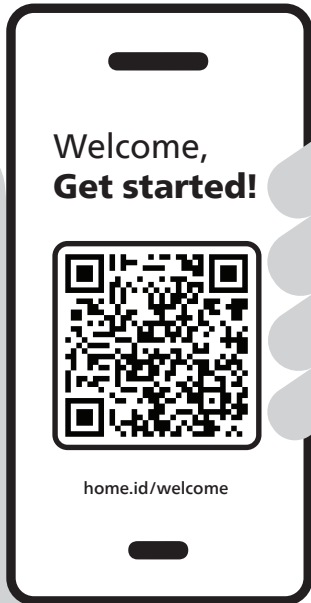


# PHILIPS

HD9921










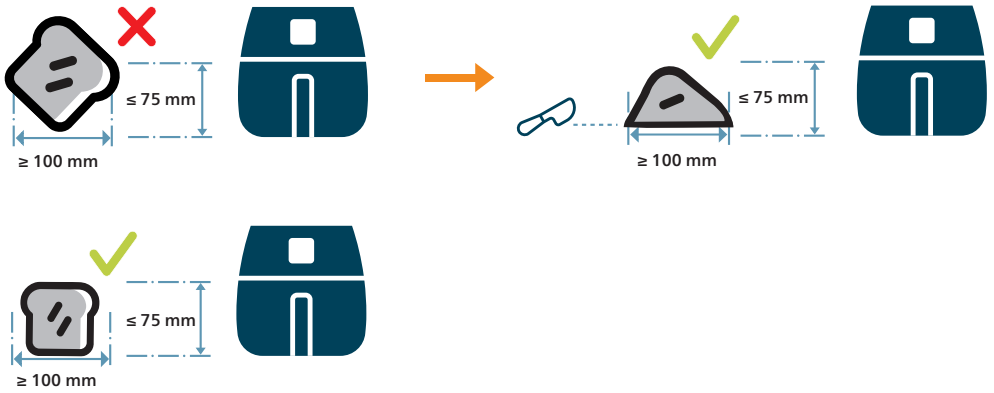
Registration  
and Benefits



Digital manual

English	4	Slovenščina	24
Bahasa Indonesia	5	Slovensky	25
Bahasa Melayu	6	Srpski	26
Čeština	7	Suomi	27
Dansk	8	Svenska	28
Deutsch	9	Tiếng Việt	29
Eesti	10	Türkçe	30
Español	11	Ελληνικά	31
Français	12	Български	32
Hrvatski	13	Македонски	33
Italiano	14	Русский	34
Latviešu	15	Українська	35
Lietuviškai	16	Қазақша	36
Magyar	17	ភាសាខ្មែរ	37
Nederlands	18	简体中文	38
Norsk	19	繁體中文	39
Polski	20	한국어	40
Português	21	العربية	41
Română	22	فارسی	42
Shqip	23		



## 4 English

The breakfast set allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

**Caution: To safely remove the cooked eggs and toast from the breakfast set, always use tongs to prevent any potential risk of burning.**

Refer to the table below for the recommendations on cooking times and temperature.

<b>Breakfast set</b>	<b>Amount</b>	<b>Cooking time</b>	<b>Temperature</b>	<b>Note</b>
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	180°C	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process. - Cut large toast slices in half or diagonally if they exceed the size of your Airfryer. Refer to the picture on page 3 for size guidance.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	4 pieces	5–6 min		

If you have the model NA33X/NA34X, refer to the table below for the recommendations on cooking times and temperature.

<b>Breakfast set</b>	<b>Amount</b>	<b>Cooking time</b>	<b>Temperature</b>	<b>Note</b>
Hard boiled eggs	4 eggs	13–14 min	140°C	Same as the table above.
Toast	4 pieces	8–9 min		

Dengan kit sarapan, Anda dapat memasak hingga empat telur dan empat potong roti panggang sekaligus.

**Perhatian: Untuk mengeluarkan telur dan roti panggang yang sudah matang dengan aman dari kit sarapan, selalu gunakan penjepit untuk mencegah risiko luka bakar.**

Lihat tabel di bawah untuk mengetahui rekomendasi waktu dan suhu memasak.

Kit sarapan	Jumlah	Waktu memasak	Suhu	Catatan
Telur rebus	4 butir telur	10–12 mnt	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masak telur terlebih dahulu. Masukkan roti panggang di tengah proses memasak.</li> <li>- Potong roti panggang menjadi dua bagian atau secara diagonal jika ukurannya melebihi ukuran airfryer Anda. Lihat gambar pada halaman 3 untuk mengetahui panduan ukuran.</li> </ul>
Telur rebus setengah matang	4 butir telur	8–10 mnt		
Roti panggang	4 potong	5–6 mnt		

Jika Anda memiliki model NA33X/NA34X, lihat tabel di bawah untuk mengetahui rekomendasi waktu dan suhu memasak.

Kit sarapan	Jumlah	Waktu memasak	Suhu	Catatan
Telur rebus	4 butir telur	13–14 mnt	140 °C	Sama seperti tabel di atas.
Roti panggang	4 potong	8–9 mnt		

## 6 Bahasa Melayu

Set sarapan membolehkan anda memasak sehingga empat telur dan empat keping roti bakar secara serentak.

**Awas: Untuk mengeluarkan telur dan roti bakar yang telah dimasak dengan selamat dari set sarapan, sentiasa gunakan penyepit untuk mengelakkan sebarang kemungkinan risiko melecur.**

Rujuk jadual di bawah untuk cadangan tentang masa dan suhu memasak.

Set sarapan	Jumlah	Masa memasak	Suhu	Nota
Telur rebus keras	4 biji telur	10–12 min	180°C	<ul style="list-style-type: none"><li>- Masak telur terlebih dahulu. Masukkan roti bakar di tengah-tengah proses memasak.</li><li>- Potong kepingan roti bakar yang besar menjadi separuh atau potong serong jika melebihi saiz Airfryer anda. Rujuk gambar pada halaman 3 untuk panduan saiz.</li></ul>
Telur separuh masak	4 biji telur	8–10 min		
Roti Bakar	4 keping	5–6 min		

Jika anda mempunyai model NA33X/NA34X, rujuk jadual di bawah untuk cadangan tentang masa dan suhu memasak.

Set sarapan	Jumlah	Masa memasak	Suhu	Nota
Telur rebus keras	4 biji telur	13–14 min	140°C	Sama seperti jadual di atas.
Roti Bakar	4 keping	8–9 min		

Snídaňová sada umožňuje současnou přípravu až čtyř vajec a čtyř toustů.

