

# PHILIPS



NA474

NA475

NA476



[www.home.id](http://www.home.id)

English 3  
Čeština 29  
Dansk 56  
Deutsch 82  
Eesti 110  
Español 136  
Français 163  
Hrvatski 190  
Italiano 216  
Latviešu 244  
Lietuviškai 270  
Magyar 296  
Nederlands 323  
Norsk 350  
Polski 376  
Português 405  
Română 432  
Shqip 459  
Slovenščina 485  
Slovensky 511  
Srpski 537  
Suomi 563  
Svenska 589  
Türkçe 615  
Ελληνικά 641  
Български 669  
Македонски 697  
Русский 725  
Українська 754  
Қазақша 781  
עברית 809

# Contents

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>Important safety instructions</b> | 3  |
| Danger                               | 4  |
| Warning                              | 4  |
| Caution                              | 5  |
| Electromagnetic fields (EMF)         | 6  |
| Automatic shut-off                   | 6  |
| <b>Recycling</b>                     | 6  |
| <b>Warranty and support</b>          | 6  |
| <b>EcoDesign information</b>         | 7  |
| <b>Introduction</b>                  | 7  |
| <b>General description</b>           | 8  |
| Product overview                     | 8  |
| Control panel overview               | 9  |
| <b>Before first use</b>              | 13 |
| <b>Preparations before use</b>       | 13 |
| <b>Using the appliance</b>           | 13 |
| Cooking programs                     | 13 |
| Cooking with manual settings         | 17 |
| <b>MultiCrisp</b>                    | 20 |
| <b>Time sync function</b>            | 21 |
| <b>Copy function (Match)</b>         | 22 |
| <b>Shaking food</b>                  | 23 |
| When to shake                        | 23 |
| What to shake                        | 23 |
| How to shake                         | 23 |
| Shake reminder                       | 23 |
| <b>Cleaning</b>                      | 24 |
| Cleaning table                       | 25 |
| <b>Storage</b>                       | 25 |
| <b>Troubleshooting</b>               | 26 |

## Important safety instructions

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

## Danger

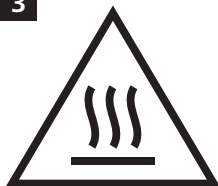
1



- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven (Fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure the heater is free of food and that no food is stuck to the heater.

## Warning

3



- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.

- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- 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, bottom plate, and accessories placed inside the cooking chamber become 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.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Do not use the pan handle to move or carry the appliance.
- Do not place the pan on the UI panel, as it may slip or fall and cause injury.
- Do not place any container filled with water or other liquids on the top surface of the appliance, as it may tip over.
- Do not eat food that has come into contact with the heating element or the inner walls of the appliance.
- The coating of the pan, basket, and grill complies with food contact safety standards. However, the coating may wear over time with normal use. Improper use and cleaning methods (such as impact with hard objects or abrasive friction) may accelerate this wear. Even if small coating particles accidentally mix with food, they will not pose a risk to your health. If the coating is worn and the underlying metal becomes visible, please contact your local Consumer Care Center as soon as possible to replace the damaged part.
- During single-pan cooking or immediately after cooking, the other cooking chamber may still be hot. Do not clean or place your hand into the other cooking chamber during this time to avoid burns.

## 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 power supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store, or clean it.
- 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).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element and edge of metal parts.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.
- To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.

## Electromagnetic fields (EMF)

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

## Automatic shut-off

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

## Recycling



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

## Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the

date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website **home.id/warranty**.

## EcoDesign information

### EcoDesign information for Model identifier(s): NA474, NA475, NA476

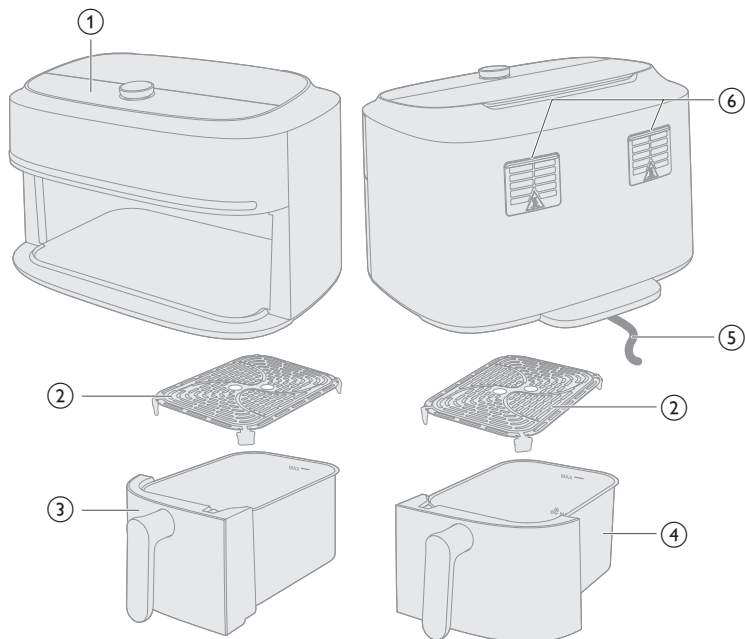
| Description                                                                                    | Symbol                                                       | Value | Unit |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|------|
| Off-mode power consumption                                                                     | P <sub>Off</sub>                                             | 0.2   | W    |
| Standby mode power consumption                                                                 | P <sub>sb</sub>                                              | /     | W    |
| Period before automatic switches into standby mode                                             | T <sub>sb</sub>                                              | 20    | Min  |
| Measurement standard for service value                                                         | EN 50564:2011                                                |       |      |
| Contact details for obtaining more information                                                 | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands |       |      |
| The appliance complies with the ecodesign requirements of COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826. |                                                              |       |      |

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!  
To fully benefit from the support that we offer, register your product at **www.home.id**.

# General description

## Product overview



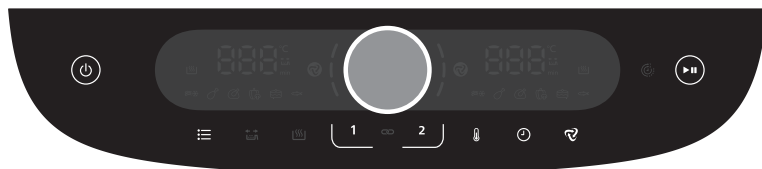
- 1 Control panel
- 2 Bottom plates (x2)
- 3 Left pan [1]
- 4 Right pan [2]
- 5 Power cord
- 6 Air outlets

Note: This appliance features two independent cooking baskets. You can choose to cook with just one basket or use both simultaneously. Each basket operates independently, allowing you to set different temperatures, cooking times, or preset programs for each basket.



# Control panel overview

## Power and basic operations



### On/off button

Tap to power the Airfryer on or off



### Cooking program

Tap to select a variety of cooking programs



### Start/pause button

Tap to begin or pause the cooking process



### Left pan button

Tap to select the left pan [1]



### Right pan button

Tap to select the right pan [2]



### Temperature adjustment button

Tap to enter temperature adjustment mode



### Time adjustment button

Tap to enter time adjustment mode



### MultiCrisp button

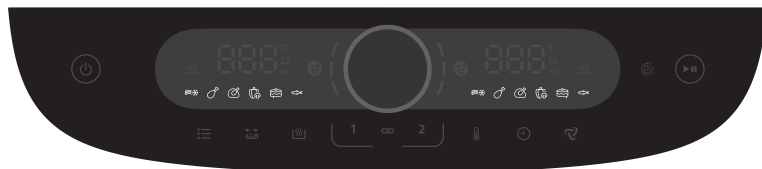
Tap to enter MultiCrisp adjustment mode



### Rotary knob / confirm button

Rotate to select cooking programs, adjust temperature/time, and MultiCrisp level. Press to confirm the setting.

## Cooking programs



### Frozen fries

Cook frozen fries, wedges, or hash browns to a crispy golden finish.



### Chicken drumsticks

Cook chicken drumsticks thoroughly with a crispy skin.



### Whole chicken

For whole chicken with crispy skin and tender meat.



### Veggies

Roast or crisp vegetables evenly with minimal oil.



### Sponge cake

For light and fluffy homemade sponge cakes.



### Fish

Cook fish to a delicate texture while helping retain moisture.

## Additional functions



### Shake reminder button

This model features a shake reminder. For optimal results, shake or turn the food promptly when the reminder alarm sounds (see 'Shaking food').

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



### Keep warm button

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

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



### Copy function (Match) button

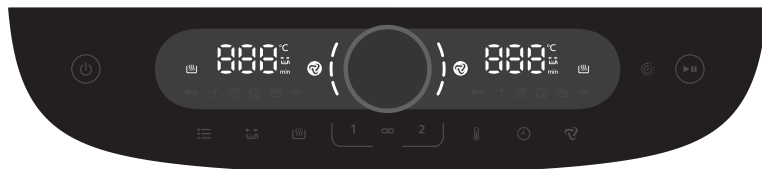
You can set the time and temperature for one pan, then copy these exact settings to the other pan by pressing the **Copy function** button (see 'Copy function (Match)').



### Time sync function button

Press the **Time sync function** button to automatically sync cooking times in 2 pans for your meals to be ready at the same time (see 'Time sync function').

## Display



### Time/Temperature display

Displays cooking time and temperature



### Keep warm indicator

Lights up when the keep warm function is activated



### Shake reminder indicator

Lights up when it is time to shake, stir, or flip food



### MultiCrisp level indicator

Displays the current MultiCrisp level



### MultiCrisp indicator

Lights up when setting up the MultiCrisp level

## Before first use

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

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

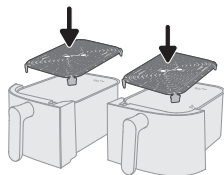
**Caution:** Do not touch hot surfaces. Handle the hot pan with oven-safe gloves.

**Caution:** This appliance is for household use only.

**Note:** Preheating of the appliance is not necessary.

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

## Preparations before use



- 1 Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface.
- 2 Insert the bottom plates to the pans.

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

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

## Using the appliance

Your Airfryer is equipped with two cooking pans, allowing you to prepare food in one pan or both pans at the same time.

You can cook using:

- **Cooking programs**, which automatically apply the recommended cooking settings for selected food types.
- **Manually adjusted settings**, allowing you to set the cooking time and temperature according to your preference.

Select the pan(s), add the ingredients, and choose the desired cooking method before starting the appliance.

## Cooking programs

This appliance comes with a variety of preset cooking programs designed to simplify meal preparation. Each preset is optimized for a specific type of food,

automatically setting the ideal temperature and cooking time to deliver delicious results with minimal effort.

Note: Cooking times are based on the indicated food quantity. Adjust as needed for different amounts.

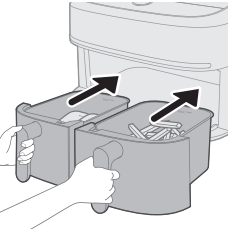
Note: If your appliance has a rated power of **2720 W**, refer to the table below.

|                                                                                                       | Cooking program           | MultiCrisp level  | Cooking time | Temperature | Shake reminder |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------|----------------|
| <br><b>600 g</b>      | <b>Frozen fries</b>       | Tender (+)        | 19 min       | 180°C       | x2             |
|                                                                                                       |                           | Crisp (++)        | 22 min       | 200°C       | x2             |
|                                                                                                       |                           | Extra Crisp (+++) | 25 min       | 200°C       | x2             |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Chicken drumsticks</b> | Tender (+)        | 29 min       | 160°C       | x1             |
|                                                                                                       |                           | Crisp (++)        | 24 min       | 180°C       | x1             |
|                                                                                                       |                           | Extra Crisp (+++) | 27 min       | 180°C       | x1             |
| <br><b>1200 g</b>     | <b>Whole chicken</b>      | Tender (+)        | 65 min       | 135°C       | /              |
|                                                                                                       |                           | Crisp (++)        | 55 min       | 160°C       | /              |
|                                                                                                       |                           | Extra Crisp (+++) | 55 min       | 185°C       | /              |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Veggies</b>            | Tender (+)        | 20 min       | 170°C       | x1             |
|                                                                                                       |                           | Crisp (++)        | 21 min       | 180°C       | x1             |
|                                                                                                       |                           | Extra Crisp (+++) | 23 min       | 200°C       | x2             |
| <br><b>460 g</b>      | <b>Sponge cake</b>        | Tender (+)        | 50 min       | 130°C       | /              |
|                                                                                                       |                           | Crisp (++)        | 42 min       | 155°C       | /              |
|                                                                                                       |                           | Extra Crisp (+++) | 40 min       | 170°C       | /              |
| <br><b>200 g x2</b> | <b>Fish</b>               | Tender (+)        | 17 min       | 160°C       | x1             |
|                                                                                                       |                           | Crisp (++)        | 19 min       | 180°C       | x1             |
|                                                                                                       |                           | Extra Crisp (+++) | 20 min       | 200°C       | x1             |

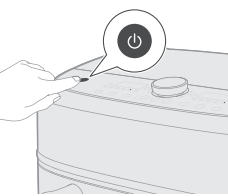
Note: If your appliance has a rated power of **2220 W**, refer to the table below.

|                                                                                                    | Cooking program           | MultiCrisp level  | Cooking time | Temperature | Shake reminder |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------|----------------|
| <br><b>600 g</b> | <b>Frozen fries</b>       | Tender (+)        | 23 min       | 180°C       | x2             |
|                                                                                                    |                           | Crisp (++)        | 26 min       | 200°C       | x2             |
|                                                                                                    |                           | Extra Crisp (+++) | 29 min       | 200°C       | x2             |
| <br><b>750 g</b> | <b>Chicken drumsticks</b> | Tender (+)        | 29 min       | 160°C       | x1             |
|                                                                                                    |                           | Crisp (++)        | 24 min       | 180°C       | x1             |
|                                                                                                    |                           | Extra Crisp (+++) | 27 min       | 180°C       | x1             |

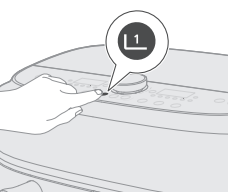
|                                                                                                                   |                   |        |       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------|----|
| <br><b>Whole chicken</b><br>1200 g | Tender (+)        | 55 min | 135°C | /  |
|                                                                                                                   | Crisp (++)        | 45 min | 160°C | /  |
|                                                                                                                   | Extra Crisp (+++) | 38 min | 175°C | /  |
| <br><b>Veggies</b><br>600 g       | Tender (+)        | 18 min | 170°C | x1 |
|                                                                                                                   | Crisp (++)        | 21 min | 180°C | x1 |
|                                                                                                                   | Extra Crisp (+++) | 23 min | 200°C | x2 |
| <br><b>Sponge cake</b><br>300 g   | Tender (+)        | 42 min | 130°C | /  |
|                                                                                                                   | Crisp (++)        | 36 min | 155°C | /  |
|                                                                                                                   | Extra Crisp (+++) | 36 min | 170°C | /  |
| <br><b>Fish</b><br>180 g x2       | Tender (+)        | 16 min | 160°C | x1 |
|                                                                                                                   | Crisp (++)        | 18 min | 180°C | x1 |
|                                                                                                                   | Extra Crisp (+++) | 20 min | 200°C | x1 |



- 1 Add the ingredients to the pans, then slide the pans back into the appliance.  
Note: Always make sure the bottom plate is securely in place before adding ingredients to the pan.
- Note: Avoid exceeding the suggested amounts or filling the pan beyond the 'MAX' line, as this may impact cooking performance.



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

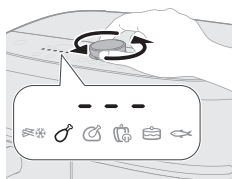


- 3 Tap the **Left pan [1]** button.

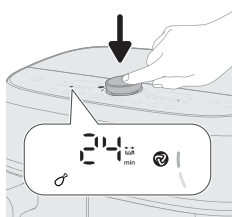
- 4 Tap the **Cooking program** button.



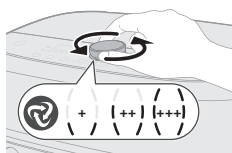
- 5 Turn the rotary knob to browse through the cooking programs.



- 6 Press the rotary knob to confirm the cooking program.



- 7 Turn the rotary knob to select the desired **MultiCrisp** level.



- 8 Tap the **Right pan [2]** button, and repeat steps 4 to 7.







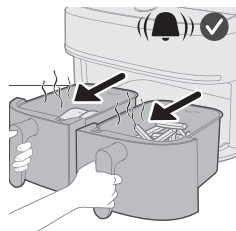
**9** Tap the **Start/pause** button to start cooking.

**Note:** Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time. To do this:

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

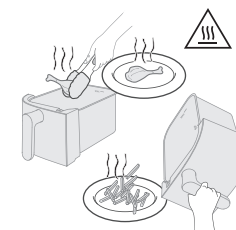
**Note:** To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



**10** Once cooking is complete, a beep will sound. Carefully pull out both pans.

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

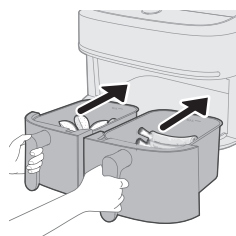


**11** Use suitable utensils to remove food and handle the pan with care.

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

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

## Cooking with manual settings



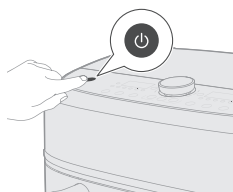
When preset programs do not meet your personalized cooking needs, the manual settings give you full control over temperature and time.

**1** Add ingredients to the cooking pans and insert them into the cooking chamber.

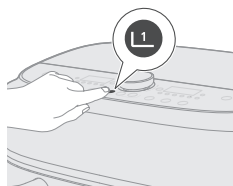
**Note:** Always make sure the bottom plate is securely in place before adding ingredients to the pan.

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

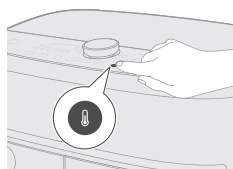
- 2 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.



- 3 Tap the **Left pan [1]** button.



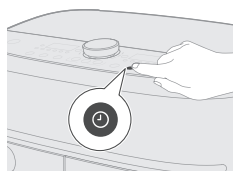
- 4 Tap the **Temperature** button.



- 5 Turn the rotary knob to choose the desired temperature.



- 6 Tap the **Time** button.



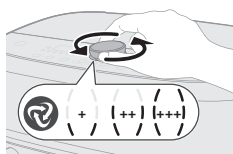
7 Turn the rotary knob to choose the desired cooking time.



8 Tap the **MultiCrisp** button.



9 Turn the rotary knob to choose the desired MultiCrisp level.



10 Tap the **Right pan [2]** button, and repeat steps 4 to 9.



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

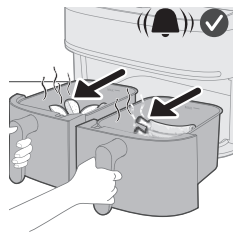
**Note:** Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time. To do this:

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

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

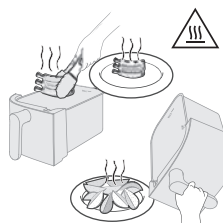
**Note:** The appliance will automatically pause when the pan is removed. Cooking will automatically resume once the pan is placed back into the appliance.