**Upozornění: K bezpečnému odebrání uvařených vajec a toustů ze snídaňové sady vždy používejte kleště, aby neohrozilo riziko popálení.**

Doporučení ohledně doby přípravy a teploty naleznete v tabulce níže.

Snídaňová sada	Množství	Doba vaření	Teplota	Poznámka
Vejce natvrdo	4 vejce	10–12 min	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nejdříve vařte vejce. V polovině vaření přidejte tousty.</li> <li>- Velké plátky chleba rozkrojte vejčím nebo diagonálně, pokud přesahují velikost fritézy Airfryer. Pokyny ohledně velikosti najdete na obrázku na straně 3.</li> </ul>
Vejce naměkko	4 vejce	8–10 min		
Toust	4 kusy	5–6 min		

Pokud máte model NA33X/NA34X, doporučení ohledně doby přípravy a teplot naleznete v tabulce níže.

Snídaňová sada	Množství	Doba vaření	Teplota	Poznámka
Vejce natvrdo	4 vejce	13–14 min	140 °C	Stejně jako v tabulce výše.
Toust	4 kusy	8–9 min		

## 8 Dansk

Morgenmadssættet gør det muligt at tilberede op til fire æg og fire stykker ristet brød samtidigt.

**Forsigtig: For at fjerne de kogte æg og det ristede brød sikkert fra morgenmadssættet, skal du altid bruge tænger for at undgå forbrændinger.**

Se tabellen nedenfor for at få anbefalinger til tilberedningstider og temperatur.

Morgenmads-sæt	Mængde	Tilberednings-tid	Temperatur	Bemærk
Hårdkogte æg	4 æg	10-12 min	180 °C	- Kog æggene først. Tilsæt ristet brød halvvejs, når halvdelen af tiden er gået. - Skær store skiver toastbrød i halve eller diagonalt, hvis de er større end din Airfryer. Se billedet på side 3 for at få vejledning til størrelser.
Blødkogte æg	4 æg	8-10 min		
Ristet brød	4 stk.	5-6 min		

Hvis du har modellen NA33X/NA34X, skal du se tabellen nedenfor for at få anbefalinger om tilberedningstider og temperatur.

Morgenmads-sæt	Mængde	Tilberednings-tid	Temperatur	Bemærk
Hårdkogte æg	4 æg	13-14 min	140 °C	Samme som tabellen ovenfor.
Ristet brød	4 stk.	8-9 min		



Mit dem Frühstückskit können bis zu vier Eier und vier Toastscheiben gleichzeitig zubereitet werden.

**Achtung: Um die gekochten Eier und Toasts sicher aus dem Frühstückskit zu nehmen, verwenden Sie immer eine Zange, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.**

Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Frühstückskit	Menge	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Hart gekochte Eier	4 Eier	10–12 Min.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochen Sie zuerst die Eier. Geben Sie den Toast nach der Hälfte der Zeit hinzu.</li> <li>- Halbieren Sie große Toastscheiben (senkrecht oder diagonal), wenn Sie größer als Ihr Airfryer sind. Sehen Sie sich die Abbildung auf Seite 3 an für eine Größenübersicht.</li> </ul>
Weich gekochte Eier	4 Eier	8–10 Min.		
Toasten	4 Stücke	5–6 Min.	180 °C	

Wenn Sie das Modell NA33X/NA34X haben, finden Sie Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen in der folgenden Tabelle.

Frühstückskit	Menge	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Hart gekochte Eier	4 Eier	13–16 Min.	140 °C	Wie die obenstehende Tabelle.
Toasten	4 Stücke	8–9 Min.		

## 10 Eesti

Hommikukomplekt võimaldab valmistada korraga kuni neli muna ja neli röstsai.

**Ettevaatust: keedetud munade ja röstsai ohutuks eemaldamiseks hommikukomplektist kasutage alati tange, et vältida võimalikku põletusohtu.**

Vaadake allolevast tabelist soovitusi küpsetusaegade ja -temperatuuri kohta.

<b>Hommikukom-plekt</b>	<b>Kogus</b>	<b>Küpsetusaeg</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Märkus</b>
Kõvaks keedetud muna	4 muna	10–12 min	180°C	- Küpsetage kõigepealt munad. Lisage röstsai poole küpsetusprotsessi jooksul. - Lõika suured röstsaiaviilud pooleks pikkupidi või diagonaalselt, kui need on teie Airfryeri jaoks liiga suured. Suuruse juhiste saamiseks vaadake pilti leheküljel 3.
Poolkõvad keedetud munad	4 muna	8–10 min		
Röstimine	4 tükki	5–6 min		

Kui teil on mudel NA33X/NA34X, vaadake küpsetusaegade ja -temperatuuri soovitusi allolevast tabelist.

<b>Hommikukom-plekt</b>	<b>Kogus</b>	<b>Küpsetusaeg</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Märkus</b>
Kõvaks keedetud muna	4 muna	13–14 min	140°C	Sama mis ülaltoodud tabelis.
Röstimine	4 tükki	8–9 min		

El set de desayuno permite cocinar hasta cuatro huevos y cuatro tostadas simultáneamente.

**Precaución: Para retirar de forma segura los huevos cocidos y las tostadas del set de desayuno, utilice siempre pinzas para evitar posibles quemaduras.**

Consulte la tabla inferior para obtener recomendaciones sobre tiempos y temperaturas de cocción.

Set de desayuno	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Huevos duros	4 huevos	10-12 min		- Cocine los huevos primero. Añada las tostadas a mitad del proceso de cocción. - Corte las rebanadas de pan grandes por la mitad o en diagonal si superan el tamaño de la Airfryer. Consulte la imagen de la página 3 a modo de guía.
Huevos pasados por agua	4 huevos	8-10 min		
Tostada	4 piezas	5-6 min	180 °C	

Si tiene el modelo NA33X/NA34X, consulte la tabla inferior para obtener recomendaciones sobre tiempos y temperaturas de cocción.

Set de desayuno	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Huevos duros	4 huevos	13-14 min	140 °C	Igual que en la tabla anterior.
Tostada	4 piezas	8-9 min		

## 12 Français

Le kit petit-déjeuner permet de cuire jusqu'à quatre œufs et de griller quatre tranches de pain simultanément.

**Attention : Utilisez toujours une pince pour retirer en toute sécurité les œufs cuits et le pain grillé du kit petit-déjeuner, afin d'éviter tout risque de brûlure.**

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour des recommandations concernant les durées et les températures de cuisson.

<b>Kit petit-déjeuner</b>	<b>Quantité</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Température</b>	<b>Remarque</b>
Œufs durs	4 œufs	10-12 min	180 °C	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faites cuire les œufs en premier. Ajoutez le pain à mi-cuisson.</li><li>- Coupez les grandes tranches de pain en deux ou en diagonale si elles dépassent la taille de votre Airfryer. Reportez-vous à l'image de la page 3 pour obtenir des conseils sur les tailles.</li></ul>
Œufs à la coque	4 œufs	8-10 min		
Pain grillé	4 pièces	5-6 min		

Si vous possédez le modèle NA33X/NA34X, reportez-vous au tableau ci-dessous pour des recommandations concernant les durées et les températures de cuisson.

<b>Kit petit-déjeuner</b>	<b>Quantité</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Température</b>	<b>Remarque</b>
Œufs durs	4 œufs	13-14 min	140 °C	Comme indiqué dans le tableau ci-dessus.
Pain grillé	4 pièces	8-9 min		

Komplet za doručak omogućuje istovremeno kuhanje do četiri jaja i četiri komada tosta.

**Oprez: Kako biste sigurno izvadili kuhana jaja i tost iz kompleta za doručak, obavezno upotrebljavajte hvataljke kako biste spriječili mogući rizik od opeklina.**

Preporuke o vremenu i temperaturi pripreme hrane možete pronaći u tablici u nastavku.

Komplet za doručak	Količina	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
Tvrdo kuhana jaja	4 jaja	10 – 12 min	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Najprije skuhanje jaja. Tost dodajte nakon isteka pola vremena kuhanja.</li> <li>- Velike šnite tosta prerežite na pola ili dijagonalno ako premašuju veličinu aparata Airfryer. Smjernice za veličinu potražite na stranici 3.</li> </ul>
Meko kuhana jaja	4 jaja	8 – 10 min		
Tost	4 komada	5 – 6 min		

Ako imate model NA33X/NA34X, preporuke o vremenu i temperaturi pripreme hrane možete pronaći u tablici u nastavku.

Komplet za doručak	Količina	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
Tvrdo kuhana jaja	4 jaja	13 – 14 min	140 °C	Isto kao u tablici iznad.
Tost	4 komada	8 – 9 min		

Il kit colazione consente di cuocere fino a quattro uova e quattro toast contemporaneamente.

**Attenzione: una volta terminata la cottura, estrarre le uova e i toast dal kit colazione prestando attenzione e utilizzando sempre le pinze, per evitare eventuali bruciature.**

Consultare la tabella riportata di seguito per suggerimenti specifici sui tempi e le temperature di cottura.

Kit colazione	Importo	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Uova sode	4 uova	10-12 min	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuocere prima le uova. Aggiungere i toast a metà cottura.</li> <li>- Tagliare le fette di pane tostato grandi a metà o diagonalmente se superano le dimensioni di Airfryer. Fare riferimento all'immagine a pagina 3 per indicazioni sulle dimensioni.</li> </ul>
Uova alla coque	4 uova	8-10 min		
Toast	4 pezzi	5-6 min		

Per i modelli NA33X/NA34X, consultare la tabella riportata di seguito per suggerimenti specifici sui tempi e le temperature di cottura.

Kit colazione	Importo	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Uova sode	4 uova	13-14 min	140°C	Come nella tabella precedente.
Toast	4 pezzi	8-9 min		

Ar brokastu gatavošanas komplektu vienlaikus var pagatavot līdz četrām olām un četriem maizes grauzdiņiem.

**Uzmanību! Lai novērstu apdegumu risku, izņemot pagatavotās olas un grauzdiņus no brokastu gatavošanas komplekta, vienmēr izmantojiet pārtikas knaibles.**

Ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā tālāk.

Brokastu gatavošanas komplekts	Daudzums	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
Cieti vārītas olas	4 olas	10–12 min	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vispirms gatavojiet olas. Gatavošanas procesa vidū ievietojiet maizes šķēles.</li> <li>- Ja maizes šķēles ir par lielu Airfryer ierīcei, sagrieziet tās uz pusēm vai pa diagonāli. Norādījumus par izmēru skatiet attēlā 3. lappusē.</li> </ul>
Mīksti vārītas olas	4 olas	8–10 min		
Grauzdiņi	4 gabali	5–6 min		

Ja jums ir modelis NA33X/NA34X, ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā tālāk.

Brokastu gatavošanas komplekts	Daudzums	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
Cieti vārītas olas	4 olas	13–14 min	140 °C	Tāpat kā iepriekšējā tabulā.
Grauzdiņi	4 gabali	8–9 min		

## 16 Lietuviškai

Naudodami pusryčių rinkinį galėsite vienu metu paruošti keturis kiaušinius ir keturis skrebučius.

**Dėmesio! Norėdami saugiai išimti paruoštus kiaušinius ir skrebučius iš pusryčių rinkinio, visada naudokite žnyples, kad nenudegtumėte.**

Toliau pateiktoje lentelėje rasite maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijas.

<b>Pusryčių rinkinys</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Gaminimo laikas</b>	<b>Temperatūra</b>	<b>Pastaba</b>
Kietai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	10–12 min.		- Pirmiausia išvirkite kiaušinius. Praėjus pusei laiko įdėkite skrebučius.
Minkštai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	8–10 min.		- Perpjaukite dideles skrebučio riekes per pusę arba įstrižai, jei jos yra didesnės nei jūsų „Airfryer“.
Skrebutis	4 dalys	5–6 min.	180 °C	Žiūrėkite 3 puslapyje esantį paveikslėlį, kad sužinotumėte, kokio dydžio yra riekė.

Jei turite NA33X/NA34X modelį, žr. toliau esančią lentelę, kurioje pateikiamos maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijos.

<b>Pusryčių rinkinys</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Gaminimo laikas</b>	<b>Temperatūra</b>	<b>Pastaba</b>
Kietai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	13–14 min.	140 °C	Tas pats, kaip ir pirmiau pateiktoje lentelėje.
Skrebutis	4 dalys	8–9 min.		



A reggelizőkészlet segítségével egyszerre akár négy tojást és négy pirítóst is elkészíthet.

**Figyelem! A főtt tojás és a pirítós reggelizőkészletből való biztonságos eltávolításához mindig használjon csipeszt, hogy elkerülje az esetleges égési sérülést.**

A sütési időkre és hőfokokra vonatkozó ajánlásokat lásd az alábbi táblázatban.