**12** Once cooking is complete, a beep will sound. Carefully pull out both pans.

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



**13** Use suitable utensils to remove food and handle the pan with care.

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

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

## MultiCrisp

**MultiCrisp** Technology lets everyone easily enjoy their preferred taste and texture. With a simple turn of the dial, your Philips Airfryer automatically adjusts fan speed and temperature to deliver the perfect level of crispiness.

| Tender + | Crisp ++ | Extra Crisp +++ |
|----------|----------|-----------------|
|          |          |                 |

Each cooking program (frozen fries, chicken drumsticks, whole chicken, veggies, cake, fish) is precisely tuned with MultiCrisp Technology. Simply turn the dial to Tender, Crisp, Extra Crisp for the crunch you love. You can adjust the cooking time yourself based on the amount of food.

In Manual mode, you can experiment with more ingredients by customizing the temperature, time, and MultiCrisp level. Press the MultiCrisp button  to adjust the crispiness level—dial up for a crispier bite or down for a more tender finish.

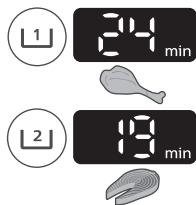
**Note:** Use the following table as a guide to select the desired crisp level for different types of food. Results may vary depending on the quantity, thickness, and temperature of the ingredients.

|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Time sync function

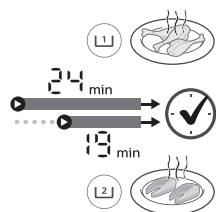
Use the time sync function to automatically sync cooking times in 2 pans for your meals to be ready at the same time.

1 Set the cooking time for both pans.



2 Press the **Time sync function** button.



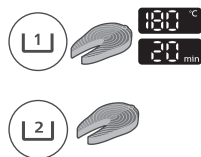


- 3 The appliance automatically delays the start of the shorter cooking program so that both pans finish cooking at the same time.

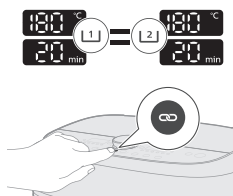
## Copy function (Match)

The Copy function allows you to duplicate the cooking settings from one pan to the other with a single touch. This is ideal when you're cooking the same food in both pans and want consistent results.

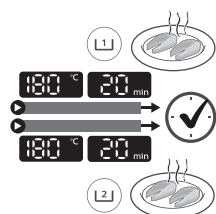
- 1 Set the time and temperature for one pan.



- 2 Press the **Copy** button. The settings will be instantly duplicated to the other pan.



- 3 Press **Start/pause** to begin cooking.



# Shaking food

## When to shake

- Shake or flip food 1–2 times halfway through cooking, or more if desired.
- Some cooking programs include a built-in shaking reminder feature.

## What to shake

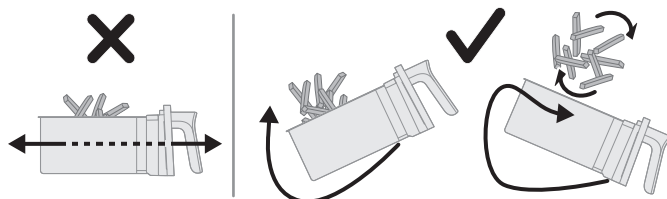
- Small items like fries or nuggets that are stacked during cooking typically require shaking to ensure even crispness and consistent cooking.
- If you do not shake these foods, they might cook unevenly or stay undercooked in some areas.
- For thicker items like steak, flipping halfway through cooking helps achieve uniform browning on all sides.

## How to shake

During cooking, remove the basket from the Airfryer to shake, mix, or flip the food.

- To shake food safely, gently shake the basket and assure the hot air has a chance to reach all the food surfaces.

**Achieve an Even Crisp:** Avoid shaking the basket in only one direction. Instead, toss or flip the food rather than just sliding the basket. This allows the hot air to circulate around every piece for consistent, golden-brown results.

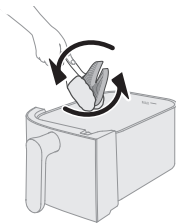


- If the basket is too heavy to shake, place the basket on a heat-resistant surface, use silicone-tipped tongs or utensils to toss or flip the ingredients. Reinsert the basket and resume cooking.

**Note:** The Airfryer will pause automatically when the basket is removed. The display will remain frozen until the basket is replaced.

**Note:** Cooking resumes automatically once the basket is reinserted.

**Note:** Avoid prolonged basket removal (over 30 seconds), as this may cause the appliance to cool down.

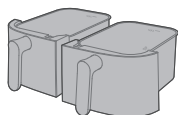


## Shake reminder

- When it is time to shake food, the appliance beeps and the shake reminder icon flashes on the display.
- If you do not remove the basket within 30 seconds, the reminder automatically turns off.

- The reminder also stops immediately when the basket is removed.

## Cleaning

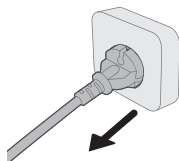
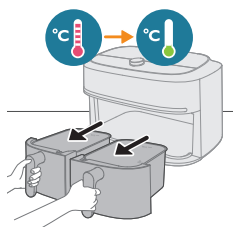


**Warning: Let the pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**

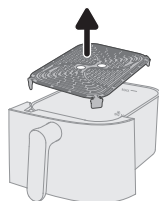
**Warning: the pan has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

Always clean the appliance after use. Remove any accumulated oil and fat from the bottom of the pan after each use.

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



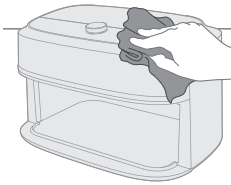
**Tip: Remove the pans to let the Airfryer cool down faster.**



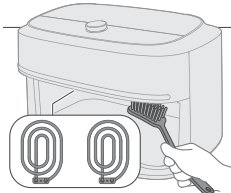
- 2 Remove the bottom plate from the pan.
- 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 4 Clean the pan and bottom plate in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'Cleaning table').

**Tip: If food residues stuck to the pan or bottom plate, 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 bottom plate and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.**





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



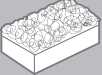
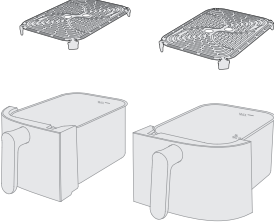
- 6 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

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



- 7 Clean the inside of the appliance with a soft, moist cloth. Do not use abrasive cleaning materials.

## Cleaning table

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

## Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry before storing.

**Note**

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

# Troubleshooting

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

| Problem                                              | Possible cause                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The outside of the appliance becomes hot during use. | The heat inside radiates to the outside walls. | This is normal. All handles and knobs that may be touched during use remain cool enough to handle safely.                                                                                                                                                 |
|                                                      |                                                | The pan, bottom plate, 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: <div></div> |
| My home-made fries do not turn out as I expected.    | You did not use the right potato type.         | As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is safe to use.                                                                                                                                                          |
|                                                      |                                                | To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.                                  |
|                                                      |                                                | The amount of ingredients in the pan is too big.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      |                                                | Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.                                                                                                                                                                                   |

| Problem                                          | Possible cause                                                                                                                                                                                                   | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.                                                                                                                                 | Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.                                                                                                                                                                                                                                              |
| The Airfryer does not switch on.                 | The appliance is not plugged in.                                                                                                                                                                                 | Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                  | Several appliances are connected to one outlet.                                                                                                                                                                  | The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                  | On/Off button was not activated yet.                                                                                                                                                                             | Use your thumb to press the On/Off button, ensuring your finger fully covers the button.                                                                                                                                                                                                                             |
| 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 bottom plate). | You can prevent damage by lowering the bottom plate into the pan properly. If you insert the bottom plate 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 bottom plate thoroughly after every use.                                                                                                                                                                                    |
|                                                  | Breading or coating did not adhere properly to the food.                                                                                                                                                         | Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.                                                                                                                                                                                                |
|                                                  | Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.                                                                                                                                   | Pat food dry before placing it in the pan.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| The screen on the Airfryer shows "E1" or "E2".   | Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.                                                                                                                                                   | The device temperature is too low. This product is designed to operate in an ambient temperature between 5 °C and 40 °C. Place the Airfryer at room temperature for at least 15 minutes. If the problem persists, call the Philips service hotline or contact the consumer care center in your country/region.       |

| Problem                                                              | Possible cause                                      | Solution                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The screen on the Airfryer shows "E4", "E5", "E12", "E22", or "E23". | The device might have a malfunction.                | Unplug the appliance and plug it in again. If this does not help please call the Philips service hotline or contact the Consumer Care Center in your country.                                                                         |
| The screen on the Airfryer shows "E10".                              | The internal temperature of the device is too high. | Check whether there are any obstructions around the air outlets that affect ventilation and heat dissipation. Leave at least 15 cm of space around the air outlets, and do not place any objects in between the air outlets and wall. |

# Obsah

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> | 29 |
| Nebezpečí                           | 30 |
| Varování                            | 30 |
| Poznámka                            | 31 |
| Elektromagnetická pole (EMP)        | 32 |
| Automatické vypnutí                 | 32 |
| <b>Recyklace</b>                    | 32 |
| <b>Záruka a podpora</b>             | 33 |
| <b>Informace o ekodesignu</b>       | 33 |
| <b>Úvod</b>                         | 33 |
| <b>Všeobecný popis</b>              | 34 |
| Přehled výrobku                     | 34 |
| Přehled ovládacího panelu           | 35 |
| <b>Před prvním použitím</b>         | 39 |
| <b>Příprava před použitím</b>       | 39 |
| <b>Použití přístroje</b>            | 39 |
| Programy vaření                     | 39 |
| Příprava pokrmů s ručním nastavením | 44 |
| <b>MultiCrisp</b>                   | 46 |
| <b>Funkce synchronizace času</b>    | 47 |
| <b>Funkce kopírování (shody)</b>    | 48 |
| <b>Protřepávání potravin</b>        | 49 |
| Kdy protřepávat                     | 49 |
| Co protřepávat                      | 49 |
| Jak protřepávat                     | 49 |
| Připomenutí protřepání              | 50 |
| <b>Čištění</b>                      | 50 |
| Tabulka čištění                     | 52 |
| <b>Skladování</b>                   | 52 |
| <b>Řešení problémů</b>              | 52 |

## Důležité bezpečnostní pokyny

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

## Nebezpečí

1



- Neumísťujte přístroj na horký plynový sporák ani do jeho blízkosti. Nepokládávejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vaříče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehráté trouby (Obr. 1).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do nádoby, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- Nikdy nevkládějte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené v nádobě.
- Vždy se ujistěte, že na ohřivači nejsou žádné zbytky jídla a že k němu nic nepřilnulo.

## Varování

3



- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj zapojujte pouze do řádně uzemněných zásuvek, které jsou chráněné uzemněným elektrickým jističem.
- Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké (Obr. 2).
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj 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 nepokládějte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňují horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.

- Fritéza Airfryer má dvě varné komory, a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do stejné zásuvky. Může dojít k pádu elektrického jističe ve vašem domě a zásuvka nebude fungovat.
- 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, spodní deska a příslušenství umístěné uvnitř varné komory jsou během používání přístroje i po něm horké. Vždy s nimi proto manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.
- Povrch výhřevného tělíska udržuje po použití zbytkové teplo.
- Nepoužívejte rukojeť nádoby k přesouvání nebo přenášení spotřebiče.
- Nepokládejte nádobu na ovládací panel, protože může sklouznout nebo spadnout a způsobit zranění.
- Na horní část přístroje nepokládejte žádné nádoby naplněné vodou nebo jinými tekutinami, protože by se mohly převrhnout.
- Nejezte potraviny, které přišly do kontaktu s topným tělesem nebo vnitřními stěnami spotřebiče.
- Povrchová úprava nádoby, koše i grilu splňuje bezpečnostní normy pro styk s potravinami. Povrchová úprava se však může při běžném používání postupem času opotřebovat. Nesprávné používání a nevhodné metody čištění (například nárazy na tvrdé předměty nebo abrazivní tření) mohou proces opotřebování urychlit. I když se malé částice povrchové úpravy náhodou smíchají s jídlem, nepředstavují riziko pro zdraví. Pokud je povrchová úprava opotřebovaná a pod ní je vidět kov, obraťte se co nejdříve na místní středisko péče o zákazníky za účelem výměny poškozené části.
- Při vaření v jedné nádobě nebo bezprostředně po vaření může být druhá varná komora stále horká. Během této doby druhou varnou komoru nečistěte ani do ní nevkládejte ruce, abyste předešli popálením.

## Poznámka

- 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 nasazením příslušenství, jeho odnímáním, 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 svěťte 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).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso a okraj kovových částí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Při vaření rychle se kazících potravin buďte opatrní, pokud jde o funkci synchronizovaného vypnutí (může dojít k množení bakterií).
- Buďte opatrní při vytahování uvařených pokrmů a nenechte vypadnout žádné příslušenství.
- Při běžném používání je nutné okolo výrobku zajistit dobrou ventilaci.
- Aby nedošlo k poškození přístroje, nepoužívejte při čištění alkalické čisticí prostředky. Místo toho použijte měkký hadřík a jemný čisticí prostředek.

## Elektromagnetická pole (EMP)

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

## Automatické vypnutí

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

## Recyklace



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



# Záruka a podpora

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

## Informace o ekodesignu

### Informace o ekodesignu pro identifikátor(y) modelu: NA474, NA475, NA476

| Popis                                                     | Označení                                                      | Hodnota | Jednotka |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Spotřeba energie ve vypnutém stavu                        | P <sub>off</sub>                                              | 0,2     | W        |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu                   | P <sub>sb</sub>                                               | /       | W        |
| Doba před automatickým přepnutím do pohotovostního režimu | T <sub>sb</sub>                                               | 20      | Min      |
| Norma pro měření provozní hodnoty                         | EN 50564:2011                                                 |         |          |
| Kontaktní údaje pro účely získání více informací          | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands |         |          |

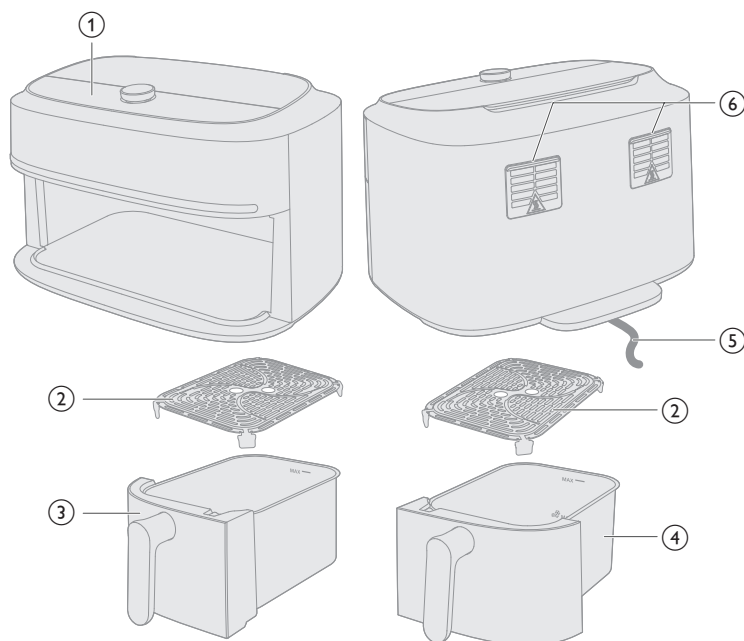
Přístroj je v souladu s požadavky na ekodesign NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/826.

## Úvod

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

# Všeobecný popis

## Přehled výrobku

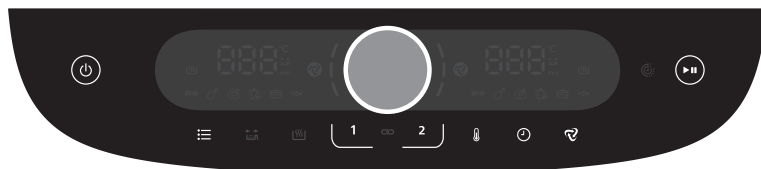


- 1 Ovládací panel
- 2 Spodní deska (2x)
- 3 Levá nádoba [1]
- 4 Pravá nádoba [2]
- 5 Napájecí kabel
- 6 Výstupy vzduchu

**Poznámka:** Tento přístroj je vybaven dvěma samostatnými varnými košíky. Můžete si vybrat, zda budete vařit pouze v jednom košíku, nebo použijete oba současně. Každý košík funguje samostatně, což umožňuje nastavit pro každý košík odlišnou teplotu, dobu přípravy nebo přednastavené programy.

# Přehled ovládacího panelu

## Napájení a základní ovládání



### Vypínač

Klepnutím horkovzdušnou fritézu Airfryer zapnete nebo vypnete



### Program vaření

Klepnutím si vyberete z různých programů vaření



### Tlačítko pro spuštění/pozastavení

Klepnutím spustíte nebo pozastavíte proces přípravy



### Tlačítko levé nádoby

Klepnutím vyberte levou nádobu [1]



### Tlačítko pravé nádoby

Klepnutím vyberte pravou nádobu [2]



### Tlačítko nastavení teploty

Klepnutím přejdete do režimu nastavení teploty



### Tlačítko nastavení času

Klepnutím přejdete do režimu nastavení času



### Tlačítko MultiCrisp

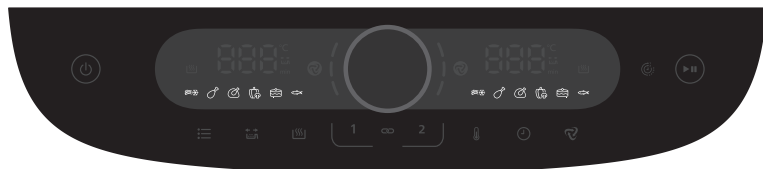
Klepnutím přejdete do režimu nastavení funkce MultiCrisp



### Otočný knoflík / potvrzovací tlačítko

Otočením vyberete program vaření, upravíte teplotu/čas nebo nastavíte úroveň funkce MultiCrisp. Stisknutím potvrďte nastavení.

## Programy vaření



### Mražené hranolky

Slouží k přípravě mražených hranolků, amerických brambor nebo bramborových placiček dokřupava a dozlatova.



### Kuřecí stehna

Slouží k pečení kuřecích stehen tak, aby byla dokonale propečená a měla křupavou kůrčičku.



### Celé kuře

Slouží k pečení celého kuřete s křupavou kůrčičkou a šťavnatým masem.



### Zelenina

Slouží k rovnoměrnému pečení nebo opékání zeleniny dokřupava s minimálním množstvím oleje.



### Piškotový dort

Slouží k přípravě lehkých a nadýchaných domácích piškotových dortů.



### Ryby

Slouží k vaření ryb tak, aby měly jemnou konzistenci a zároveň si zachovaly svou šťavnatost.