Reggelizőkészlet	Mennyiség	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Keménytojás	4 tojás	10–12 perc	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Először a tojásokat főzze. A főzési folyamat felénél adja hozzá a pirítóst.</li> <li>- A nagyobb méretű pirítósszeleteket vágja félbe, akár átlósan, ha azok meghaladják az Airfryer méretét. A méretekkel kapcsolatos útmutatásért tekintse meg a 3. oldalon található képet.</li> </ul>
Lágytojás	4 tojás	8–10 perc		
Pirítós	4 db	5–6 perc		

Ha NA33X/NA34X típusú készülékkel rendelkezik, tekintse meg az alábbi táblázatot a sütési időkre és hőfokokra vonatkozó ajánlásokért.

Reggelizőkészlet	Mennyiség	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Keménytojás	4 tojás	13–14 perc	140 °C	Megjegyzik a fenti táblázattal.
Pirítós	4 db	8–9 perc		

## 18 Nederlands

Met de ontbijtkit kunt u tegelijkertijd maximaal vier eieren koken en vier sneetjes brood roosteren.

**Let op: Gebruik altijd een tang om de gekookte eieren en het geroosterde brood uit de ontbijtkit te halen om het risico op brandwonden te voorkomen.**

Raadpleeg de tabel hieronder voor aanbevolen kooktijden en temperaturen.

<b>Ontbijtkit</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Bereidingstijd</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Opmerking</b>
Hardgekookt eien	4 eieren	10-12 min		- Kook eerst de eieren. Voeg halverwege het bereidingsproces het brood toe.
Zachtgekookt eieren	4 eieren	8-10 min		
Geroosterd brood	4 stuks	5-6 min	180°C	- Snijd grote sneetjes brood doormidden of diagonaal als ze groter zijn dan uw Airfryer. Raadpleeg de afbeelding op pagina 3 voor de juiste afmetingen.

Als u het model NA33X/NA34X hebt, raadpleeg dan de onderstaande tabel voor aanbevolen kooktijden en temperatuur.

<b>Ontbijtkit</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Bereidingstijd</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Opmerking</b>
Hardgekookt eien	4 eieren	13-14 min	140°C	Hetzelfde als de tabel hierboven.
Geroosterd brood	4 stuks	8-9 min		

Med frokostsettet er det mulig å tilberede opptil fire egg og fire brødsriver samtidig.

**Advarsel: For å trygt fjerne de kokte eggene og brødsriverne fra frokostsettet må du alltid bruke tang for å forhindre potensiell fare for brannskader.**

Se tabellen nedenfor for anbefalinger om tilberedningstider og temperatur.

Frokostsett	Mengde	Tilberednings- tid	Temperatur	Merk
Hardkokt egg	4 egg	10–12 min	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kok eggene først. Ha i brødsriverne halvveis i tilberedningsprosessen.</li> <li>- Skjær brødsriverne i to, eller diagonalt, hvis de er større enn Airfryeren din. Se bildet på side 3 for størrelseveiledning.</li> </ul>
Bløtkokt egg	4 egg	8–10 min		
Ristet brød	4 stykk	5–6 min		

Hvis du har modellen NA33X/NA34X, se tabellen nedenfor for anbefalinger om tilberedningstider og temperatur.

Frokostsett	Mengde	Tilberednings- tid	Temperatur	Merk
Hardkokt egg	4 egg	13–14 min	140 °C	Samme som tabellen ovenfor.
Ristet brød	4 stykk	8–9 min		

Zestaw śniadaniowy umożliwia jednoczesne gotowanie do czterech jajek i czterech tostów.

**Uwaga: aby bezpiecznie wyjąć ugotowane jajka i tosty z zestawu śniadaniowego, należy zawsze używać szczypic, aby zapobiec potencjalnemu ryzyku poparzenia.**

Zalecenia dotyczące czasu i temperatury gotowania znajdują się w poniższej tabeli.

Zestaw śniadaniowy	Ilość	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Jajka na twardo	4 jajka	10–12 min	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Najpierw ugotuj jajka. Dodaj tosty w połowie procesu gotowania.</li> <li>- Przekrój duże tosty na pół lub po przekątnej, jeśli przekraczają rozmiar urządzenia Airfryer. Wskazówki dotyczące rozmiaru znajdują się na ilustracji na stronie 3.</li> </ul>
Jajka na miękko	4 jajka	8–10 min		
Tost	4 sztuki	5–6 min		

Jeśli posiadasz model NA33X/NA34X, zalecenia dotyczące czasu i temperatury gotowania znajdują się w poniższej tabeli.

Zestaw śniadaniowy	Ilość	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Jajka na twardo	4 jajka	13–14 min	140°C	Tak samo jak w tabeli powyżej.
Tost	4 sztuki	8–9 min		

O conjunto de pequeno-almoço permite cozinhar até quatro ovos e quatro torradas em simultâneo.

**Cuidado: para remover os ovos cozinhados e as torradas do conjunto de pequeno-almoço, utilize sempre pinças para prevenir quaisquer riscos de queimaduras.**

Consulte a tabela abaixo para ver as recomendações relativamente aos tempos de cozedura e temperaturas.

Conjunto de pequeno-almoço	Quantidade	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Ovos cozidos	4 ovos	10 – 12 min	180 °C	- Cozinhe os ovos primeiro. Adicione as torradas a meio do processo de preparação. - Corte as fatias de torradas grandes a meio ou na diagonal se excederem o tamanho da sua Airfryer. Consulte a imagem na página 3 para ver os diferentes tamanhos.
Ovos pouco cozidos	4 ovos	8 – 10 min		
Torrar	4 peças	5 – 6 min		

Se tiver o modelo NA33X/NA34X, consulte a tabela abaixo para ver as recomendações relativamente aos tempos de cozedura e temperaturas.

Conjunto de pequeno-almoço	Quantidade	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Ovos cozidos	4 ovos	13 – 14 min	140 °C	Igual à tabela acima.
Torrar	4 peças	8 – 9 min		

Setul pentru mic dejun permite gătitul simultan a până la patru ouă și patru bucăți de pâine prăjită.

**Atenție: Pentru a scoate în siguranță ouăle găsite și pâinea prăjită din setul pentru mic dejun, utilizează întotdeauna clești pentru a preveni orice risc potențial de ardere.**

Consultă tabelul pentru recomandări privind timpii de preparare și temperaturile.

Set pentru mic dejun	Cantitatea	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
Ouă fierte tare	4 ouă	10–12 min.	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gătește ouăle mai întâi. Adaugă pâinea prăjită la jumătatea procesului de gătit.</li> <li>- Taie feliile de pâine pe jumătate sau pe diagonală dacă depășesc dimensiunea aparatului Airfryer. Consultă imaginea de la pagina 3 pentru instrucțiuni privind dimensiunea.</li> </ul>
Ouă fierte moi	4 ouă	8–10 min.		
Pâine prăjită	4 buc.	5–6 min.		

Dacă ai modelul NA33X/NA34X, consultă tabelul de mai jos pentru recomandări privind timpii de preparare și temperatura.

Set pentru mic dejun	Cantitatea	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
Ouă fierte tare	4 ouă	13–14 min.	140°C	La fel ca în tabelul de mai sus.
Pâine prăjită	4 buc.	8–9 min.		

Seti i mëngjesit ju mundëson të gatuarini deri në katër vezë dhe katër bukë të thekura njëherësh.

**Kujdes: Për të hequr në mënyrë të sigurt vezët e gatuar dhe bukën e thekur nga seti i mëngjesit, përdorni gjithmonë mashë për të shmangur rrezikun e djegies.**

Shihni tabelën më poshtë për rekomandime për kohën dhe temperaturën e gatimit.

Seti i mëngjesit	Sasia	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Vezë të ziera fort	4 vezë	10–12 min	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gatuarini vezët përpara. Shtoni bukën e thekur në gjysmë të gatimit.</li> <li>- Pritini fetat e mëdha të bukës së thekur në gjysmë ose diagonalisht nëse tejkalojnë madhësinë e Airfryer. Shihni figurën në faqen 3 për udhëzime për madhësinë.</li> </ul>
Vezë të ziera lehtë	4 vezë	8–10 min		
Bukë e thekur	4 copë	5–6 min		

Nëse keni modelin NA33X/NA34X, shihni tabelën më poshtë për rekomandime për kohën dhe temperaturën e gatimit.

Seti i mëngjesit	Sasia	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Vezë të ziera fort	4 vezë	13–14 min	140°C	Njësoj si tabela e mësipërme.
Bukë e thekur	4 copë	8–9 min		

## 24 Slovenščina

S kompletom za zajtrk lahko hkrati pripravite do štiri jajca in štiri opečene kruhke.

**Pozor: Za varno odstranjevanje pripravljenih jajc in opečenih kruhkov iz kompleta za zajtrk vedno uporabljajte prijemalke, da se ne opečete.**

Priporočen čas in temperaturo priprave posameznih jedi si oglejte v spodnji tabeli.

Komplet za zajtrk	Količina	Čas priprave	Temperatura	Opomba
Trdo kuhana jajca	4 jajca	10–12 min	180 °C	- Najprej skuhajte jajca. Na polovici kuhanja dodajte opečene kruhke. - Večje rezine popečenih kruhkov prerežite na pol ali diagonalno, če presegajo velikost cvrtnika Airfryer. Za navodila glede velikosti glejte sliko na strani 3.
Mehko kuhana jajca	4 jajca	8–10 min		
Opečeni kruhki	4 kosi	5–6 min		

Če imate model NA33X/NA34X, si priporočen čas in temperaturo priprave posameznih jedi oglejte v spodnji tabeli.

Komplet za zajtrk	Količina	Čas priprave	Temperatura	Opomba
Trdo kuhana jajca	4 jajca	13–14 min	140 °C	Enako kot v tabeli zgoraj.
Opečeni kruhki	4 kosi	8–9 min		



Pomocou raňajkovej súpravy môžete súčasne pripraviť až štyri vajcia a štyri hrianky.

**Upozornenie: Tepelne upravené vajcia a hrianky vždy vyberajte z raňajkovej súpravy pomocou klieští, aby ste zabránili prípadnému riziku popálenia.**

Odporúčania ohľadom času a teploty varenia nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Raňajková súprava	Množstvo	Doba varenia	Teplota	Poznámka
Vajcia natvrdo	4 vajcia	10 – 12 min	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Najskôr uvarte vajcia. V polovici varenia pridajte hrianky.</li> <li>- Ak sú plátky toastov príliš veľké na to, aby sa zmestili do vašej fritézy Airfryer, rozkrojte ich na polovicu alebo diagonálne. Informácie o veľkosti nájdete na obrázku na strane 3.</li> </ul>
Vajcia na mäkko	4 vajcia	8 – 10 min		
Hrianka	4 kusy	5 – 6 min		

Ak máte model NA33X/NA34X, odporúčania ohľadom času a teploty varenia nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Raňajková súprava	Množstvo	Doba varenia	Teplota	Poznámka
Vajcia natvrdo	4 vajcia	13 – 14 min	140°C	Rovnaké ako v tabuľke vyššie.
Hrianka	4 kusy	8 – 9 min		

Komplet za doručak omogućava kuvanje do četiri jajeta i pripremu četiri komada tosta istovremeno.

**Oprez: Da biste bezbedno izvadili kuvana jaja i tost iz kompleta za doručak, uvek koristite hvataljku kako biste izbegli rizik od opekotina.**

Preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu potražite u tabeli u nastavku.

Komplet za doručak	Količina	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
Tvrdo kuvana jaja	4 jaja	10–12 min	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prvo počnite da kuvate jaja. Dodajte tost na polovini procesa kuvanja.</li> <li>- Isecite velike kriške tosta na pola ili dijagonalno ako premašuju veličinu aparata Airfryer. Informacije o veličini potražite na slici na strani 3.</li> </ul>
Meko kuvana jaja	4 jaja	8–10 min		
Tost	4 komada	5–6 min		

Ako imate model NA33X/NA34X, preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu potražite u tabeli u nastavku.

Komplet za doručak	Količina	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
Tvrdo kuvana jaja	4 jaja	13–14 min	140°C	Isto kao tabela iznad.
Tost	4 komada	8–9 min		

Aamiaissarjan avulla voi kypsentää samanaikaisesti jopa neljä munaa ja neljä paahtoleipäsiivua.

**Varoitus: Palovammojen välttämiseksi poista aina kypsät munat ja paahtoleipä aamiaissarjasta pihdeillä.**

Katso seuraavasta taulukosta suositellut kypsennysajat ja -lämpötila.

Aamiaissarja	Määrä	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Kovaksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	10–12 minuuttia	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kypsennä munat ensin. Lisää paahtoleipä kypsennyksen puolivälissä.</li> <li>- Leikkaa paahtoleipäviipaleet puoliksi, jos ne ovat liian suuria Airfryeriin. Katso koko-ohjeistus sivulla 3.</li> </ul>
Pehmeäksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	8–10 minuuttia		
Paahtoleipä	4 kpl	5–6 minuuttia		

Jos käytössäsi on malli NA33X/NA34X, katso seuraavasta taulukosta suositellut kypsennysajat ja -lämpötila.

Aamiaissarja	Määrä	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Kovaksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	13–14 min	140 °C	Samat kuin yllä olevassa taulukossa.
Paahtoleipä	4 kpl	8–9 min		

Med frukostkitet kan du koka upp till fyra ägg och rosta fyra brödsivor samtidigt.