## Další funkce



### Tlačítko připomenutí protřepání

Tento model disponuje připomenutím protřepání. Abyste dosáhli optimálních výsledků, jídlo protřepejte nebo otočte ihned po zaznění (viz „Protřepávání potravin“) upozornění. Stisknutím tlačítka **Připomenutí protřepání** zapnete nebo vypnete upozornění. Když je tato funkce zapnutá, uslyšíte pípnutí a tlačítko začne blikat, což vám připomene, že je jídlo během přípravy třeba protřepat nebo otočit, aby byly výsledky rovnoměrnější.



### Tlačítko udržování teploty

Klepnutím na tlačítko **Udržovat teplotu** můžete kdykoli před přípravou nebo během ní aktivovat režim udržování teploty. Když je funkce udržování teploty aktivována, přístroj se po dokončení přípravy automaticky přepne do režimu udržování teploty.



### Tlačítko funkce kopírování (shoda)

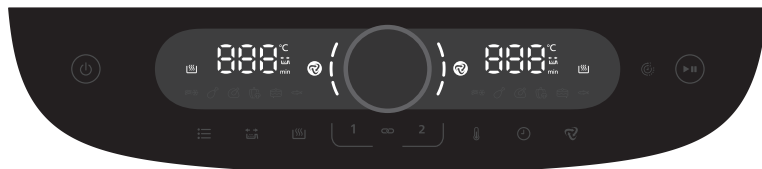
Můžete nastavit čas a teplotu pro jednu nádobu a poté tato nastavení zkopírovat do druhé nádoby stisknutím tlačítka (viz „Funkce kopírování (shody)“) **funkce kopírování**.



### Tlačítko funkce synchronizace času

Stisknutím tlačítka **funkce synchronizace času** automaticky synchronizujete dobu přípravy ve dvou nádobách, aby byly pokrmy hotové ve stejnou dobu (viz „Funkce synchronizace času“).

## Displej



### Displej času/teploty

Zobrazí dobu a teplotu přípravy



### Kontrolka udržování teploty

Rozsvítí se, když je aktivována funkce udržování teploty



### Indikace připomenutí protřepání

Rozsvítí se, když je čas jídlo protřepat, promíchat nebo otočit



### Kontrolka úrovně funkce MultiCrisp

Zobrazuje aktuální úroveň funkce MultiCrisp



### Kontrolka funkce MultiCrisp

Rozsvítí se při nastavování úrovně funkce MultiCrisp

## Před prvním použitím

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

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

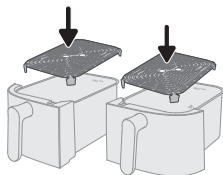
**Upozornění:** Nedotýkejte se horkých povrchů. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.

**Upozornění:** Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.

**Poznámka:** Předešlívání přístroje není nutné.

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

## Příprava před použitím



- 1 Přístroj postavte na stabilní a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.
- 2 Vložte spodní desky do nádob.

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

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

## Použití přístroje

Vaše fritéza Airfryer je vybavena dvěma nádobami, které vám připravit vařit jídlo buď v jedné nebo v obou nádobách současně.

Můžete vařit pomocí:

- **Programy vaření**, které automaticky nastavují doporučené parametry vaření pro vybrané typy potravin.
- **Ručně nastavitelné parametry** vám umožní přizpůsobit dobu přípravy a teplotu podle vašich preferencí.

Před spuštěním přístroje vyndejte nádobu či nádoby, přidejte přísady a zvolte požadovaný způsob přípravy.

## Programy vaření

Tento přístroj je vybaven řadou přednastavených programů přípravy, které přípravu jídel zjednodušují. Každá předvolba je optimalizována pro konkrétní

druh pokrmu a automaticky nastavuje ideální teplotu a dobu přípravy, aby bylo dosaženo vynikajících výsledků s minimálním úsilím.

**Poznámka:** Doba přípravy odpovídá uvedenému množství potravin. Upravte ji podle potřeby.

**Poznámka:** Pokud má váš přístroj jmenovitý výkon **2 720 W**, podívejte se na níže uvedenou tabulku.

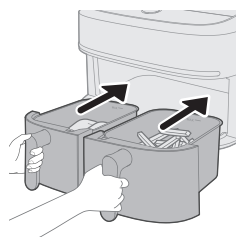
|                                                                                                       | <b>Program vaření</b>   | <b>Úroveň funkce MultiCrisp</b> | <b>Doba přípravy</b> | <b>Teplota</b> | <b>Připomenutí protřepání</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------|
| <br><b>600 g</b>      | <b>Mražené hranolky</b> | Jemné (+)                       | 19 min               | 180 °C         | x2                            |
|                                                                                                       |                         | Křupavé (++)                    | 22 min               | 200 °C         | x2                            |
|                                                                                                       |                         | Extra křupavé (+++)             | 25 min               | 200 °C         | x2                            |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Kuřecí stehna</b>    | Jemné (+)                       | 29 min               | 160 °C         | x1                            |
|                                                                                                       |                         | Křupavé (++)                    | 24 min               | 180 °C         | x1                            |
|                                                                                                       |                         | Extra křupavé (+++)             | 27 min               | 180 °C         | x1                            |
| <br><b>1200 g</b>     | <b>Celé kuře</b>        | Jemné (+)                       | 65 min               | 135 °C         | /                             |
|                                                                                                       |                         | Křupavé (++)                    | 55 min               | 160 °C         | /                             |
|                                                                                                       |                         | Extra křupavé (+++)             | 55 min               | 185 °C         | /                             |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Zelenina</b>         | Jemné (+)                       | 20 min               | 170 °C         | x1                            |
|                                                                                                       |                         | Křupavé (++)                    | 21 min               | 180 °C         | x1                            |
|                                                                                                       |                         | Extra křupavé (+++)             | 23 min               | 200 °C         | x2                            |
| <br><b>460 g</b>    | <b>Piškotový dort</b>   | Jemné (+)                       | 50 min               | 130 °C         | /                             |
|                                                                                                       |                         | Křupavé (++)                    | 42 min               | 155 °C         | /                             |
|                                                                                                       |                         | Extra křupavé (+++)             | 40 min               | 170 °C         | /                             |
| <br><b>2x 200 g</b> | <b>Ryby</b>             | Jemné (+)                       | 17 min               | 160 °C         | x1                            |
|                                                                                                       |                         | Křupavé (++)                    | 19 min               | 180 °C         | x1                            |
|                                                                                                       |                         | Extra křupavé (+++)             | 20 min               | 200 °C         | x1                            |

**Poznámka:** Pokud má váš přístroj jmenovitý výkon **2 220 W**, podívejte se na níže uvedenou tabulku.

|  | <b>Program vaření</b> | <b>Úroveň funkce MultiCrisp</b> | <b>Doba přípravy</b> | <b>Teplota</b> | <b>Připomenutí protřepání</b> |
|--|-----------------------|---------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------|
|--|-----------------------|---------------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------|



|                                                                                                                             |                     |        |        |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|----|
| <br><b>Mražené hranolky</b><br><b>600 g</b> | Jemné (+)           | 23 min | 180 °C | x2 |
|                                                                                                                             | Křupavé (++)        | 26 min | 200 °C | x2 |
|                                                                                                                             | Extra křupavé (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |
| <br><b>Kuřecí stehna</b><br><b>750 g</b>    | Jemné (+)           | 29 min | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                             | Křupavé (++)        | 24 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                             | Extra křupavé (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |
| <br><b>Celé kuře</b><br><b>1200 g</b>       | Jemné (+)           | 55 min | 135 °C | /  |
|                                                                                                                             | Křupavé (++)        | 45 min | 160 °C | /  |
|                                                                                                                             | Extra křupavé (+++) | 38 min | 175 °C | /  |
| <br><b>Zelenina</b><br><b>600 g</b>         | Jemné (+)           | 18 min | 170 °C | x1 |
|                                                                                                                             | Křupavé (++)        | 21 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                             | Extra křupavé (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |
| <br><b>Piškotový dort</b><br><b>300 g</b>   | Jemné (+)           | 42 min | 130 °C | /  |
|                                                                                                                             | Křupavé (++)        | 36 min | 155 °C | /  |
|                                                                                                                             | Extra křupavé (+++) | 36 min | 170 °C | /  |
| <br><b>Ryby</b><br><b>2x 180 g</b>          | Jemné (+)           | 16 min | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                             | Křupavé (++)        | 18 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                             | Extra křupavé (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

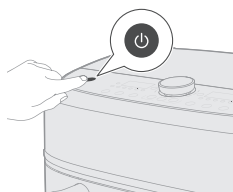


**1** Vložte přísady do nádob a zasuňte nádoby zpět do přístroje.

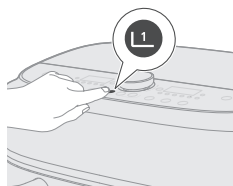
Poznámka: Před přidáním přísad do nádoby se vždy ujistěte, že je spodní deska správně nasazena.

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

- 2 Klepnutím na tlačítko **vypínače** přístroj zapněte.



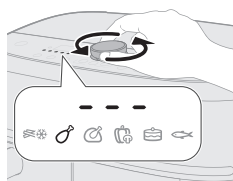
- 3 Klepněte na tlačítko **Levá nádoba [1]**.



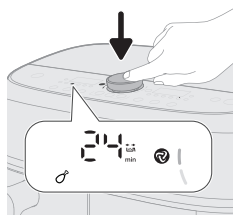
- 4 Klepněte na tlačítko **Program vaření**.



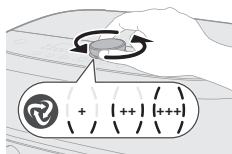
- 5 Otáčením otočného knoflíku si vyberte z dostupných programů vaření.



- 6 Stisknutím otočného knoflíku potvrďte vybraný program vaření.



7 Otáčením otočného knoflíku zvolte požadovanou úroveň funkce **MultiCrisp**.



8 Klepněte na tlačítko vpravo **Pravá nádoba [2]** a opakujte kroky 4 až 7.



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

Poznámka: Některé přísady je nutné v polovině doby přípravy protřepat.  
Postup:

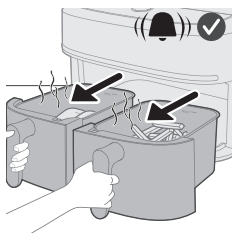
- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřepejte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Vložte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

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

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

10 Po dokončení přípravy zazní zvukový signál. Opatrně vytáhněte obě nádoby.

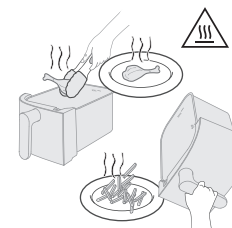
**Upozornění:** Po přípravě pokrmů jsou nádoba, vnitřní plášť přístroje a ingredience horké. Při vyjímání nádoby ji vždy položte na žáruvzdorný povrch (např. trojnožku nebo silikonovou podložku). Podle typu pokrmu může z nádoby unikat horká pára.



11 Použijte vhodné kuchyňské náčiní k odebrání pokrmu a manipulujte s nádobou opatrně.

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

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



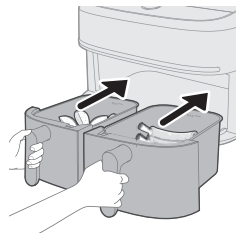
## Příprava pokrmů s ručním nastavením

Pokud přednastavené programy nevyhovují vašim osobním potřebám, ruční nastavení vám umožní plnou kontrolu nad teplotou a časem.

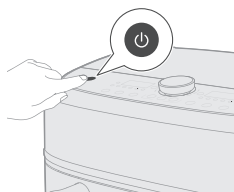
- 1 Přidejte přísady do nádob a zasuňte nádoby do varné komory.

Poznámka: Před přidáním přísad do nádoby se vždy ujistěte, že je spodní deska správně nasazena.

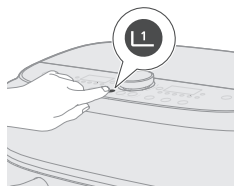
Poznámka: Nepřekračujte doporučené množství ani nenaplňujte nádobu nad značku „**MAX**“, protože by to mohlo ovlivnit výkon přípravy.



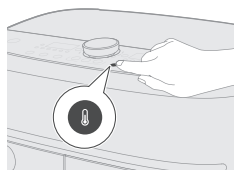
- 2 Klepnutím na tlačítko **vypínače** přístroj zapnete.



- 3 Klepněte na tlačítko **Levá nádoba [1]**.



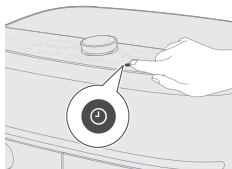
- 4 Klepněte na tlačítko **Teplota**.



- 5 Otáčením otočného knoflíku zvolte požadovanou teplotu.



**6** Klepněte na tlačítko **Čas**.



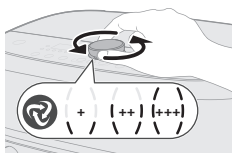
**7** Otáčením otočného knoflíku zvolte požadovanou dobu přípravy.



**8** Klepněte na tlačítko **MultiCrisp**.



**9** Otáčením otočného knoflíku zvolte požadovanou úroveň funkce MultiCrisp.



**10** Klepněte na tlačítko vpravo **Pravá nádoba [2]** a opakujte kroky 4 až 9.





### 11 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajete přípravu.

Poznámka: Některé přísady je nutné v polovině doby přípravy protřepat.  
Postup:

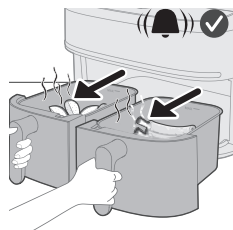
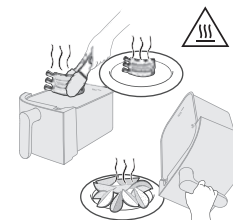
- Opatrně vytáhněte nádoby.
- Protřepejte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Vložte nádoby zpět a pokračujte v přípravě.

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

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

### 12 Po dokončení přípravy zazní zvukový signál. Opatrně vytáhněte obě nádoby.

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



### 13 Použijte vhodné kuchyňské náčiní k odebrání pokrmu a manipulujte s nádobou opatrně.

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

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

## MultiCrisp

Technologie **MultiCrisp** umožňuje každému snadno si vychutnat svou oblíbenou chuť a texturu. Stačí otočit voličem a vaše fritéza Philips Airfryer automaticky upraví rychlost ventilátoru a teplotu tak, aby dosáhla ideální křupavosti.

**Jemné +**

**Křupavé ++**

**Extra křupavé +++**



Každý program vaření (mražené hranolky, kuřecí paličky, celé kuře, zelenina, dort, ryby) je dokonale vyladěný pomocí technologie MultiCrisp. Stačí otočit voličem na nastavení „Jemné“, „Křupavé“ nebo „Extra křupavé“ a vychutnáte si takovou křupavost, jakou máte rádi. Dobu vaření si můžete upravit podle množství připravovaného jídla.

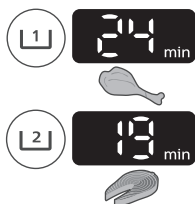
V ručním režimu můžete experimentovat s různými ingrediencemi a upravovat teplotu, čas a úroveň funkce MultiCrisp podle svých potřeb. Stiskněte tlačítko MultiCrisp  a nastavte úroveň křupavosti – vyšší pro křupavější výsledek nebo nižší pro jemnější texturu.

**Poznámka:** Použijte níže uvedenou tabulku jako návod pro výběr požadované úrovně křupavosti u různých typů potravin. Výsledky se mohou lišit v závislosti na množství, hustotě a teplotě použitých přísad.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Funkce synchronizace času

Použitím funkce synchronizace času automaticky synchronizujete doby přípravy ve dvou nádobách, aby byly pokrmy hotové ve stejnou dobu.

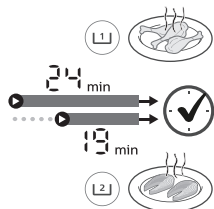


1 Nastavte dobu přípravy pro obě nádoby.

2 Stiskněte tlačítko **funkce synchronizace času**.



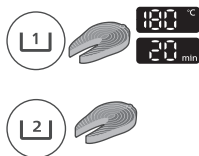
3 Příklad: Přístroj automaticky odloží spuštění kratšího programu vaření tak, aby obě nádoby dokončily vaření ve stejný okamžik.



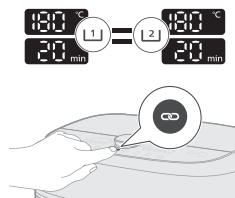
## Funkce kopírování (shody)

Funkce kopírování vám umožňuje jedním dotykem duplikovat nastavení přípravy z jedné nádoby do druhé. To je ideální, když vaříte v obou nádobách stejné jídlo a chcete dosáhnout konzistentních výsledků.

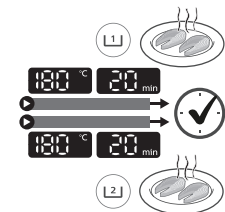
1 Nastavte dobu přípravy a teplotu pro jednu nádobu.







- 2 Stiskněte tlačítko **kopírování**. Nastavení se okamžitě duplikuje do druhé nádoby.



- 3 Stisknutím tlačítka pro **spuštění/pozastavení** zahájíte přípravu.

## Protřepávání potravin

### Kdy protřepávat

- Potraviny protřepejte nebo obraťte 1–2krát v polovině přípravy, případně i vícekrát, pokud je to žádoucí.
- Některé programy vaření obsahují vestavěnou funkci připomenutí protřepání.

### Co protřepávat

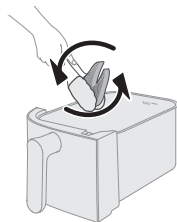
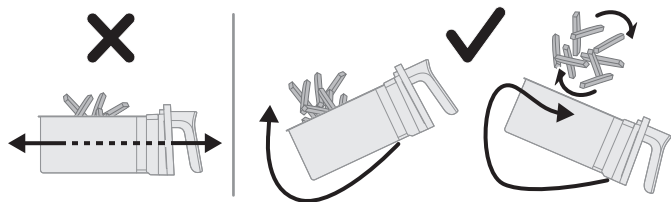
- Malé kousky, jako jsou hranolky nebo nugety, které se během přípravy skládají a vrství na sebe, je obvykle nutné protřepat, aby byly rovnoměrně křupavé a propečené.
- Pokud tyto potraviny neprotřepete, mohou se uvařit nerovnoměrně nebo zůstat v některých částech nedovařené.
- U silnějších kusů potravin, jako je steak, pomůže obracení v polovině přípravy dosáhnout rovnoměrného zbarvení ze všech stran.

### Jak protřepávat

Během přípravy pokrmu vyjměte koš z fritézy Airfryer, abyste potraviny protřepali, promíchali nebo otočili.

- Koš pro vaši bezpečnost protřepávejte jemně a zajistěte, aby horký vzduch mohl proudit ke všem povrchům potravin.

**Dosáhněte dokonale křupavého výsledku:** Nepohybujte košem pouze jedním směrem. Jídlem raději pohazujte nebo jej otáčejte, než abyste jen posouvali košem. Díky tomu může horký vzduch cirkulovat kolem každého kousku, což zajistí rovnoměrný zlatohnědý výsledek.



- Pokud je koš příliš těžký na to, abyste jej mohli protřepávat, položte jej na žáruvzdorný povrch a k promíchání nebo otočení ingrediencí použijte kleště nebo kuchyňské náčiní se silikonovými špičkami. Vložte košík zpět a pokračujte v přípravě.

**Poznámka:** Fritéza Airfryer se automaticky pozastaví, když se vyjme košík. Displej zůstane nehybný, dokud se košík nevloží zpět.

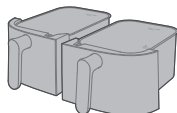
**Poznámka:** Jakmile košík vložíte zpět, příprava pokrmů se automaticky obnoví.

**Poznámka:** Vyhněte se delšímu vyjmutí košíku (déle než 30 sekund), protože by to mohlo způsobit ochlazení přístroje.

## Připomenutí protřepání

- Když nastane čas protřepání potravin, přístroj vydá zvukový signál a na displeji začne blikat ikona připomínající protřepání.
- Pokud košík po 30 pípnutích nevyjmete, připomenutí se automaticky vypne.
- Připomenutí se automaticky vypne i v případě, že košík vyjmete.

## Čištění

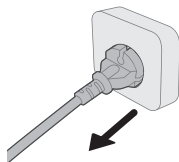


**Varování:** Než začnete s čištěním, nechte nádobu a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.

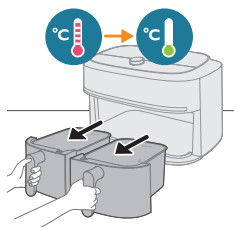
**Varování:** nádoba má nepřilnavý povrch. Nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, protože by mohly nepřilnavý povrch poškodit.

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

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



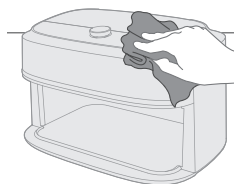
Tip: Nádoby vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.



- 2 Sejměte spodní desku z nádoby.
- 3 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.
- 4 Nádobu a spodní desku umyjte v myčce na nádobí. Můžete je také umýt horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).

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

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



- 6 Topné tělísko vyčistěte čistícím kartáčkem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.

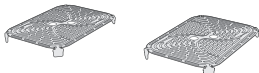
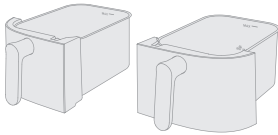
Tip: Zbytky pokrmu z topného tělesa lze v případě potřeby odstranit kartáčkem s měkkými nebo středně tvrdými štětinami. Nepoužívejte kartáček z ocelového drátu ani kartáček s tvrdými štětinami, protože by mohlo dojít k poškození povrchu topného tělesa.



- 7 Vnitřní povrch přístroje čistěte měkkým, navlženým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čistící materiály.



## Tabulka čištění

|                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

## Skladování

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

### Poznámka

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

## Řešení problémů

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

| Problém                                         | Možná příčina                            | Řešení                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vnější povrch přístroje je při používání horký. | Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn. | To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky, kterých se během používání dotýkáte, zůstávají dostatečně chladné, aby bylo možné s nimi bezpečně manipulovat.         |
|                                                 |                                          | Nádoba, spodní deska a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek. |

| Problém                                              | Možná příčina                                                          | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                                                        | <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 bezpečné.</p>                                                                                                                                                   |
| <p>Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.</p> | <p>Nepoužili jste správný typ brambor.</p>                             | <p>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.</p>                 |
|                                                      | <p>Množství přísad v nádobě je příliš velké.</p>                       | <p>Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.</p>                                                                                                                                                                         |
|                                                      | <p>Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.</p> | <p>Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.</p>                                                                                                                                                                         |
| <p>Fritéza Airfryer se nezapne.</p>                  | <p>Přístroj není připojen do sítě.</p>                                 | <p>Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.</p>                                                                                                                                                                                             |
|                                                      | <p>K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.</p>                    | <p>Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.</p>                                                                                                                                                                             |
|                                                      | <p>Tlačítko vypínače nebylo dosud aktivováno.</p>                      | <p>Palcem stiskněte tlačítko vypínače a ujistěte se, že je tlačítko prstem zcela zakryto.</p>                                                                                                                                                                      |

| <b>Problém</b>                                           | <b>Možná příčina</b>                                                                                                                                                                | <b>Řešení</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 spodní desky). | Poškození zabráníte tím, že budete spodní desku do nádoby vkládat správným způsobem. Vkládáte-li spodní desku nakloněnou, její bok může zavadit o stěnu nádoby a způsobit odloupenutí 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 spodní desku po každém použití důkladně vyčistěte.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                          | Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.                                                                                                                                   | Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                          | Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.                                                                                                       | Před vložením do nádoby potraviny osušte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“ nebo „E2“. | Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.                                                                                                                  | Teplota přístroje je příliš nízká. Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.<br>Nechte fritézu Airfryer minimálně na 15 minut odstát při pokojové teplotě. Pokud bude problém přetrvávat, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve své zemi/regiónu.                                          |

| Problém                                                                       | Možná příčina                              | Řešení                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ nebo „E23“. | Přístroj může být porouchaný.              | Vypojte přístroj ze zásuvky a znovu jej zapojte. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní horkou linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.                                                          |
| Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E10“.                               | Teplota uvnitř přístroje je příliš vysoká. | Zkontrolujte, zda kolem výstupů vzduchu nejsou žádné překážky, které by mohly ovlivnit větrání a odvod tepla. Nechte kolem výstupů vzduchu alespoň 15 cm volného prostoru a mezi výstupy vzduchu a stěnou neumísťujte žádné předměty. |

# Indhold

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| <b>Vigtige sikkerhedsinstruktioner</b>    | 56 |
| Fare                                      | 57 |
| Advarsel                                  | 57 |
| Forsigtig                                 | 58 |
| Elektromagnetiske felter (EMF)            | 59 |
| Auto-sluk                                 | 59 |
| <b>Genbrug</b>                            | 59 |
| <b>Reklamationsret og support</b>         | 60 |
| <b>Oplysninger om miljøvenligt design</b> | 60 |
| <b>Indledning</b>                         | 60 |
| <b>Generel beskrivelse</b>                | 61 |
| Produktoversigt                           | 61 |
| Oversigt over kontrolpanel                | 62 |
| <b>Før apparatet tages i brug</b>         | 66 |
| <b>Forberedelser før brug</b>             | 66 |
| <b>Sådan bruges apparatet</b>             | 66 |
| Tilberedningsprogrammer                   | 66 |
| Madlavning med manuelle indstillinger     | 70 |
| <b>MultiCrisp</b>                         | 73 |
| <b>Tidssynkroniseringsfunktion</b>        | 74 |
| <b>Kopieringsfunktion (match)</b>         | 75 |
| <b>Rystning af mad</b>                    | 76 |
| Hvornår skal der rystes?                  | 76 |
| Hvilke madvarer skal rystes?              | 76 |
| Sådan rystes maden                        | 76 |
| Rystepåmindelse                           | 77 |
| <b>Rengøring</b>                          | 77 |
| Rengøringsskema                           | 79 |
| <b>Opbevaring</b>                         | 79 |
| <b>Fejlfinding</b>                        | 79 |

## Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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



## Fare



- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller elkomfurer og elkogeplader eller i en varm ovn (Fig. 1).
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i beholderen for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Kom ikke olie i beholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Kom aldrig mere mad i beholderen end det maksimale niveau, der er angivet på kurven.
- Sørg altid for, at varmelegemet er fri for mad, og at der ikke sidder mad fast på varmelegemet.

## Advarsel



- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug (Fig. 2).
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lette ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den kartoffelsort, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for dannelse af acrylamid i de tilberedte madprodukter.

- Da denne Airfryer har to tilberedningskamre, er dens elektriske energi høj. Brug ikke andre kraftige apparater på samme kredsløb på samme tid (f.eks. elkander, elgrill og lignende). Ellers kan det ske, HFI-relæet reagerer ved at afbryde strømmen til stikkontakten.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen, bundpladen og tilbehør placeret i tilberedningskammeret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.
- Varmeelementets overflade udsættes for restvarme efter brug.
- Brug ikke beholderens håndtag til at flytte eller bære apparatet.
- Placer ikke beholderen på UI-panelet, da den kan glide eller falde ned og forårsage personskade.
- Placer ikke beholdere fyldt med vand eller andre væsker oven på apparatet, da de kan vælte.
- Spis ikke mad, der har været i kontakt med varmelegemet eller apparatets indvendige vægge.
- Belægningen på beholderen, kurven og grillen overholder sikkerhedsstandarden for fødevarekontakt. Belægningen kan dog med tiden blive slidt ved normal brug. Forkert brug og rengøring (f.eks. stød med hårde genstande eller friktionsslid) kan fremskynde denne slitage. Selv hvis små partikler fra belægningen ved et uheld blandes med mad, udgør de ikke en risiko for dit helbred. Hvis belægningen er slidt, og det underliggende metal bliver synligt, skal du så hurtigt som muligt kontakte det lokale kundecenter for at udskifte den beskadigede del.
- Under tilberedning med én beholder eller umiddelbart efter tilberedningen kan det andet tilberedningskammer stadig være varmt. Undlad at rengøre eller stikke hånden ind i det andet tilberedningskammer i denne periode for at undgå forbrændinger.

## 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 strømforsyningen, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.

- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.
- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærlige fødevarer med funktionen synkroniseret afslutning (der kan forekomme bakterievækst).
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og pas på, at tilbehøret ikke falder ud.
- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.
- Brug ikke alkaliske rengøringsmidler til rengøring for at undgå at beskadige apparatet. Brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

## Elektromagnetiske felter (EMF)

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

## Auto-sluk

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

## Genbrug



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

# Reklamationsret og support

Versuni Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Hvis du vil have flere oplysninger, finde reservedele eller benytte garantien, kan du besøge vores websted på **home.id/warranty**.

## Oplysninger om miljøvenligt design

### Oplysninger om miljøvenligt design for modelidentifikator(er): NA474, NA475, NA476

| Beskrivelse                                      | Symbol                                               | Værdi | Enhed |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------|-------|
| Strømforbrug i slukket tilstand                  | P <sub>off</sub>                                     | 0,2   | W     |
| Strømforbrug i standbytilstand                   | P <sub>sb</sub>                                      | /     | W     |
| Periode før automatisk skift til standbytilstand | T <sub>sb</sub>                                      | 20    | Min.  |
| Målestandard for nytteværdi                      | EN 50564:2011                                        |       |       |
| Kontaktoplysninger for flere oplysninger         | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holland |       |       |

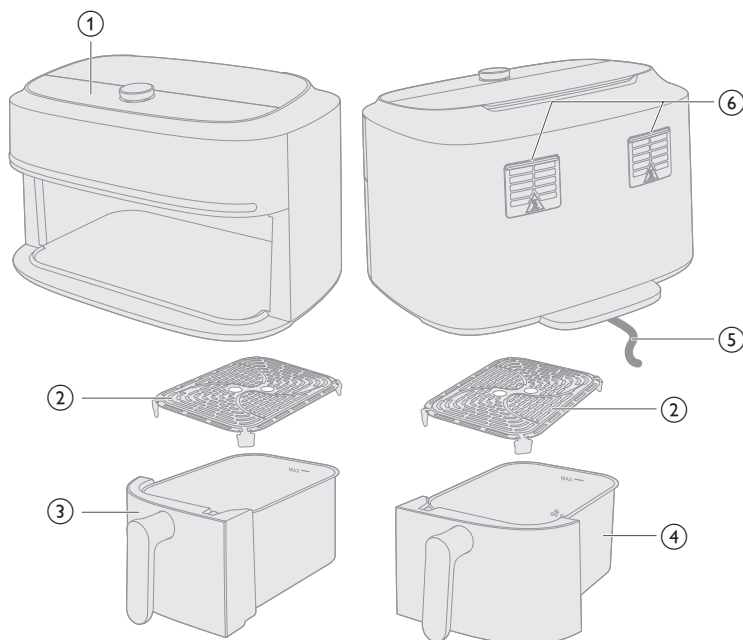
Apparatet overholder kravene til miljøvenligt design i KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/826.

## Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!  
For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.home.id**.

# Generel beskrivelse

## Produktoversigt



- 1 Kontrolpanel
- 2 Bundplader (x2)
- 3 Venstre beholder [1]
- 4 Højre beholder [2]
- 5 Netledning
- 6 Luftudtag

Bemærk: Dette apparat har to uafhængige tilberedningskurve. Du kan vælge at tilberede mad med kun én kurv eller bruge begge samtidigt. Hver kurv fungerer uafhængigt af hinanden, så du kan indstille forskellige temperaturer, tilberedningstider eller forudindstillede programmer for hver kurv.

## Oversigt over kontrolpanel

### Strømforsyning og grundlæggende betjening



#### Tænd-/sluk-knap

Tryk for at tænde eller slukke for Airfryeren



#### Tilberedningsprogram

Tryk for at vælge mellem forskellige tilberedningsprogrammer



#### Start/pause-knap

Tryk for at starte tilberedningsprocessen eller sætte den på pause



#### Knap til venstre beholder

Tryk for at vælge venstre beholder [1]



#### Knap til højre beholder

Tryk for at vælge højre beholder [2]



#### Knap til ændring af temperatur

Tryk for at ændre temperatur



#### Knap til ændring af tid

Tryk for at ændre tid



#### MultiCrisp-knap

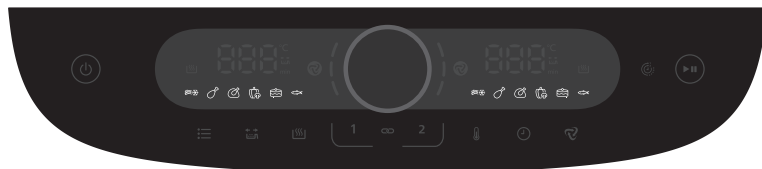
Tryk for at aktivere ændring af MultiCrisp



#### Drejeknap/bekræftelsesknap

Drej for at vælge tilberedningsprogrammer, justere temperatur/tid og MultiCrisp-niveau. Tryk for at bekræfte indstillingen.

## Tilberedningsprogrammer



### Frosne pommes frites

Tilbered sprøde, gyldne frosne pommes frites, kartoffelbåde eller hash browns.



### Kyllingelår

Tilbered kyllingelår grundigt med sprødt skind.



### Hel kylling

Til hel kylling med sprødt skind og mørt kød.



### Grøntsager

Steger sprøde grøntsager jævnt med et minimum af olie.



### Formkage

Til lette og hjemmelavede, luftige sandkager.



### Fisk

Tilbered fisk til en lækker konsistens, samtidig med at den bevarer saftigheden.

## Yderligere funktioner



### Knap til rystepåmindelse

Denne model har en rystepåmindelse. For at opnå optimale resultater skal maden rystes eller vendes med det samme, når påmindelsesalarmen lyder (se "Rystning af mad").

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



### Hold varm-knap

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

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



### Knap til kopiering af funktion (match)

Du kan indstille tid og temperatur for én beholder og kopiere de nøjagtige indstillinger til den anden beholder ved at trykke på knappen (se "Kopieringsfunktion (match)") til **kopiering af funktion**.

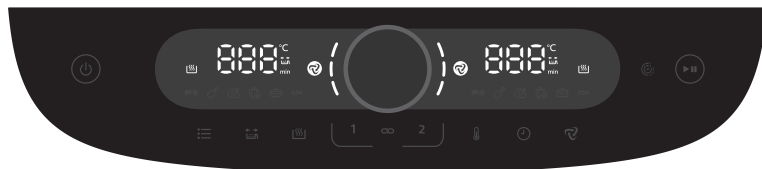


### Knap tidssynkronisering

Tryk på knappen til **tidssynkronisering** for at synkronisere tilberedningstider i de 2 beholdere automatisk, så måltiderne er klar på samme tid (se "Tidssynkroniseringsfunktion").



## Display



### Skærm til tid/temperatur

Viser tilberedningstid og -temperatur



### Indikator for Hold varm

Lyser, når Hold varm-funktionen er aktiveret



### Rystepåmindelsesindikator

Lyser, når det er tid til at ryste, røre eller vende maden



### MultiCrisp-niveauindikator

Viser det aktuelle MultiCrisp-niveau



### MultiCrisp-indikator

Lyser, når MultiCrisp-niveauet indstilles

## Før apparatet tages i brug

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

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

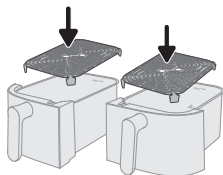
**Forsigtig:** Undgå at berøre varme overflader. Brug grydelapper, når du håndterer den varme beholder.

**Forsigtig:** Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

**Bemærk:** Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.

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

## Forberedelser før brug



- 1 Stil apparatet på et stabilt, plant og varmekraftigt underlag.
- 2 Placer bundpladerne i beholderne.

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

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

## Sådan bruges apparatet

Din Airfryer er udstyret med to beholdere, så du kan tilberede mad i én eller i begge beholdere på samme tid.

Du kan tilberede ved hjælp af:

- **Tilberedningsprogrammer**, der automatisk anvender de anbefalede tilberedningsindstillinger for udvalgte madtyper.
- **Manuelt justerede indstillinger**, så du kan indstille tilberedningstiden og temperaturen efter dine ønsker.

Vælg beholderen(erne), tilsæt ingredienserne, og vælg den ønskede tilberedningsmetode, før du starter apparatet.

## Tilberedningsprogrammer

Dette apparat leveres med en række forudindstillede tilberedningsprogrammer, der er beregnet til at gøre tilberedning nemmere. Hver forudindstilling er

optimeret til en bestemt type mad og indstiller automatisk den korrekte temperatur og tilberedningstid for at levere lækre resultater med minimal arbejdsindsats.

Bemærk: Tilberedningstiden er baseret på den angivne mængde mad. Tilpas efter behov til mængden.