**Varning! Använd alltid en tång för att ta bort de kokta äggen och det rostade brödet från frukostkitet, så att du inte bränner dig.**

Se rekommenderade tillagningstider och temperaturer i tabellen nedan.

Frukostkit	Mängd	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Hårdkokta ägg	4 ägg	10–12 minuter		- Tillaga äggen först. Lägg dit rostbröden efter halva tillagningstiden. - Halvera stora rostbröd om de är större än din Airfryer. Se lämplig storlek i bilden på sidan 3.
Löskokta ägg	4 ägg	8–10 minuter		
Rostat bröd	4 stycken	5–6 minuter	180 °C	

Se rekommenderade tillagningstider och temperaturer i tabellen nedan om du har modellen NA33X/NA34X.

Frukostkit	Mängd	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Hårdkokta ägg	4 ägg	13–14 min	140 °C	Samma som i tabellen ovan.
Rostat bröd	4 stycken	8–9 minuter		

Bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng cho phép nấu tối đa bốn quả trứng và bốn miếng bánh mì nướng cùng một lúc.

**Thận trọng: Để lấy trứng đã nấu chín và bánh mì nướng trong bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng ra một cách an toàn, hãy luôn sử dụng kẹp để tránh nguy cơ bị bỏng.**

Tham khảo bảng dưới đây để biết các khuyến nghị về thời gian và nhiệt độ nấu.

Bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng	Số lượng	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
Trứng luộc chín hoàn toàn	4 quả trứng	10–12 phút	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nấu trứng trước. Thêm bánh mì nướng giữa chừng trong thời gian nấu.</li> <li>- Cắt làm đôi hoặc cắt chéo nếu lát bánh mì nướng lớn vượt quá kích thước của Airfryer. Tham khảo hình ảnh ở trang 3 để biết hướng dẫn về kích thước.</li> </ul>
Trứng chín tái	4 quả trứng	8-10 phút		
Bánh mì nướng	4 miếng	5–6 phút		

Nếu bạn sử dụng model máy NA33X/NA34X, hãy tham khảo bảng dưới đây để biết các khuyến nghị về thời gian và nhiệt độ nấu.

Bộ phụ kiện làm đồ ăn sáng	Số lượng	Thời gian nấu	Nhiệt độ	Lưu ý
Trứng luộc chín hoàn toàn	4 quả trứng	13–14 phút	140°C	Giống như bảng trên.
Bánh mì nướng	4 miếng	8–9 phút		

## 30 Türkçe

Kahvaltı seti, aynı anda dört yumurta pişirip dört dilim ekmeğe kızartmaya olanak tanır.

**Dikkat: Pişmiş yumurtaları ve kızarmış ekmekleri kahvaltı setinden güvenli bir şekilde çıkarmak amacıyla, olası yanık riskini önlemek için mutlaka maşa kullanın.**

Piştirme süreleri ve sıcaklıkla ilgili öneriler için aşağıdaki tabloya bakın.

Kahvaltı seti	Miktar	Piştirme süresi	Sıcaklık	Not
Katı yumurta	4 adet yumurta	10–12 dk	180°C	<ul style="list-style-type: none"><li>- Önce yumurtaları pişirin. Piştirme işleminin yarısına geldiğinde ekmekleri ekleyin.</li><li>- Airfryer'ınızın boyutunu aşılıyorsa büyük ekmeğe dilimlerini ortadan ikiye veya çapraz şekilde kesin. Boyut konusunda rehberlik için 3. sayfadaki resme bakın.</li></ul>
Rafadan yumurta	4 adet yumurta	8–10 dk		
Kızarmış ekmeğe	4 tane	5–6 dk		

NA33X/NA34X modeliniz varsa piştirme süreleri ve sıcaklıkla ilgili öneriler için aşağıdaki tabloya bakın.

Kahvaltı seti	Miktar	Piştirme süresi	Sıcaklık	Not
Katı yumurta	4 adet yumurta	13–14 dk	140°C	Yukarıdaki tablodakilerin aynısı.
Kızarmış ekmeğe	4 tane	8–9 dk		

Με το σετ πρωινού μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα έως και τέσσερα αυγά και να φρυγανίσετε τέσσερις φέτες ψωμί.

**Προσοχή:** Για να αφαιρέσετε με ασφάλεια τα βρασμένα αυγά και τις φέτες ψωμιού από το σετ πρωινού, να χρησιμοποιείτε πάντα λαβίδες για να αποφύγετε τον ενδεχόμενο κίνδυνο να καίτε.

Ανατρέξτε στον πίνακα παρακάτω για προτάσεις σχετικά με τους χρόνους και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Σετ πρωινού	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σφιχτά βραστά αυγά	4 αυγά	10–12 λεπτά	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Μαγειρέψτε πρώτα τα αυγά. Προσθέστε τις φέτες ψωμιού στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.</li> <li>- Κόψτε μεγάλες φέτες ψωμιού, στη μέση ή διαγώνια, αν ξεπερνούν το μέγεθος του Airfryer.</li> </ul> Ανατρέξτε στην εικόνα της σελίδας 3 για οδηγίες σχετικά με το μέγεθος.
Μαλακά βραστά αυγά	4 αυγά	8–10 λεπτά		
Φέτες ψωμιού	4 τεμάχια	5–6 λεπτά		

Εάν έχετε το μοντέλο NA33X/NA34X, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις συστάσεις σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.

Σετ πρωινού	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σφιχτά βραστά αυγά	4 αυγά	13–14 λεπτά	140°C	Όπως στον πίνακα παραπάνω.
Φέτες ψωμιού	4 τεμάχια	8–9 λεπτά		

Комплектът за закуска позволява готвене на до четири яйца и четири препечени филийки едновременно.

**Внимание: За да извадите безопасно сготвените яйца и препечен хляб от комплекта за закуска, винаги използвайте щипки, за да предотвратите потенциален риск от изгаряне.**

Вижте таблицата по-долу за препоръките относно времето и температурата на готвене.

Комплект за закуска	Количество	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Твърдо сварени яйца	4 яйца	10 – 12 мин	180°C	- Първо сгответе яйцата. Добавете хляба по средата на процеса на готвене. - Нарезете големи филийки наполовина или диагонално, ако те надвишават размера на вашия Airfryer. Вижте снимката на страница 3 за указания за размер.
Рохки яйца	4 яйца	8 – 10 мин		
Препичане на хляб	4 броя	5 – 6 мин		

Ако имате модела NA33X/NA34X, вижте таблицата по-долу за препоръките относно времето и температурата на готвене.

Комплект за закуска	Количество	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Твърдо сварени яйца	4 яйца	13 – 14 мин	140°C	Същото като таблицата по-горе.
Препичане на хляб	4 броя	8 – 9 мин		



Комплетот за појадок овозможува готвење на најмногу четири јајца и четири парчиња тост истовремено.

**Внимание: За внимателно да ги отстраните зготвените јајца и тост од комплетот за појадок, секогаш користете штипалка за да не се изгорите.**

Погледнете ја долунаведената табела за препораки за времиња и температура на готвење.

Комплет за појадок	Количина	Време на готвење	Температура	Забелешка
Тврдо варени јајца	4 јајца	10-12 мин.	180 °C	- Прво згответе ги јајцата. Додајте го тостот кога ќе измине половина од времето на готвење. - Исечете ги големите парчиња тост на половина или дијагонално ако ја надминуваат големината на вашиот Airfryer. Погледнете ја сликата на страница 3 за да најдете упатства за големината.
Ровко варени јајца	4 јајца	8-10 мин.		
Тост	4 парчиња	5-6 мин.		

Ако го имате моделот NA33X/NA34X, погледнете ја долунаведената табела за препораки за времиња и температура на готвење.

Комплет за појадок	Количина	Време на готвење	Температура	Забелешка
Тврдо варени јајца	4 јајца	13-14 мин.	140 °C	Исто како и горенаведената табела.
Тост	4 парчиња	8-9 мин.		

Набор для завтрака позволяет готовить одновременно до 4 яиц и до 4 тостов.

**Внимание! Чтобы безопасно и без риска получить ожоги снять приготовленные яйца и тосты с набора для завтрака, всегда берите их щипцами.**

Рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице ниже.

<b>Набор для завтрака</b>	<b>Количество</b>	<b>Время приготовления</b>	<b>Температура</b>	<b>Примечание</b>
Яйца вкрутую	4 яйца	10–12 минут	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сначала начните готовить яйца. Добавьте тосты посреди приготовления яиц.</li> <li>- Разрежьте большие ломтики хлеба напополам или по диагонали, если они не помещаются в аэрогриль. Рекомендации по размерам см. на рисунке на стр. 3.</li> </ul>
Яйца всмятку	4 яйца	8–10 минут		
Тосты	4 шт.	5–6 минут		

Если ваша модель устройства NA33X/NA34X, рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице ниже.

<b>Набор для завтрака</b>	<b>Количество</b>	<b>Время приготовления</b>	<b>Температура</b>	<b>Примечание</b>
Яйца вкрутую	4 яйца	13–14 минут	140 °C	См. таблицу выше.
Тосты	4 шт.	8–9 минут		

За допомогою набору для сніданку можна готувати до чотирьох яєць і чотирьох тостів одночасно.

**Увага! Щоб безпечно вийняти варені яйця й тости з набору для сніданку, завжди використовуйте щипці, щоб запобігти можливим опікам.**

Рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці нижче.

Набір для сніданку	Кількість	Час приготування	Температура	Примітка
Круто зварені яйця	4 яйця	10–12 хв	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Спочатку приготуйте яйця. Додайте тости в процесі приготування.</li> <li>- Розріжте великі скибочки тостів навпіл або по діагоналі, якщо вони більшого розміру, ніж ваша мультипіч. Вказівки щодо розміру див. на малюнку на сторінці 3.</li> </ul>
М'яко варені яйця	4 яйця	8–10 хв		
Тости	4 шматки	5–6 хв		

Якщо у вас модель NA33X/NA34X, рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці нижче.

Набір для сніданку	Кількість	Час приготування	Температура	Примітка
Круто зварені яйця	4 яйця	13–14 хв	140 °C	Те саме, що й у таблиці вище.
Тости	4 шматки	8–9 хв		

Таңғы ас дайындауға арналған жинағы бір уақытта төрт жұмыртқа мен төрт тост жасауға мүмкіндік береді.

**Ескерту! Пісірілген жұмыртқалар мен тосттарды таңғы ас дайындауға арналған жинағынан қауіпсіз шығарып алу, күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін әрқашан қысқыштарды қолданыңыз.**

Пісіру уақыты мен температурасына қатысты ұсыныстар төмендегі кестеде келтірілген.

Таңғы ас дайындауға арналған жинағы	Мөлшері	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
Қатты піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	10-12 минут	180°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Алдымен жұмыртқаны пісіріңіз. Пісіру уақытының жартысы өткенде тост қосыңыз.</li> <li>- Егер аэрогриль өлшемінен асатын болса, үлкен тост тілімдерін ортасынан немесе қиғашынан кесіңіз. Өлшем бойынша нұсқаулықты 3-беттегі суреттен қараңыз.</li> </ul>
Шала піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	8-10 минут		
Тост	4 бөлік	5-6 минут		

Егер сізде NA33X/NA34X үлгісі болса, пісіру уақыты мен температурасына қатысты ұсыныстарды төмендегі кестеден қараңыз.

Таңғы ас дайындауға арналған жинағы	Мөлшері	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
Қатты піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	13-14 минут	140°C	Жоғарыдағы кестедегідей.
Тост	4 бөлік	8-9 минут		

ชุดอาหารเข้าช่วยให้สามารถปรุงไข่สี่ฟองและขนมปังปิ้งสี่ชิ้นพร้อมกันได้

**ข้อควรระวัง: เมื่อต้องการนำไข่ที่ปรุงสุกและขนมปังออกจากชุดอาหารเข้าให้ใช้ที่คีบเสมอเพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดการไหม้**

โปรดดูตารางด้านล่างสำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหาร

ชุดอาหารเข้า	จำนวน	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
ไข่ต้มสุก	ไข่ 4 ฟอง	10–12 นาที	180°C	- ปรุงไข่ก่อนเพิ่มขนมปังในระหว่างกระบวนการทำอาหาร
ไข่ต้มยางมะตูม	ไข่ 4 ฟอง	8–10 นาที		- หันครึ่งขนมปังปิ้งแฉับใหญ่หรือหันเป็นแนวทแยงหากขนาดแฉับใหญ่เกินขนาดของเครื่องทอดไร้น้ำมันของคุณ
ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น	5–6 นาที		- โปรดดูภาพในหน้า 3 เพื่อดูคำแนะนำเกี่ยวกับขนาด

โปรดดูตารางด้านล่างสำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารหากคุณใช้รุ่น NA33X/NA34X