Bemærk: Hvis dit apparat har en nominel effekt på **2720 W**, skal du se tabellen nedenfor.

|                                                                                                                               | Tilberednings-program | MultiCrisp-niveau  | Tilbered-ningstid | Temperatur | Rystepåmin-delse |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|------------|------------------|
| <br><b>Frosne pommefrites</b><br><b>600 g</b> |                       | Mør (+)            | 19 min.           | 180 °C     | x2               |
|                                                                                                                               |                       | Sprød (++)         | 22 min.           | 200 °C     | x2               |
|                                                                                                                               |                       | Ekstra sprød (+++) | 25 min.           | 200 °C     | x2               |
| <br><b>Kyllingelår</b><br><b>750 g</b>        |                       | Mør (+)            | 29 min.           | 160 °C     | x1               |
|                                                                                                                               |                       | Sprød (++)         | 24 min.           | 180 °C     | x1               |
|                                                                                                                               |                       | Ekstra sprød (+++) | 27 min.           | 180 °C     | x1               |
| <br><b>Hel kylling</b><br><b>1200 g</b>       |                       | Mør (+)            | 65 min.           | 135 °C     | /                |
|                                                                                                                               |                       | Sprød (++)         | 55 min.           | 160 °C     | /                |
|                                                                                                                               |                       | Ekstra sprød (+++) | 55 min.           | 185 °C     | /                |
| <br><b>Grøntsager</b><br><b>750 g</b>         |                       | Mør (+)            | 20 min.           | 170 °C     | x1               |
|                                                                                                                               |                       | Sprød (++)         | 21 min.           | 180 °C     | x1               |
|                                                                                                                               |                       | Ekstra sprød (+++) | 23 min.           | 200 °C     | x2               |
| <br><b>Formkage</b><br><b>460 g</b>           |                       | Mør (+)            | 50 min.           | 130 °C     | /                |
|                                                                                                                               |                       | Sprød (++)         | 42 min.           | 155 °C     | /                |
|                                                                                                                               |                       | Ekstra sprød (+++) | 40 min.           | 170 °C     | /                |
| <br><b>Fisk</b><br><b>200 g x2</b>          |                       | Mør (+)            | 17 min.           | 160 °C     | x1               |
|                                                                                                                               |                       | Sprød (++)         | 19 min.           | 180 °C     | x1               |
|                                                                                                                               |                       | Ekstra sprød (+++) | 20 min.           | 200 °C     | x1               |

Bemærk: Hvis dit apparat har en nominel effekt på **2220 W**, skal du se tabellen nedenfor.

|                                                                                                                                 | Tilberednings-program | MultiCrisp-niveau  | Tilbered-ningstid | Temperatur | Rystepåmin-delse |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|------------|------------------|
| <br><b>Frosne pommefrites</b><br><b>600 g</b> |                       | Mør (+)            | 23 min.           | 180 °C     | x2               |
|                                                                                                                                 |                       | Sprød (++)         | 26 min.           | 200 °C     | x2               |
|                                                                                                                                 |                       | Ekstra sprød (+++) | 29 min.           | 200 °C     | x2               |

**Kyllingelår****750 g**

|                    |         |        |    |
|--------------------|---------|--------|----|
| Mør (+)            | 29 min. | 160 °C | x1 |
| Sprød (++)         | 24 min. | 180 °C | x1 |
| Ekstra sprød (+++) | 27 min. | 180 °C | x1 |

**Hel kylling****1200 g**

|                    |         |        |   |
|--------------------|---------|--------|---|
| Mør (+)            | 55 min. | 135 °C | / |
| Sprød (++)         | 45 min. | 160 °C | / |
| Ekstra sprød (+++) | 38 min. | 175 °C | / |

**Grøntsager****600 g**

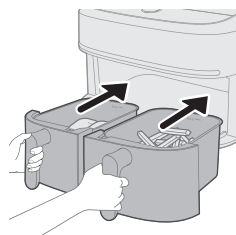
|                    |         |        |    |
|--------------------|---------|--------|----|
| Mør (+)            | 18 min. | 170 °C | x1 |
| Sprød (++)         | 21 min. | 180 °C | x1 |
| Ekstra sprød (+++) | 23 min. | 200 °C | x2 |

**Formkage****300 g**

|                    |         |        |   |
|--------------------|---------|--------|---|
| Mør (+)            | 42 min. | 130 °C | / |
| Sprød (++)         | 36 min. | 155 °C | / |
| Ekstra sprød (+++) | 36 min. | 170 °C | / |

**Fisk****180 g x2**

|                    |         |        |    |
|--------------------|---------|--------|----|
| Mør (+)            | 16 min. | 160 °C | x1 |
| Sprød (++)         | 18 min. | 180 °C | x1 |
| Ekstra sprød (+++) | 20 min. | 200 °C | x1 |

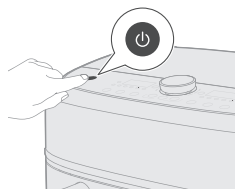


- 1** Læg ingredienser i beholderne, og skub derefter beholderne tilbage i apparatet.

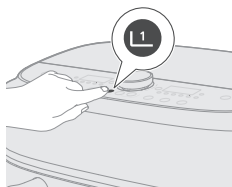
Bemærk: Sørg altid for, at bundpladen er placeret korrekt, før du kommer ingredienser i beholderen.

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

- 2** Tryk på **On/off**-knappen for tænde for apparatet.



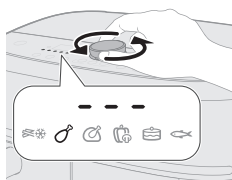
- 3 Tryk på knappen til **venstre beholder** [1].



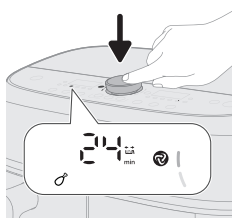
- 4 Tryk på knappen til **tilberedningsprogram**.



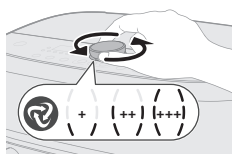
- 5 Drej på drejeknappen for at gennemse tilberedningsprogrammerne.



- 6 Tryk på drejeknappen for at bekræfte tilberedningsprogrammet.



- 7 Drej på drejeknappen for at vælge det ønskede **MultiCrisp**-niveau.



8 Tryk på knappen til **højre beholder [2]**, og gentag trin 4 til 7.



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

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen. For at gøre dette skal du:

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

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

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

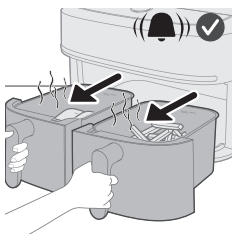
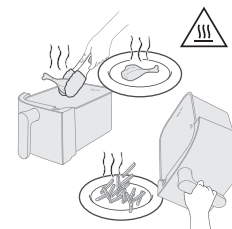
10 Når tilberedningen er fuldført, lyder der et bip. Træk forsigtigt begge beholdere ud.

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

11 Brug passende køkkenredskaber til at fjerne maden, og håndter beholderen forsigtigt.

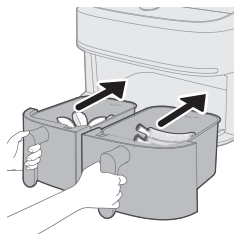
Bemærk: Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af beholderen.

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



## Madlavning med manuelle indstillinger

Når forudindstillede programmer ikke opfylder dine personlige tilberedningsbehov, giver de manuelle indstillinger dig fuld kontrol over temperatur og tid.

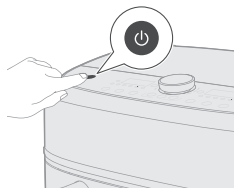


**1** Tilsæt ingredienser i beholderne, og sæt dem i tilberedningskammeret.

Bemærk: Sørg altid for, at bundpladen er placeret korrekt, før du kommer ingredienser i beholderen.

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

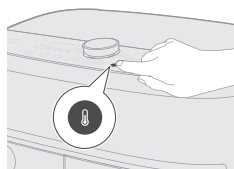
**2** Tryk på **On/off**-knappen for tænde for apparatet.



**3** Tryk på knappen til **venstre beholder [1]**.



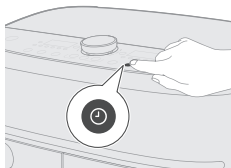
**4** Tryk på **temperatur**-knappen.



**5** Drej på drejeknappen for at vælge den ønskede temperatur.



6 Tryk på **tids**-knappen.



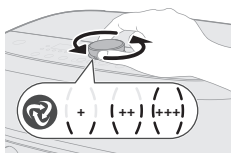
7 Drej på drejeknappen for at vælge den ønskede tilberedningstid.



8 Tryk på **MultiCrisp**-knappen.



9 Drej på drejeknappen for at vælge det ønskede MultiCrisp-niveau.



10 Tryk på knappen til **højre beholder [2]**, og gentag trin 4 til 9.





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

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen. For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække beholderne ud.
- Ryste indholdet over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderne i igen for at fortsætte tilberedningen.

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

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

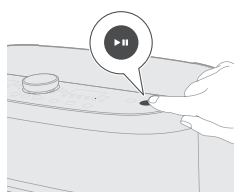
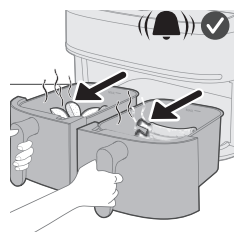
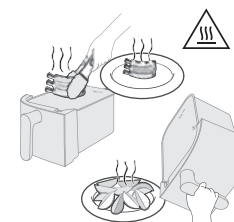
# 12 Når tilberedningen er fuldført, lyder der et bip. Træk forsigtigt begge beholdere ud.

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

# 13 Brug passende køkkenredskaber til at fjerne maden, og håndter beholderen forsigtigt.

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

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



## MultiCrisp

**MultiCrisp**-teknologien gør det nemt for alle at nyde deres foretrukne smag og konsistens. Med et enkelt drej på knappen justerer Philips Airfryer automatisk blæserhastigheden og temperaturen, så du får den perfekte sprødhed.

**Mør +**

**Sprød ++**

**Ekstra sprød +++**



Hvert madlavningsprogram (frosne pommes frites, kyllingelår, hel kylling, grøntsager, kage, fisk) er præcist afstemt ved hjælp af MultiCrisp-teknologi. Drej blot knappen til mørt, sprødt eller ekstra sprødt for at få den sprødhed, du ønsker. Du kan selv justere tilberedningstiden afhængigt af mængden af mad.

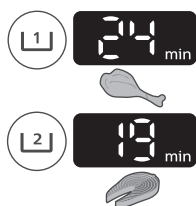
I manuel tilstand kan du eksperimentere med flere ingredienser ved at tilpasse temperatur, tid og MultiCrisp-niveauet. Tryk på MultiCrisp-knappen  for at justere sprødhedsgraden – skru op for at opnå mere sprødhed eller ned for at opnå en blødere konsistens.

Bemærk: Brug følgende tabel som vejledning til at vælge det ønskede sprødhedsniveau til forskellige typer mad. Resultaterne kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde, tykkelse og temperatur.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |

## Tidssynkroniseringsfunktion

Brug tidssynkroniseringsfunktionen for at synkronisere tilberedningstider i de 2 beholdere automatisk, så måltiderne er klar på samme tid.

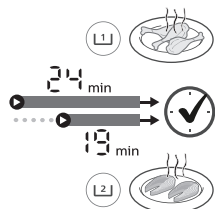


1 Indstil tilberedningstiden for begge beholdere.

2 Tryk på knappen for **tidssynkroniseringsfunktionen**.



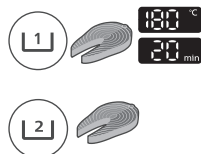
3 Apparatet forsinket automatisk starten på det kortere tilberedningsprogram, så begge beholdere bliver færdige med at lave mad på samme tid.

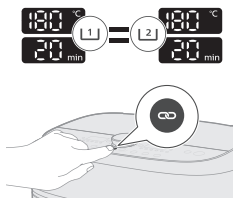


## Kopieringsfunktion (match)

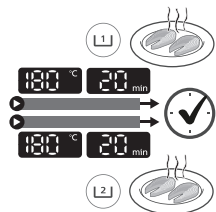
Kopi-funktionen giver dig mulighed for at kopiere tilberedningsindstillingerne fra én beholder til en anden med et enkelt tryk. Dette er ideelt, når du tilbereder den samme mad i begge beholdere og ønsker ensartede resultater.

1 Indstil tid og temperatur for én beholder.





- 2 Tryk på **Kopi**-knappen. Indstillingerne duplikeres øjeblikkeligt til den anden beholder.



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

## Rystning af mad

### Hvornår skal der rystes?

- Ryst eller vend maden 1-2 gange halvvejs gennem tilberedningen, eller mere, hvis det ønskes.
- Nogle tilberedningsprogrammer omfatter en indbygget funktion til rystepåmindelse.

### Hvilke madvarer skal rystes?

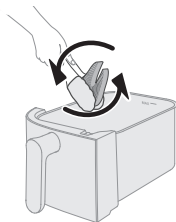
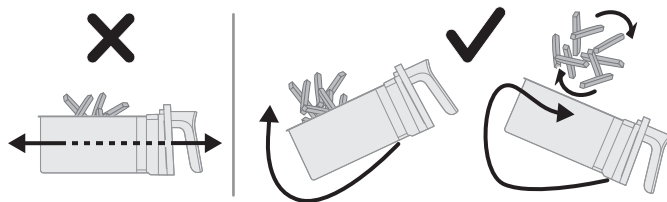
- Små genstande som f.eks. pomfritter eller nuggets, der stables under tilberedningen, skal typisk rystes for at sikre en jævn sprødhed og ensartet tilberedning.
- Hvis du ikke ryster disse madvarer, tilberedes de muligvis ikke ensartet eller forbliver utilberedte i nogle områder.
- Hvis du vil lave tykkere ting som f.eks. steak, kan du opnå ensartet stegeskorpe på alle sider ved at vende halvvejs gennem tilberedningen.

### Sådan rystes maden

Under tilberedning skal kurven fjernes fra Airfryeren for at ryste, blande eller vende maden.

- For at ryste maden sikkert skal du forsigtigt ryste kurven og sørge for, at den varme luft kan nå alle madens overflader.

**Få en sprød skorpe:** Undgå at ryste kurven i kun én retning. Vend eller ryst maden i stedet for blot at skubbe kurven. Det gør det muligt for den varme luft at cirkulere rundt om hvert stykke for at få ensartede, gyldenbrune.



- Placer kurven på en varmebestandig overflade, og brug tænger eller redskaber med silikonespids til at vende ingredienserne, hvis kurven er for tung til at ryste. Sæt kurven tilbage, og fortsæt tilberedningen.

**Bemærk:** Airfryeren stopper automatisk, når kurven fjernes. Displayet forbliver frosset, indtil kurven sættes tilbage.

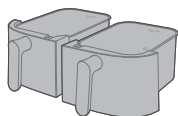
**Bemærk:** Tilberedningen genoptages automatisk, når kurven sættes i igen.

**Bemærk:** Undgå at fjerne kurven i længere tid (over 30 sekunder), da det kan få apparatet til at køle af.

## Rystepåmindelse

- Når det er tid til at ryste maden, bipper apparatet, og ikonet for rystepåmindelse blinker på displayet.
- Hvis du ikke fjerner kurven inden for 30 sekunder, slukkes påmindelsen automatisk.
- Påmindelsen stopper også med det samme, når kurven fjernes.

## Rengøring

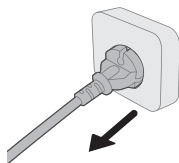


**Advarsel:** Lad beholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden du rengør dem.

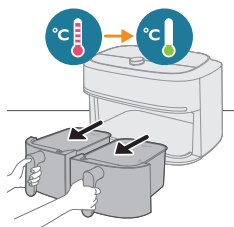
**Advarsel:** Beholderen har slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

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

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



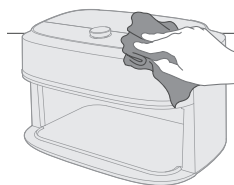
Tip: Fjern beholderne, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.



- 2 Fjern bundpladen fra beholderen.
- 3 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.
- 4 Rengør beholderen og bundpladen i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "Rengøringssekema").

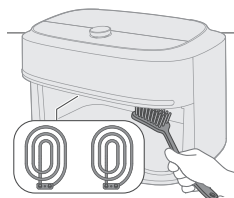
Tip: Hvis madrester sidder fast i beholderen eller på bundpladen, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Opblødning løser madrester og gør det lettere at fjerne dem. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter på beholderen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

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



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

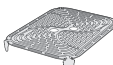
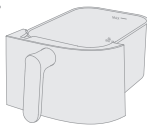
Tip: Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålbørste eller en børste med stive børstehår, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.



- 7 Rengør apparatets inderside med en blød, fugtig klud. Brug ikke skrappe rengøringsmaterialer.



## Rengøringsskema

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br><br> | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

## Opbevaring

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

### Bemærk

- Når du bærer Airfryeren, skal du holde den vandret og støtte beholderen foran for at forhindre, at du vipper apparatet og beskadiger delene.
- Sørg altid for, at Airfryerens aftagelige dele er fastgjort, inden du transporterer og/eller opbevarer den.

## Fejlfinding

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

| Problem                                        | Mulig årsag                                      | Løsning                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ydersiden af apparatet bliver varm under brug. | Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge. | Dette er normalt. Alle håndtag og knapper, som man kan røre ved under brug, forbliver kølige nok til at kunne håndteres sikkert.                                                              |
|                                                |                                                  | Beholderen, bundpladen og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver tilberedt korrekt. Disse dele er altid for varme til at røre ved. |

| Problem                                                           | Mulig årsag                                                                                                                                                                                                   | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                               | <p>Hvis du lader apparatet være tændt i længere tid, bliver nogle områder for varme til at røre ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon:</p>                                                                                |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                               | <p>Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre ved dem, er apparatet sikkert at bruge.</p>                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke som forventet.</p> | <p>Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.</p>                                                                                                                                                             | <p>Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartoflerne, må du ikke opbevare dem i et koldt miljø som i et køleskab. Vælg kartofler, der er egnet til stegning.</p>                                                                                                    |
|                                                                   | <p>Der er for mange ingredienser i beholderen.</p>                                                                                                                                                            | <p>Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                   | <p>Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.</p>                                                                                                                               | <p>Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>Airfryeren tænder ikke.</p>                                    | <p>Apparatet er ikke sat i stikkontakten.</p>                                                                                                                                                                 | <p>Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                   | <p>Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.</p>                                                                                                                                                          | <p>Airfryeren har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   | <p>Tænd-/sluk-knappen er endnu ikke aktiveret.</p>                                                                                                                                                            | <p>Brug tommelfingeren til at trykke på tænd-/sluk-knappen, og sørg for, at din finger dækker hele knappen.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.</p>      | <p>Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-beholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af bundpladen).</p> | <p>Du kan forebygge skader ved at sænke bundpladen ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter bundpladen skråt, kan siden slå mod beholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis dette forekommer, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevareresikre.</p> |



| Problem                                                         | Mulig årsag                                                        | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der kommer hvid røg ud af apparatet.                            | Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.                | Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra beholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                 | Beholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.       | Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i beholderen. Rengør altid beholderen og bundpladen grundigt efter hver brug.                                                                                                                                                                              |
|                                                                 | Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren. | Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.                                                                                                                                                                |
|                                                                 | Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.      | Dup maden tør, inden du lægger den i beholderen.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Skærmen på Airfryeren viser "E1" or "E2".                       | Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt. | Enhedens temperatur er for lav. Dette produkt er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.<br>Lad Airfryeren stå ved stuetemperatur i mindst 15 minutter. Hvis problemet fortsætter, bedes du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter. |
| Skærmen på Airfryer viser "E4", "E5", "E12", "E22" eller "E23". | Enheden kan have en funktionsfejl.                                 | Tag stikket ud af stikkontakten, og sæt det i igen. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter.                                                                                                                                        |
| Skærmen på Airfryeren viser "E10".                              | Enhedens interne temperatur er for høj.                            | Kontrollér, om der er forhindringer rundt om luftudtagene, som påvirker ventilation og varmeafledning. Sørg for, at der er mindst 15 cm plads omkring luftudtagene, og placer ikke genstande mellem luftudtagene og væggen.                                                                                  |

# Inhalt

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>Wichtiger Sicherheitshinweis</b>       | 82  |
| Achtung!                                  | 83  |
| Warnung                                   | 83  |
| Achtung                                   | 85  |
| Elektromagnetische Felder                 | 85  |
| Automatische Abschaltung                  | 86  |
| <b>Recycling</b>                          | 86  |
| <b>Garantie und Support</b>               | 87  |
| <b>Ecodesign-Informationen</b>            | 87  |
| <b>Einführung</b>                         | 88  |
| <b>Allgemeine Beschreibung</b>            | 88  |
| Produktübersicht                          | 88  |
| Überblick über das Bedienfeld             | 89  |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>            | 93  |
| <b>Vorbereitungen vor dem Gebrauch</b>    | 93  |
| <b>Das Gerät benutzen</b>                 | 93  |
| Garprogramme                              | 94  |
| Kochen mit manuellen Einstellungen        | 98  |
| <b>MultiCrisp</b>                         | 100 |
| <b>Zeitsynchronisierungsfunktion</b>      | 102 |
| <b>Kopierfunktion (Übereinstimmung)</b>   | 102 |
| <b>Schütteln von Lebensmitteln</b>        | 103 |
| Der richtige Zeitpunkt zum Schütteln      | 103 |
| Welche Lebensmittel Sie schütteln sollten | 103 |
| So schütteln Sie die Zutaten              | 104 |
| Schüttelerinnerung                        | 104 |
| <b>Reinigen</b>                           | 104 |
| Reinigungstabelle                         | 106 |
| <b>Aufbewahrung</b>                       | 106 |
| <b>Fehlerbehebung</b>                     | 106 |

## Wichtiger Sicherheitshinweis

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 (Abb. 1).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in die Pfanne, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie die Pfanne nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich keine Lebensmittel am Heizelement befinden oder daran festkleben.

## Warnung



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die durch einen Erdschlussschutzschalter geschützt ist.
- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Abb. 2).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- 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 Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Wasserdampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.

- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Da dieser Airfryer über zwei Garkammern verfügt, ist seine elektrische Leistung groß. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Der Korb, die Bodenplatte und die Zubehörteile in der Garkammer werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Die Oberflächen des Heizelements kann nach dem Gebrauch Restwärme abgeben.
- Verwenden Sie den Griff der Pfanne nicht zum Bewegen oder Tragen des Geräts.
- Stellen Sie die Pfanne nicht auf das Bedienfeld, da sie abrutschen oder herunterfallen und Verletzungen verursachen kann.
- Stellen Sie keine Behälter mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten auf die Oberseite des Geräts, da es umkippen könnte.
- Essen Sie keine Lebensmittel, die mit dem Heizelement oder den Innenwänden des Geräts in Kontakt gekommen sind.
- Die Beschichtung der Pfanne, des Korbs und des Grills entspricht den Sicherheitsstandards für den Kontakt mit Lebensmitteln. Bei normaler Verwendung kann sich die Beschichtung jedoch mit der Zeit abnutzen. Unsachgemäßer Gebrauch und Reinigungsmethoden (z. B. Stöße mit harten Gegenständen oder übermäßige Reibung) können diesen Verschleiß beschleunigen. Selbst wenn sich versehentlich kleine Beschichtungspartikel mit den Lebensmitteln vermischen, stellt dies kein Gesundheitsrisiko dar. Wenn die Beschichtung abgenutzt ist und das darunterliegende Metall sichtbar wird, wenden Sie sich bitte so bald wie möglich an Ihr örtliches Service-Center, um das beschädigte Teil auszutauschen.

- Die andere Garkammer kann auch während des Garens mit einem Korb oder unmittelbar nach dem Garen heiß sein. Reinigen Sie während dieser Zeit nicht die andere Garkammer und führen Sie Ihre Hand nicht hinein, um Verbrennungen zu vermeiden.

## Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren 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 nicht bei einer Temperatur von über 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Garkammer: Heißes Heizelement und scharfe Kanten der Metallteile.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der synchronisierten Fertigstellungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

## Elektromagnetische Felder

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

## Automatische Abschaltung

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

## Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
  - Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.
- 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
  - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
  - 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
  - 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE:  
<https://www.stiftungear.de/>; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten:  
<https://www.bmu.de>

### Rücknahme von Altgeräten

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

### Diese Händler müssen:

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

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-

/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Die Versuni Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems "take-e-back". Mehr Information unter: [www.take-eback.de](http://www.take-eback.de). So Verbraucher über Versuni Netherlands B.V ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die Möglichkeiten des Systems nutzen.

### Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

## Garantie und Support

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

## Ecodesign-Informationen

### Ecodesign-Informationen für Modellkennung(en): NA474, NA475, NA476

| Beschreibung                                                                               | Symbol                                                     | Wert | Einheit |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------|---------|
| Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus                                                    | P <sub>off</sub>                                           | 0,2  | W       |
| Stromverbrauch im Standby-Modus                                                            | P <sub>sb</sub>                                            | /    | W       |
| Zeitraum, bevor vom automatischen in den Standby-Modus gewechselt wird                     | T <sub>sb</sub>                                            | 20   | Min.    |
| Messnorm für die Ermittlung des Serviceverhältnisses                                       | EN 50564:2011                                              |      |         |
| Kontaktaten für weitere Informationen                                                      | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Niederlande |      |         |
| Das Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2023/826 DER KOMMISSION. |                                                            |      |         |

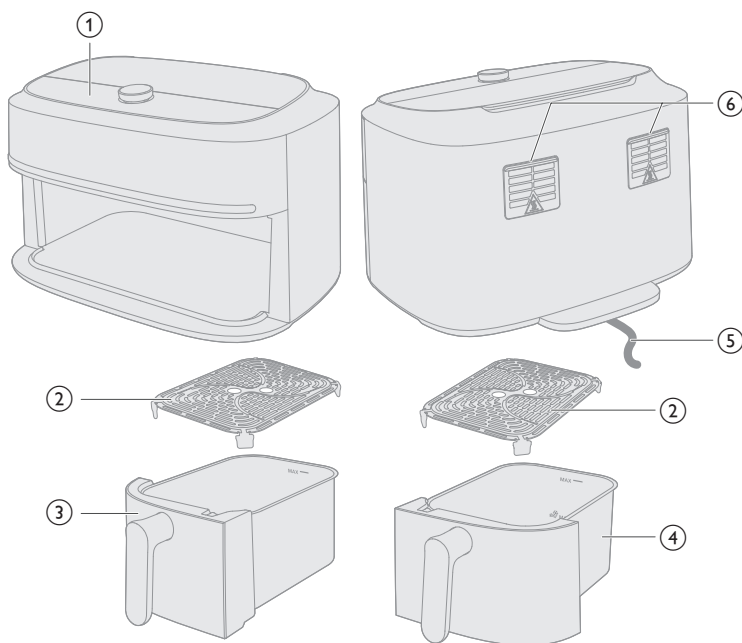
# Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

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

## Allgemeine Beschreibung

### Produktübersicht



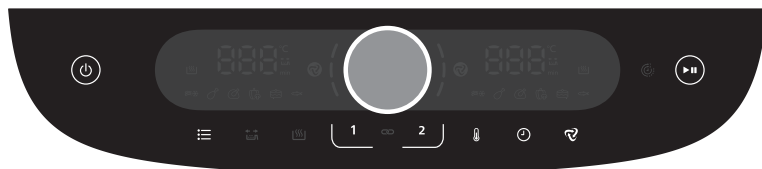
- 1 Bedienfeld
- 2 Bodenplatten (2 x)
- 3 Linke Pfanne [1]
- 4 Rechte Pfanne [2]
- 5 Netzkabel
- 6 Luftauslässe

**Hinweis:** Dieses Gerät verfügt über zwei getrennte Körbe zum Kochen. Sie können mit nur einem Korb kochen oder beide gleichzeitig verwenden. Jeder Korb funktioniert komplett unabhängig, sodass Sie verschiedene Temperaturen, Garzeiten oder voreingestellte Programme für jeden Korb festlegen können.



# Überblick über das Bedienfeld

## Stromversorgung und Grundfunktionen



### Ein-/Ausschalter

Tippen, um den Airfryer ein- oder auszuschalten



### Garprogramme

Tippen, um aus verschiedenen Garprogrammen auszuwählen



### Start-/Pausetaste

Tippen, um den Garvorgang zu starten oder anzuhalten



### Taste für linke Pfanne

Tippen, um den linken Korb [1] auszuwählen



### Taste für rechte Pfanne

Tippen, um den rechten Korb [2] auszuwählen



### Taste zum Anpassen der Temperatur

Tippen, um den Temperaturanpassungsmodus aufzurufen



### Taste zum Anpassen der Zeit

Tippen, um den Zeitanpassungsmodus aufzurufen



### Taste für MultiCrisp

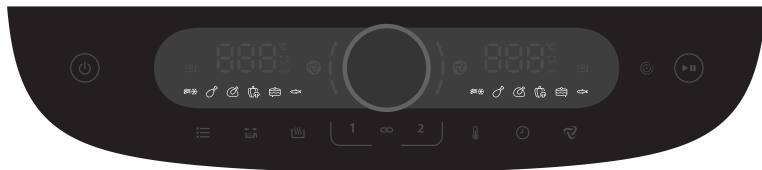
Tippen, um den MultiCrisp Anpassungsmodus aufzurufen



### Drehknopf/Bestätigungstaste

Drehen, um Garprogramme auszuwählen, sowie die Temperatur/Zeit und MultiCrisp-Stufe einzustellen. Drücken, um die Einstellung zu bestätigen.

## Garprogramme



### Tiefgekühlte Pommes frites

Garen von tiefgefrorenen Pommes frites, Kartoffelecken oder Kartoffelrösti für eine knusprig goldbraune Textur.



### Hähnchenunterschenkel

Garen von Hähnchenunterschenkeln für eine knusprige Haut.



### Ganzes Hähnchen

Für ganzes Hähnchen mit knuspriger Haut und zartem Fleisch.



### Gemüse

Gleichmäßiges Garen von Gemüse bei minimaler Zugabe von Öl, damit es schön knusprig wird.



### Biskuitkuchen

Für leichte und fluffige hausgemachte Biskuitkuchen.



### Fisch

Garen Sie den Fisch so, dass er eine zarte Konsistenz erhält und dabei die Feuchtigkeit beibehalten wird.

## Zusätzliche Funktionen



### Schüttelerinnerungstaste

Dieses Modell verfügt über eine Schüttelerinnerung. Schütteln oder wenden Sie die Zutaten für optimale Ergebnisse, sobald Sie über den Erinnerungssignalton (siehe „Schütteln von Lebensmitteln“) dazu aufgefordert werden.

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



### KEEP WARM-Taste

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

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



### Taste für Kopierfunktion (Übereinstimmung)

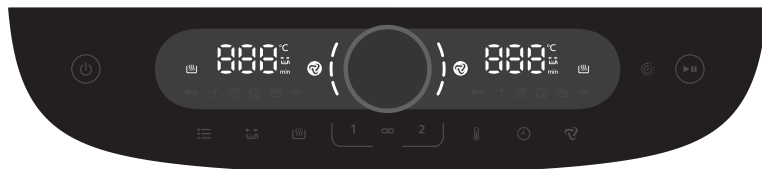
Sie können die Zeit und Temperatur für einen Korb einstellen und diese genauen Einstellungen dann durch Drücken der Taste (siehe „Kopierfunktion (Übereinstimmung)“) **Kopierfunktion** auf den anderen Korb kopieren.



### Taste für die Zeitsynchronisierungsfunktion

Drücken Sie die **Taste für die Zeitsynchronisierungsfunktion**, um die Garzeiten in 2 Körben automatisch aufeinander abzustimmen, sodass die Speisen gleichzeitig (siehe „Zeitsynchronisierungsfunktion“) fertig werden.

## Anzeige



### Zeit-/Temperaturanzeige

Zeigt die Garzeit und Temperatur an



### Warmhalteanzeige

Leuchtet, wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist



### Anzeige für die Schüttelerinnerung

Leuchtet auf, wenn es Zeit ist, die Speisen zu schütteln, umzurühren oder zu wenden



### Stufenanzeige für MultiCrisp

Zeigt die aktuelle MultiCrisp Stufe an



### MultiCrisp-Anzeige

Leuchtet bei Einstellung der MultiCrisp Stufe

## Vor dem ersten Gebrauch

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

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

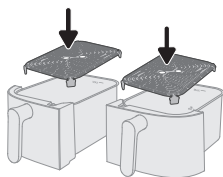
**Achtung:** Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.

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

Hinweis: Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigen“) gründlich.

## Vorbereitungen vor dem Gebrauch



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- 2 Setzen Sie die Bodenplatten in die Körbe.

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

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

## Das Gerät benutzen

Der Airfryer verfügt über zwei Garkörbe. Dadurch können Sie Speisen in einem Korb oder in beiden Körben gleichzeitig zubereiten.

Gar-Möglichkeiten:

- **Garprogramme**, die automatisch die empfohlenen Gareinstellungen für ausgewählte Speisen anwenden.
- **Manuell angepasste Einstellungen**, mit denen Sie die Garzeit und Temperatur nach Ihren Wünschen einstellen können.

Wählen Sie den Korb oder die Körbe aus, geben Sie die Zutaten hinzu, und wählen Sie die gewünschte Garmethode aus, bevor Sie das Gerät starten.

## Garprogramme

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

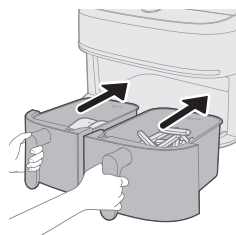
Hinweis: Die Garzeiten beziehen sich auf die angegebene Lebensmittelmenge. Passen Sie sie bei Bedarf an andere Mengen an.

Hinweis: Wenn das Gerät über eine Nennleistung von **2720 W** verfügt, lesen Sie die folgende Tabelle.

| Garprogramme                                                                                                                    | MultiCrisp Stufe     | Garzeit | Temperatur | Schüttelerin-<br>nerung |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|------------|-------------------------|
| <br><b>Tiefgekühlte Pommes frites</b><br>600 g  | Zart (+)             | 19 min  | 180 °C     | x2                      |
|                                                                                                                                 | Knusprig (++)        | 22 min  | 200 °C     | x2                      |
|                                                                                                                                 | Extra knusprig (+++) | 25 min  | 200 °C     | x2                      |
| <br><b>Hähnchenunter-<br/>schenkel</b><br>750 g | Zart (+)             | 29 min  | 160 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                 | Knusprig (++)        | 24 min  | 180 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                 | Extra knusprig (+++) | 27 min  | 180 °C     | x1                      |
| <br><b>Ganzes Hähnchen</b><br>1.200 g           | Zart (+)             | 65 min  | 135 °C     | /                       |
|                                                                                                                                 | Knusprig (++)        | 55 min  | 160 °C     | /                       |
|                                                                                                                                 | Extra knusprig (+++) | 55 min  | 185 °C     | /                       |
| <br><b>Gemüse</b><br>750 g                     | Zart (+)             | 20 min  | 170 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                 | Knusprig (++)        | 21 min  | 180 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                 | Extra knusprig (+++) | 23 min  | 200 °C     | x2                      |
| <br><b>Biskuitkuchen</b><br>460 g             | Zart (+)             | 50 min  | 130 °C     | /                       |
|                                                                                                                                 | Knusprig (++)        | 42 min  | 155 °C     | /                       |
|                                                                                                                                 | Extra knusprig (+++) | 40 min  | 170 °C     | /                       |
| <br><b>Fisch</b><br>200 g x2                  | Zart (+)             | 17 min  | 160 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                 | Knusprig (++)        | 19 min  | 180 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                 | Extra knusprig (+++) | 20 min  | 200 °C     | x1                      |

Hinweis: Wenn das Gerät über eine Nennleistung von **2220 W** verfügt, lesen Sie die folgende Tabelle.

|                                                                                                                                        | Garprogramme | MultiCrisp Stufe     | Garzeit | Temperatur | Schüttelerin-<br>nerung |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|---------|------------|-------------------------|
| <br><b>Tiefgekühlte Pommes frites</b><br><b>600 g</b>  |              | Zart (+)             | 23 min  | 180 °C     | x2                      |
|                                                                                                                                        |              | Knusprig (++)        | 26 min  | 200 °C     | x2                      |
|                                                                                                                                        |              | Extra knusprig (+++) | 29 min  | 200 °C     | x2                      |
| <br><b>Hähnchenunter-<br/>schenkel</b><br><b>750 g</b> |              | Zart (+)             | 29 min  | 160 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                        |              | Knusprig (++)        | 24 min  | 180 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                        |              | Extra knusprig (+++) | 27 min  | 180 °C     | x1                      |
| <br><b>Ganzes Hähnchen</b><br><b>1.200 g</b>           |              | Zart (+)             | 55 min  | 135 °C     | /                       |
|                                                                                                                                        |              | Knusprig (++)        | 45 min  | 160 °C     | /                       |
|                                                                                                                                        |              | Extra knusprig (+++) | 38 min  | 175 °C     | /                       |
| <br><b>Gemüse</b><br><b>600 g</b>                      |              | Zart (+)             | 18 min  | 170 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                        |              | Knusprig (++)        | 21 min  | 180 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                        |              | Extra knusprig (+++) | 23 min  | 200 °C     | x2                      |
| <br><b>Biskuitkuchen</b><br><b>300 g</b>               |              | Zart (+)             | 42 min  | 130 °C     | /                       |
|                                                                                                                                        |              | Knusprig (++)        | 36 min  | 155 °C     | /                       |
|                                                                                                                                        |              | Extra knusprig (+++) | 36 min  | 170 °C     | /                       |
| <br><b>Fisch</b><br><b>180 g x2</b>                  |              | Zart (+)             | 16 min  | 160 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                        |              | Knusprig (++)        | 18 min  | 180 °C     | x1                      |
|                                                                                                                                        |              | Extra knusprig (+++) | 20 min  | 200 °C     | x1                      |

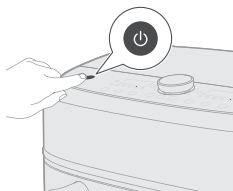


**1** Geben Sie die Zutaten in die Körbe und schieben Sie sie wieder in das Gerät.

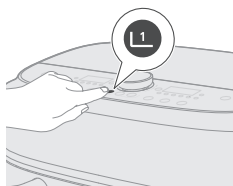
Hinweis: Stellen Sie immer sicher, dass die Bodenplatte fest sitzt, bevor Sie Zutaten in den Korb geben.

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

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



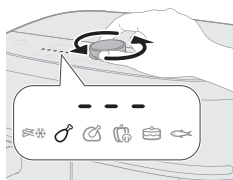
- 3 Tippen Sie die Taste **Linker Korb**[1].



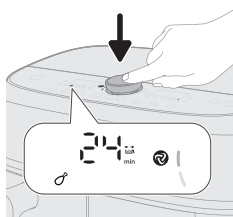
- 4 Tippen Sie auf die Taste für das **Garprogramm**.



- 5 Drehen Sie den Drehknopf, um durch die Garprogramme zu blättern.

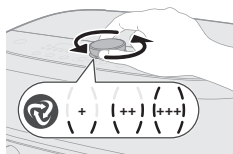


- 6 Drücken Sie den Drehknopf, um das ausgewählte Garprogramm zu bestätigen.





- 7 Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte **MultiCrisp** Stufe auszuwählen.



- 8 Tippen Sie die Taste **Rechter Korb [2]** und wiederholen Sie die Schritte 4 bis 7.



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

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

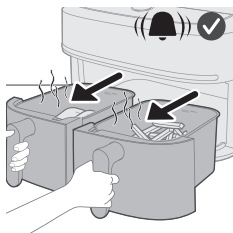
- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Korb über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Setzen Sie den Korb wieder ein, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

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

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

- 10 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton. Ziehen Sie beide Körbe vorsichtig heraus.

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



- 11 Verwenden Sie geeignete Utensilien zum Herausnehmen der Speisen und gehen Sie vorsichtig mit dem Korb um.

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

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



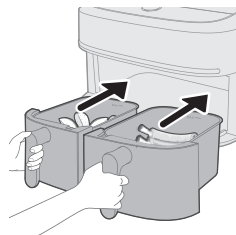
## Kochen mit manuellen Einstellungen

Wenn voreingestellte Programme nicht Ihren persönlichen Kochanforderungen entsprechen, haben Sie mit den manuellen Einstellungen die volle Kontrolle über Temperatur und Zeit.

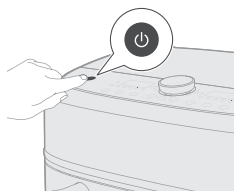
- 1 Geben Sie Zutaten in die Garkörbe, und setzen Sie sie in die Garkammer ein.

**Hinweis:** Stellen Sie immer sicher, dass die Bodenplatte fest sitzt, bevor Sie Zutaten in den Korb geben.

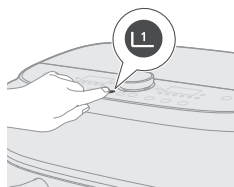
**Hinweis:** Vermeiden Sie es, die empfohlenen Mengen zu überschreiten oder den Korb über die "**MAX**"-Linie hinaus zu befüllen, da dies die Kochleistung beeinträchtigen kann.



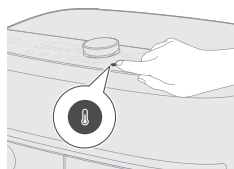
- 2 Drücken Sie den **Ein-/Aus**-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



- 3 Tippen Sie die Taste **Linker Korb[1]**.



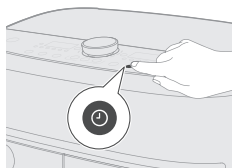
- 4 Tippen Sie auf die Taste **Temperatur**.



- 5 Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 6 Tippen Sie auf die Taste **Zeit**.



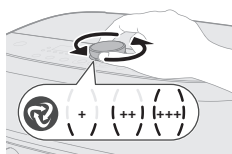
- 7 Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.



- 8 Tippen Sie auf die Taste **MultiCrisp**.



- 9 Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte MultiCrisp Stufe auszuwählen.



- 10** Tippen Sie die Taste **Rechter Korb [2]** und wiederholen Sie die Schritte 4 bis 9.



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

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

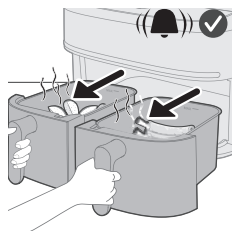
- Ziehen Sie die Körbe vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Korb über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Setzen Sie die Körbe wieder ein, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

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

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

- 12** Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton. Ziehen Sie beide Körbe vorsichtig heraus.

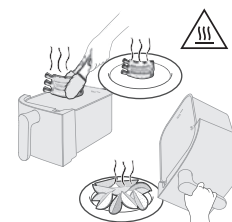
**Achtung:** Nach dem Garvorgang sind die Pfanne, das Innengehäuse und die Zutaten heiß. Stellen Sie die Pfanne immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. einen Untersetzer oder eine Silikonmatte), wenn Sie sie herausnehmen. Je nach Art der Speisen kann heißer Wasserdampf aus der Pfanne entweichen.



- 13** Verwenden Sie geeignete Utensilien zum Herausnehmen der Speisen und gehen Sie vorsichtig mit dem Korb um.

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

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



## MultiCrisp

Mit der **MultiCrisp** Technologie können Sie ganz einfach den gewünschten Geschmack und die gewünschte Textur erzielen. Drehen Sie einfach den Regler und schon passt der Philips Airfryer automatisch die Gebläsedrehzahl und Temperatur an, um die perfekte Knusprigkeitsstufe zu erzielen.

**Zart +**

**Knusprig ++**

**Extra knusprig +++**



Jedes Garprogramm ist mithilfe der MultiCrisp-Technologie präzise auf das Gargut (gefrorene Pommes frites, Hähnchenunterschenkel, ganzes Hähnchen, Gemüse, Biskuitkuchen und Fisch) abgestimmt. Drehen Sie den Regler einfach auf "Zart", "Knusprig" oder "Extra knusprig", um die gewünschte Knusprigkeit einzustellen. Sie können die Garzeit entsprechend der Lebensmittelmenge selbst anpassen.

Mit dem manuellen Modus können Sie verschiedene weitere Zutaten zubereiten, indem Sie Temperatur, Garzeit und MultiCrisp-Stufe individuell einstellen. Drücken Sie die MultiCrisp-Taste , um die Knusprigkeitsstufe einzustellen – drehen Sie den Regler nach oben für ein knusprigeres Ergebnis oder nach unten für ein zarteres Ergebnis.

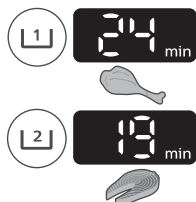
Hinweis: Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz, um die gewünschte Knusprigkeit für verschiedene Speisen auszuwählen. Die Ergebnisse können je nach Menge, Dicke und Temperatur der Zutaten variieren.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Zeitsynchronisierungsfunktion

Verwenden Sie die Taste für die Zeitsynchronisierungsfunktion, um die Garzeiten automatisch in beiden Körben zu synchronisieren, sodass die Mahlzeiten gleichzeitig fertig werden.

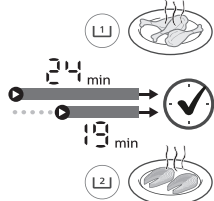
1 Stellen Sie die Garzeit für beide Pfannen ein.



2 Drücken Sie die Taste für die **Zeitsynchronisierungsfunktion**.



3 Das Gerät verzögert automatisch den Start des kürzeren Garprogramms, damit beide Körbe den Garvorgang gleichzeitig beenden.

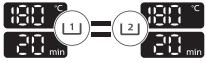


## Kopierfunktion (Übereinstimmung)

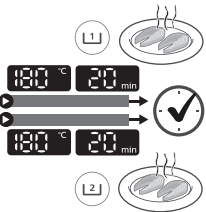
Mit der Funktion "Kopieren" können Sie die Gareinstellungen mit einer einzigen Berührung von einem Korb auf den anderen übertragen. Dies ist ideal, wenn Sie dieselben Lebensmittel in beiden Körben zubereiten und konsistente Ergebnisse erzielen möchten.



- 1 Stellen Sie die Zeit und Temperatur für einen Korb ein.



- 2 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Kopieren**. Die Einstellungen werden sofort auf den anderen Korb übertragen.



- 3 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

## Schütteln von Lebensmitteln

### Der richtige Zeitpunkt zum Schütteln

- Schütteln oder wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs 1 bis 2 Mal oder bei Bedarf häufiger.
- Einige Garprogramme enthalten eine integrierte Schüttelerinnerung.

### Welche Lebensmittel Sie schütteln sollten

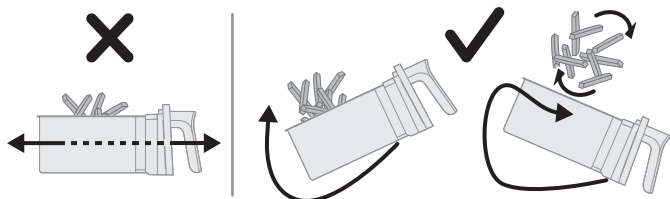
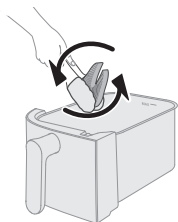
- Kleine Zutaten wie Pommes frites oder Nuggets, die während des Garvorgangs übereinander liegen, müssen in der Regel geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Konsistenz und ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Wenn Sie diese Lebensmittel nicht schütteln, kochen sie möglicherweise ungleichmäßig oder sind teilweise nicht gar.
- Bei breiteren Lebensmitteln wie Steak erreichen Sie durch das Umdrehen nach der Hälfte des Garvorgangs eine gleichmäßige Bräunung auf allen Seiten.

## So schütteln Sie die Zutaten

Nehmen Sie während des Garvorgangs den Korb aus dem Airfryer, um die Zutaten zu schütteln, zu mischen oder zu wenden.

- Schütteln Sie den Korb vorsichtig, um die Speisen sicher durchzumischen, und stellen Sie sicher, dass die heiße Luft alle Lebensmitteloberflächen erreichen kann.

**Für gleichmäßige Knusprigkeit:** Schütteln Sie den Korb in mehrere Richtungen. Drehen oder wenden Sie die Speisen, anstatt den Korb einfach nur hin und her zu schieben. Dadurch kann die heiße Luft besser um die Speisen zirkulieren und Sie erzielen konsistente, goldbraune Ergebnisse.



- Wenn der Korb zu schwer zum Schütteln ist, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und verwenden Sie eine Zange mit Silikonspitzen oder andere Utensilien, um die Zutaten zu drehen oder zu wenden. Setzen Sie den Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

**Hinweis:** Der Airfryer hält automatisch an, wenn der Korb entnommen wird. Die Anzeige bleibt eingefroren, bis der Korb wieder eingesetzt wird.

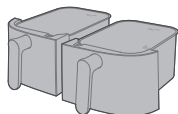
**Hinweis:** Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Korb wieder eingesetzt wird.

**Hinweis:** Vermeiden Sie eine längere Entnahme des Korbs (über 30 Sekunden), da das Gerät sonst abkühlen könnte.

## Schüttelerinnerung

- Wenn es an der Zeit ist, die Speisen schütteln, gibt das Gerät einen Signalton aus, und die Schüttelerinnerung blinkt auf dem Display.
- Wenn Sie den Korb nach 30 Sekunden nicht entfernen, wird die Erinnerung automatisch ausgeschaltet.
- Die Erinnerung hält automatisch an, sobald der Korb entnommen wird.

## Reinigen



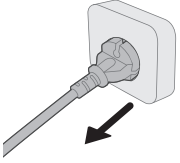
**Warnung:** Lassen Sie die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.

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

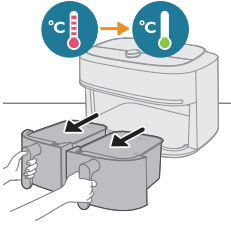
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung angesammeltes Öl und Fett aus dem Korb.



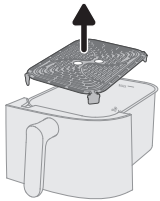
- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



**Tipp:** Nehmen Sie die Körbe heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

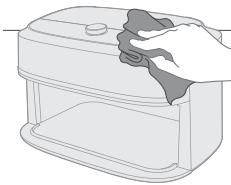


- 2 Lösen Sie die Bodenplatte vom Korb.
- 3 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 4 Reinigen Sie den Korb und die Bodenplatte in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm (siehe „Reinigungstabelle“) in heißem Spülwasser reinigen.



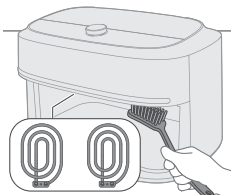
**Tipp:** Wenn im Korb oder der Bodenplatte Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflösen kann. Wenn sich Fettrückstände am Korb oder der Bodenplatte befinden, die sich nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen lassen, verwenden Sie einen Anti-Fett-Flüssigreiniger.

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



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

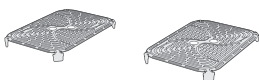
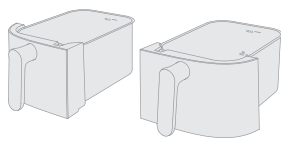
**Tipp:** Falls erforderlich können Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.



- 7 Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.



## Reinigungstabelle

|                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

## Aufbewahrung

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

### Hinweis

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

## Fehlerbehebung

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

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

| Problem                                                                                     | Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                                                                       | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.                                                                                                                                                                                        | Der Airfryer hat eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                             | Die Ein-/Aus-Taste wurde noch nicht aktiviert.                                                                                                                                                                                                         | Drücken Sie mit dem Daumen die Ein-/Aus-Taste und stellen Sie sicher, dass Ihr Finger die Taste vollständig berührt.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ich sehe, dass sich an einigen Stellen im Inneren meines Airfryers die Beschichtung ablöst. | 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 harten Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen der Bodenplatte). | Setzen Sie die Bodenplatte ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie die Bodenplatte in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen den Korb schlagen, sodass kleine Teile der Beschichtung abblättern. 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 den Korb und die Bodenplatte nach jeder Verwendung gründlich.                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                             | Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.                                                                                                                                                                                              | Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             | Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.                                                                                                                                                                            | Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in die Pfanne geben.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Problem                                                                           | Mögliche Ursache                                             | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Auf dem Display des Airfryers wird "E1" oder "E2" angezeigt.                      | Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert. | <p>Die Gerätetemperatur ist zu niedrig. Dieses Gerät wurde für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entwickelt.</p> <p>Lassen Sie den Airfryer mindestens 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land/Ihrer Region.</p> |
| Auf dem Display des Airfryers wird "E4", "E5", "E12", "E22" oder "E23" angezeigt. | Möglicherweise liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.       | <p>Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und stecken Sie das Gerät erneut ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.</p>                                                                                                                                                                     |
| Auf dem Display des Airfryers wird "E10" angezeigt.                               | Die innere Temperatur des Geräts ist zu hoch.                | <p>Prüfen Sie, ob es um die Luftauslässe herum Hindernisse gibt, die die Belüftung und Wärmeableitung beeinträchtigen. Lassen Sie mindestens 15 cm Freiraum um die Luftauslässe und platzieren Sie keine Gegenstände zwischen den Luftauslässen und der Wand.</p>                                                                                                                 |

# Sisukord

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| <b>Olulised ohutusjuhised</b>          | 110 |
| Oht                                    | 111 |
| Hoiatus                                | 111 |
| Ettevaatust                            | 112 |
| Elektromagnetväljad (EMV)              | 113 |
| Automaatne väljalülitus                | 113 |
| <b>Ümbertöötlus</b>                    | 113 |
| <b>Garantii ja tootetugi</b>           | 113 |
| <b>Ökodisaini teave</b>                | 114 |
| <b>Tutvustus</b>                       | 114 |
| <b>Üldine kirjeldus</b>                | 115 |
| Toote ülevaade                         | 115 |
| Juhtpaneeli ülevaade                   | 116 |
| <b>Enne esimest kasutamist</b>         | 120 |
| <b>Ettevalmistused enne kasutamist</b> | 120 |
| <b>Seadme kasutamine</b>               | 120 |
| Küpsetusprogrammid                     | 121 |
| Küpsetamine käsitsi seadistustega      | 124 |
| <b>MultiCrisp</b>                      | 127 |
| <b>Aja sünkroonimise funktsioon</b>    | 128 |
| <b>Kopeerimisfunktsioon (vaste)</b>    | 129 |
| <b>Toidu raputamine</b>                | 130 |
| Millal raputada?                       | 130 |
| Mida raputada?                         | 130 |
| Kuidas raputada?                       | 130 |
| Raputuse meeldetuletus                 | 131 |
| <b>Puhastamine</b>                     | 131 |
| Puhastustabel                          | 133 |
| <b>Hoiustamine</b>                     | 133 |
| <b>Veaotsing</b>                       | 133 |

## Olulised ohutusjuhised

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

## Oht

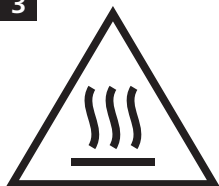
1



- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahju või nende lähedale (joonis 1).
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati potti, 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 potti üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge alati, et soojendil ei oleks toitu ja et sellele ei oleks toitu kinni jäänud.

## Hoiatus

3



- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seadme kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad tuliseks muutuda (joonis 2)
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.

- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pott, alumine plaat ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal kuumaks, mistõttu olge nende käsitlemisel ettevaatlik
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- Küttekeha pind jääb pärast kasutamist jääksoojuse alla.
- Ärge kasutage poti käepidet seadme liigutamiseks või kandamiseks.
- Ärge asetage potti kasutajaliidese paneelile, kuna see võib libiseda või kukkuda ja põhjustada vigastusi.
- Ärge asetage vee või muu vedelikuga täidetud anumad seadme ülapinnale, sest see võib ümber minna.
- Ärge sööge toitu, mis on puutunud kokku küttekeha või seadme siseseintega.
- Poti, korvi ja grilli kattekiht vastab toiduga kokkupuutumise ohutusstandarditele. Tavalise kasutuse korral võib kattekiht siiski aja jooksul kuluda. Valesti kasutamine ja valed puhastusmeetodid (näiteks kokkupõrge kõvade esemetega või abrasiivne hõõrdumine) võivad sellist kulumist kiirendada. Isegi kui väikesed kattekihi osakesed kogemata toiduga segunevad, ei kujuta need ohtu teie tervisele. Kui kattekiht on kulunud ja selle all olevat metallpinda on näha, võtke kahjustatud osa asendamiseks esimesel võimalusel ühendust kohaliku klienditeeninduskeskusega.
- Ühe potiga küpsetamise ajal või vahetult pärast seda võib teine küpsetuskamber ikkagi olla kuum. Põletuste vältimiseks ärge pistke oma kätt sellel ajal teise küpsetuskambrisse.

## 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 toitekaabel seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade jäetakse 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 käsitlemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.
- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värsked kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: Küttekeha ja metallosade ääred.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Olge ettevaatlik, kui valmistate kergesti riknevat toitu sünkroonimisfunktsiooniga (bakterid võivad paljuneda).
- Olge küpsetatud toidu väljavalamisel ettevaatlik ja olge ettevaatlik, et tarvikud välja ei kukuks.
- Tavakasutuses peab toote ümber olema tagatud hea ventilatsioon.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge puhastage seda leeliseliste puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi ja õrnatoimelist puhastusainet.

## Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

## Automaatne väljalülitus

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

## Ümbertöötlus



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

## Garantii ja tootetugi

Versuni Netherlands B.V., registreeritud aadressil Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holland, annab sellele tootele alates ostukuupäevast (või tarnekuupäevast, kui see on hilisem) kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei

mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe, varuosade või garantii saamiseks minge meie veebisaidile **home.id/warranty**.

## Ökodisaini teave

### Ökodisaini teave mudeli identifikaatori(te) kohta: NA474, NA475, NA476

| Kirjeldus                                                         | Tähis                                                 | Väärtus | Üksus |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------|-------|
| Väljalülitatud seadme võimsustarve                                | P <sub>off</sub>                                      | 0,2     | W     |
| Ooterežiimi võimsustarve                                          | P <sub>SB</sub>                                       | /       | W     |
| Periood enne automaatset lülitumist ooterežiimile                 | T <sub>sb</sub>                                       | 20      | Min   |
| Tõhususväärtuse mõõtmisstandard                                   | EN 50564:2011                                         |         |       |
| Kontaktandmed lisateabe saamiseks                                 | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4 a,9206AD Drachten, Holland |         |       |
| Seade vastab KOMISJONI MÄÄRUSE (EL) 2023/826 ökodisaini nõuetele. |                                                       |         |       |

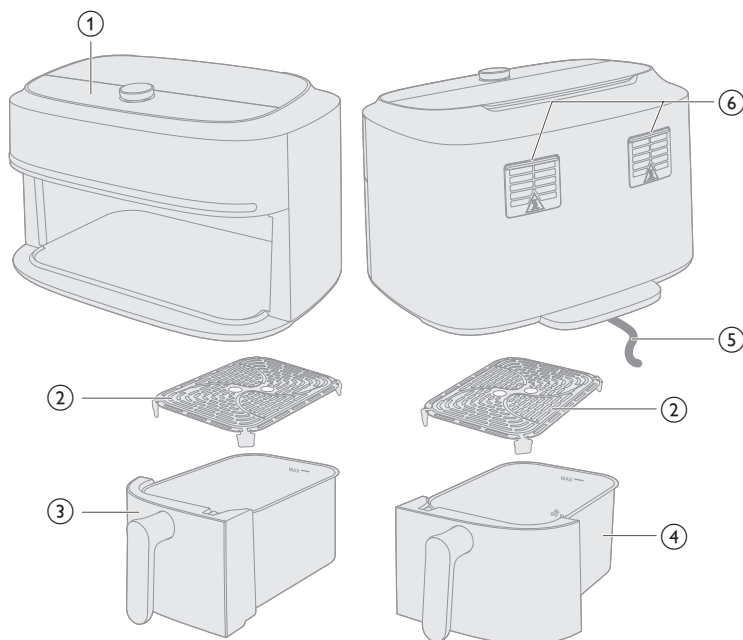
## Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

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

# Üldine kirjeldus

## Toote ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Alumised plaadid (x2)
- 3 Vasakpoolne pott [1]
- 4 Parempoolne pott [2]
- 5 Toitekaabel
- 6 Õhu väljalaskevavad

Märkus. Sellel seadmel on kaks eraldi küpsetuskorvi. Võite valida, kas küpsetada ainult ühe korviga või kasutada mõlemat korvi ühel ajal. Iga korv töötab sõltumatult, mis võimaldab määrata iga korvi puhul erinevaid temperatuure, küpsetusaegu või eelseadistatud programme.

## Juhtpaneeli ülevaade

### Võimsus ja põhitoeimingud



#### Toitenupp

Puudutage, et Airfryer sisse või välja lülitada



#### Küpsetusprogramm

Puudutage, et valida eri küpsetusprogrammide seast



#### Käivitus-/pausinupp

Puudutage küpsetamise alustamiseks või peatamiseks



#### Vasakpoolse poti nupp

Puudutage vasakpoolse poti valimiseks [1]



#### Parempoolse poti nupp

Puudutage parempoolse poti valimiseks [2]



#### Temperatuuri reguleerimise nupp

Puudutage temperatuuri reguleerimisrežiimi sisenemiseks



#### Aja reguleerimise nupp

Puudutage aja reguleerimisrežiimi sisenemiseks



#### Nupp MultiCrisp

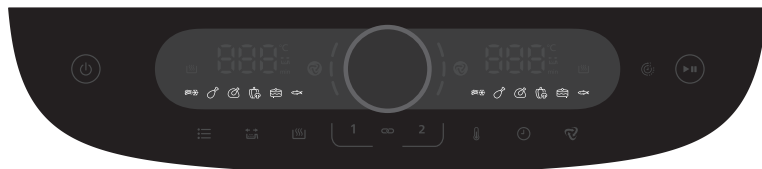
Puudutage MultiCrisp reguleerimisrežiimi sisenemiseks



#### Pöördnupp / kinnituspupp

Keerake küpsetusprogrammi valimiseks, temperatuuri/aja reguleerimiseks ja MultiCrisp taseme reguleerimiseks. Vajutage sätte kinnitamiseks.

## Küpsetusprogrammid



### Külmutatud friikartulid

Küpsetage külmutatud friikartulid, kartulisektorid või praekartulid krõbedaks ja kuldseks.



### Kanakoivad

Küpsetab kanakoivade naha krõbedaks.



### Terve kana

Tervele kanale antakse krõbe nahk ja liha jääb õrnaks.



### Köögiljad

Röstib või küpsetab köögivilju ühtlaselt minimaalses õlikoguses.



### Biskviitkook

Tagab kerge ja õhulise koduse biskviitkoogi.



### Kala

Küpsetab kala nii, et see jääks õrnaks, säilitades samal ajal selle niiskuse.

## Lisafunktsioonid



### Raputamise meeldetuletuse nupp

See mudel sisaldab raputuse meeldetuletust. Parima tulemuse saamiseks raputage või segage toitu kohe, kui kuulete (vaadake „Toidu raputamine”) meeldetuletust.

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



### Soojas hoidmise nupp

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

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



### Kopeerimisfunktsiooni (vaste) nupp

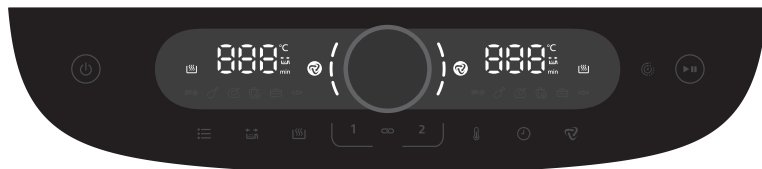
saate määrata aja ja temperatuuri ühe poti jaoks ning seejärel kopeerida need samad sätted teise poti jaoks, kui vajutate **kopeerimisfunktsiooni** nuppu (vaadake „Kopeerimisfunktsioon (vaste)”).



### Aja sünkroonimise funktsiooninupp

Vajutage **aja sünkroonimise funktsiooni** nuppu, et sünkroonida automaatselt kahe poti küpsetusajad, et toidud saaksid valmis ühel ajal (vaadake „Aja sünkroonimise funktsioon”).

## Ekraan



### Aja/temperatuuri näidik

Kuvab küpsetusaja ja -temperatuuri



### Soojas hoidmise näidik

Süttib, kui soojana hoidmise funktsioon aktiveeritakse



### Raputamise meeldetuletuse näidik

Süttib, kui on aeg toitu raputada, segada või keerata



### Funktsiooni MultiCrisp tasemenäidik

Kuvab valitud MultiCrisp taseme



### Funktsiooni MultiCrisp näidik

Süttib MultiCrisp taseme määramisel

## Enne esimest kasutamist

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

**Ettevaatust:** See Airfryer töötab kuumu õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega ühegi muu vedelikuga.

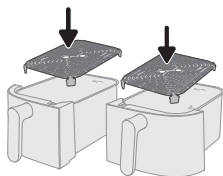
**Ettevaatust:** Ärge puudutage kuuma pindu. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.

**Ettevaatust:** Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

**Märkus.** Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutust (vaadake „Puhastamine”) puhastage seadet põhjalikult.

## Ettevalmistused enne kasutamist



- 1 Paigutage seade stabiilsele, tasasele ja kuumuskindlale aluspinnale.
- 2 Asetage mõlemad alusplaadid pottidele.

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

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

## Seadme kasutamine

Teie Airfryer on varustatud kahe küpsetuspotiga, mis võimaldavad valmistada toitu korraga ühele või mõlemas potis.

Küpsetamisel saate kasutada järgmiseid funktsioone.

- **Küpsetusprogrammid** rakendavad valitud toidu jaoks automaatselt soovitatud küpsetussätteid.
- **Käitsi reguleeritavad seaded** võimaldavad määrata küpsetusaja ja -temperatuuri vastavalt teie eelistustele.

Valige pott/potid, lisage koostisosad ja valige soovitud küpsetusmeetod enne seadme käivitamist.



## Küpsetusprogrammid

Sellel seadmel on mitmesugused eelseadistatud küpsetamisprogrammid, mis lihtsustavad söögi valmistamist. Iga eelseadistus sobib optimaalselt konkreetset tüüpi toidu valmistamiseks, sest automaatselt on seadistatud ideaalne temperatuur ja küpsetusaeg, et saavutada maitsvad tulemused minimaalse vaevaga.

Märkus. Küpsetusajad põhinevad märgitud toidukogusel. Kohandage vastavalt vajadusele erinevate koguste puhul.

Märkus. Kui seadme nimivõimsus on **2720 W**, tutvuge allpool toodud tabeliga.

|                                                                                                       | Küpsetusprogramm        | MultiCrisp tase   | Küpsetusaeg | Temperatuur | Raputuse meeldetuletus |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|-------------|-------------|------------------------|
| <br><b>600 g</b>      | Külmutatud friikartulid | Pehme (+)         | 19 min      | 180°C       | x2                     |
|                                                                                                       |                         | Krõbe (++)        | 22 min      | 200°C       | x2                     |
|                                                                                                       |                         | Eriti krõbe (+++) | 25 min      | 200°C       | x2                     |
| <br><b>750 g</b>      | Kanaoivad               | Pehme (+)         | 29 min      | 160°C       | x1                     |
|                                                                                                       |                         | Krõbe (++)        | 24 min      | 180°C       | x1                     |
|                                                                                                       |                         | Eriti krõbe (+++) | 27 min      | 180°C       | x1                     |
| <br><b>1200 g</b>     | Terve kana              | Pehme (+)         | 65 min      | 135°C       | /                      |
|                                                                                                       |                         | Krõbe (++)        | 55 min      | 160°C       | /                      |
|                                                                                                       |                         | Eriti krõbe (+++) | 55 min      | 185°C       | /                      |
| <br><b>750 g</b>      | Köögiviljad             | Pehme (+)         | 20 min      | 170°C       | x1                     |
|                                                                                                       |                         | Krõbe (++)        | 21 min      | 180°C       | x1                     |
|                                                                                                       |                         | Eriti krõbe (+++) | 23 min      | 200°C       | x2                     |
| <br><b>460 g</b>    | Biskviitkook            | Pehme (+)         | 50 min      | 130°C       | /                      |
|                                                                                                       |                         | Krõbe (++)        | 42 min      | 155°C       | /                      |
|                                                                                                       |                         | Eriti krõbe (+++) | 40 min      | 170°C       | /                      |
| <br><b>200 g x2</b> | Kala                    | Pehme (+)         | 17 min      | 160°C       | x1                     |
|                                                                                                       |                         | Krõbe (++)        | 19 min      | 180°C       | x1                     |
|                                                                                                       |                         | Eriti krõbe (+++) | 20 min      | 200°C       | x1                     |

Märkus. Kui seadme nimivõimsus on **2220 W**, tutvuge allpool toodud tabeliga.

|  | Küpsetusprogramm | MultiCrisp tase | Küpsetusaeg | Temperatuur | Raputuse meeldetuletus |
|--|------------------|-----------------|-------------|-------------|------------------------|
|--|------------------|-----------------|-------------|-------------|------------------------|



### Külmutatud friikartulid

600 g

|                   |        |       |    |
|-------------------|--------|-------|----|
| Pehme (+)         | 23 min | 180°C | x2 |
| Krõbe (++)        | 26 min | 200°C | x2 |
| Eriti krõbe (+++) | 29 min | 200°C | x2 |



### Kanakoivad

750 g

|                   |        |       |    |
|-------------------|--------|-------|----|
| Pehme (+)         | 29 min | 160°C | x1 |
| Krõbe (++)        | 24 min | 180°C | x1 |
| Eriti krõbe (+++) | 27 min | 180°C | x1 |



### Terve kana

1200 g

|                   |        |       |   |
|-------------------|--------|-------|---|
| Pehme (+)         | 55 min | 135°C | / |
| Krõbe (++)        | 45 min | 160°C | / |
| Eriti krõbe (+++) | 38 min | 175°C | / |



### Köögiviljad

600 g

|                   |        |       |    |
|-------------------|--------|-------|----|
| Pehme (+)         | 18 min | 170°C | x1 |
| Krõbe (++)        | 21 min | 180°C | x1 |
| Eriti krõbe (+++) | 23 min | 200°C | x2 |



### Biskviitkook

300 g

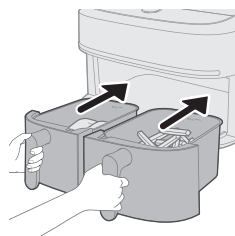
|                   |        |       |   |
|-------------------|--------|-------|---|
| Pehme (+)         | 42 min | 130°C | / |
| Krõbe (++)        | 36 min | 155°C | / |
| Eriti krõbe (+++) | 36 min | 170°C | / |



### Kala

180 g x2

|                   |        |       |    |
|-------------------|--------|-------|----|
| Pehme (+)         | 16 min | 160°C | x1 |
| Krõbe (++)        | 18 min | 180°C | x1 |
| Eriti krõbe (+++) | 20 min | 200°C | x1 |

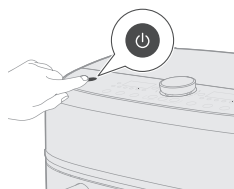


**1** Asetage toidu koostisosad pottidesse ja libistage potid seadmesse.

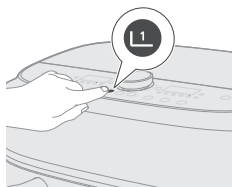
Märkus. Enne potti koostisainete asetamist veenduge alati, et alumine plaat oleks kindlalt paigas.

Märkus. Vältige soovitud koguste ületamist või poti täitmist üle tähisega **MAX** märgistatud joone, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.

**2** Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.



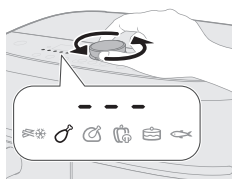
3 Puudutage **vasaku poti [1]** nuppu.



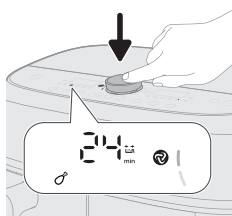
4 Puudutage **küpsetusprogrammi** nuppu.



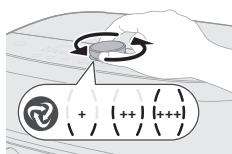
5 Küpsetusprogrammide sirvimiseks keerake nuppu.



6 Valitud programmi kinnitamiseks vajutage pöördnuppu.



7 Keerake pöördnuppu ja valige soovitud **MultiCrisp** tase.



8 Puudutage **vasaku poti [2]** nuppu ja korrake samme 4 kuni 7.



9 Puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata. Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Sisestage taas pott, et jätkata küpsetamist.

Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

Märkus. Seade teeb automaatselt pausi, kui pott eemaldatakse. Küpsetamine jätkub automaatselt, kui pott pannakse tagasi seadmesse.

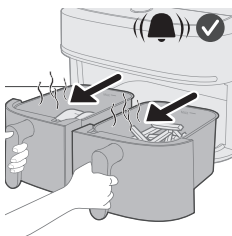
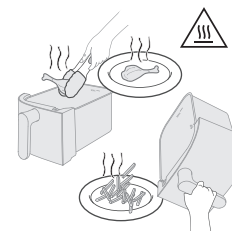
10 Kui küpsetamine on lõppenud, kostab piiks. Tõmmake mõlemad potid ettevaatlikult välja.

**Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppu on pott, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage pott alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate poti välja. Olenevalt toidu liigist võib potist kerkida kuuma auru.**

11 Kasutage toidu eemaldamiseks selleks sobilikke vahendeid ja olge poti käsitlemisel ettevaatlik.

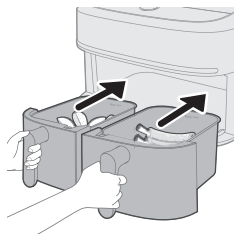
Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhjale.

Märkus. Olenevalt küpsetatava toidu tüübist võite liigse õli või rasva ära valada kahe portsjoni vahel või enne koostisosade raputamist. Selleks, et seda ohutult teha, asetage pott kuumakindlale pinnale ja kandke pajakindaid. Valage õli või rasv ettevaatlikult välja.



## Küpsetamine käsitsi seadistustega

Kui eelseadistatud programmid ei vasta teie individuaalsetele küpsetamisvajadustele, annavad käsitsi seadistused teile täieliku kontrolli temperatuuri ja aja üle.

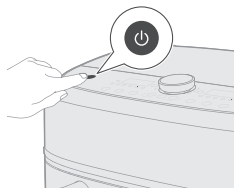


- 1** Lisage koostisosad küpsetuspottidesse ja sisestage need küpsetuskambrisse.

Märkus. Enne potti koostisainete asetamist veenduge alati, et alumine plaat oleks kindlalt paigas.

Märkus. Vältige soovitud koguste ületamist või poti täitmist üle tähisega **MAX** märgistatud joone, sest see võib mõjutada toidu valmistamist.

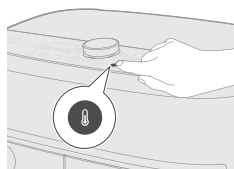
- 2** Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.



- 3** Puudutage **vasaku poti [1]** nuppu.



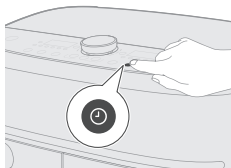
- 4** Puudutage **temperatuuri** nuppu.



- 5** Keerake pöördnuppu ja valige soovitud temperatuur.



**6** Puudutage **aja** nuppu.



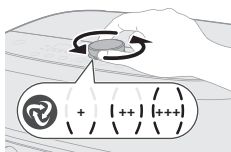
**7** Keerake pöördnuppu ja valige soovitud küpsetusaeg.



**8** Puudutage nupp **MultiCrisp**.



**9** Keerake pöördnuppu ja valige soovitud MultiCrisp tase.



**10** Puudutage **vasaku poti [2]** nuppu ja korrake samme 4 kuni 9.





### 11 Puudutage küpsetamise alustamiseks nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata. Selleks tehke järgmist.

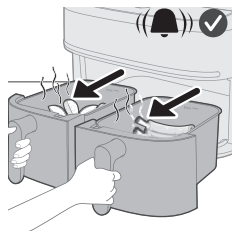
- Tõmmake potid ettevaatlikult välja.
- Raputage koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Küpsetamise jätkamiseks sisestage potid uuesti.

Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

Märkus. Seade teeb automaatselt pausi, kui potid eemaldatakse. Küpsetamine jätkub automaatselt, kui pott pannakse tagasi seadmesse.

### 12 Kui küpsetamine on lõppenud, kostab piiks. Tõmmake mõlemad potid ettevaatlikult välja.

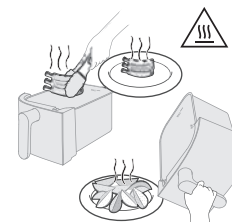
**