ชุดอาหารเข้า	จำนวน	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
ไข่ต้มสุก	ไข่ 4 ฟอง	13–14 นาที	140°C	เช่นเดียวกับตารางด้านบน
ขนมปังปิ้ง	4 ชิ้น	8–9 นาที		

早餐套装可同时烹制多达四个鸡蛋和四片吐司。

**小心：**为了安全地将煎好的鸡蛋和吐司从早餐套装中取出，请始终使用夹子，以避免任何潜在的烫伤风险。

请参阅下表，了解有关烹饪时间和温度的建议。

早餐套装	份量	烹饪时间	温度	注释
全熟鸡蛋	4 个鸡蛋	10-12 分钟	180° C	- 先煎鸡蛋。在烹饪过程中加入吐司。 - 如果面包片太大，无法放入 Airfryer 空气炸锅，请将面包片切成两半或沿对角切开。请参阅第 3 页上的图片，了解尺寸指南。
溏心鸡蛋	4 个鸡蛋	8-10 分钟		
吐司	4 片	5-6 分钟		

如果您拥有的是 NA33X/NA34X 型号的设备，请参阅下表，了解有关烹饪时间和温度的建议。

早餐套装	份量	烹饪时间	温度	注释
全熟鸡蛋	4 个鸡蛋	13-14 分钟	140° C	与上表相同。
吐司	4 片	8-9 分钟		

早餐組件可同時烹調多達四顆蛋與四片吐司。

**注意：若要安全地將煮熟的蛋與吐司從早餐組件中取出，請務必使用夾子以免燙傷。**

如需有關烹調時間和溫度的建議，請參閱下表。

早餐組	數量	烹調時間	溫度	備註
全熟水煮蛋	4 個蛋	10–12 分鐘	180° C	- 先烹調雞蛋。在烹調程序中途加入吐司。 - 若吐司超過健康氣炸鍋的大小，請對半切或對角切小。如需尺寸指引，請參閱第 3 頁的圖片。
半熟水煮蛋	4 個蛋	8–10 分鐘		
吐司	4 片	5–6 分鐘		

若是型號 NA33X/NA34X，請參閱下表，瞭解烹調時間和溫度的建議。

早餐組	數量	烹調時間	溫度	備註
全熟水煮蛋	4 個蛋	13–14 分鐘	140° C	與上表相同。
吐司	4 片	8–9 分鐘		

## 40 한국어

아침 식사 세트 키트를 사용하면 달걀 최대 4개와 토스트 4장을 동시에 조리할 수 있습니다.

**주의: 화상을 입지 않도록 집게를 사용해 아침 식사 세트 키트로 조리된 달걀과 토스트를 안전하게 꺼내세요.**

아래 표를 참조하여 조리 시간 및 온도에 대한 권장 사항을 확인하세요.

아침 식사 세트 키트	양	조리 시간	온도	참고
완숙 계란	계란 4개	10~12분	180°C	- 계란을 먼저 조리합니다. 조리 중간에 토스트를 넣습니다. - 큰 토스트 조각이 에어프라이어 크기보다 큰 경우, 반으로 또는 대각선으로 자릅니다. 크기 가이드는 3페이지의 그림을 참고하세요.
반숙 계란	계란 4개	8~10분		
토스트	4장	5~6분		

NA33X 및 NA34X 모델을 사용하는 경우, 아래 표를 참조하여 조리 시간 및 온도에 대한 권장 사항을 확인하세요.

아침 식사 세트 키트	양	조리 시간	온도	참고
완숙 계란	계란 4개	13~14분	140°C	위 표와 동일함.
토스트	4장	8~9분		



تتيح مجموعة الفطور طهي ما يصل إلى أربع بيضات وأربع قطع من الخبز المحمص في وقت واحد.

**تنبيه: لإخراج البيض المطبوخ والخبز المحمص بأمان من مجموعة الفطور، استخدم دائمًا ملقطة لمنع أي خطر محتمل بالاحتراق.**

راجع الجدول أدناه لتوصيات محددة حول أوقات الطهي ودرجة الحرارة.

مجموعة الفطور	الكمية	وقت الطهو	درجة الحرارة	ملاحظة
بيض مسلوقة	4 بيضات	10-12 دقيقة		- قُم بطهي البيض أولاً. أضف الخبز المحمص في منتصف عملية الطهي.
بيض نصف مسلوقة	4 بيضات	10-8 دقائق		-
الخبز المحمص	4 قطع	6-5 دقائق	180 درجة مئوية	- قطع شرائح الخبز المحمص الكبيرة إلى نصفين أو قطريًا إذا كان حجمها أكبر من جهاز Airfryer. راجع الصورة في الصفحة 3 للاطلاع على الإرشادات بشأن الحجم.

إذا كنت تملك الطراز NA34X/NA33X، فراجع الجدول أدناه لتوصيات محددة حول أوقات الطهي ودرجة الحرارة.

مجموعة الفطور	الكمية	وقت الطهو	درجة الحرارة	ملاحظة
بيض مسلوقة	4 بيضات	13-14 دقيقة	140 درجة مئوية	كما في الجدول أعلاه.
الخبز المحمص	4 قطع	9-8 دقائق		

کیت صبحانه به شما امکان می‌دهد تا پخت چهار تخم‌مرغ و چهار تست را همزمان انجام دهید.

**احتیاط:** هنگام برداشتن تخم‌مرغ پخته و تست از کیت صبحانه، برای جلوگیری از سوختگی، همیشه از انبر استفاده کنید.

برای توصیه‌های لازم در خصوص زمان و دمای پخت، به جدول زیر مراجعه کنید.

کیت صبحانه	مقدار	زمان پخت	دما	توجه
تخم‌مرغ آبپز سفت	4 تخم مرغ	10-12 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	- اول تخم مرغ‌ها را بپزید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت، تست‌ها را اضافه کنید.
تخم‌مرغ آبپز نرم	4 تخم مرغ	8-10 دقیقه		
تست	4 قطعه	5-6 دقیقه		- اگر برشهای نان تست بزرگتر از اندازه Airfryer شما باشد، آنها را نصف کنید یا مورب برش دهید. برای راهنمای اندازه به تصویر صفحه 3 مراجعه کنید.

اگر مدل NA33X/NA34X را دارید، برای توصیه‌های لازم در خصوص زمان و دمای پخت، به جدول زیر مراجعه کنید.

کیت صبحانه	مقدار	زمان پخت	دما	توجه
تخم‌مرغ آبپز سفت	4 تخم مرغ	13-14 دقیقه	140 درجه سانتیگراد	مانند جدول بالا.
تست	4 قطعه	8-9 دقیقه		

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.

2024 © Versuni Holding B.V.

642001018833 (08/2024)

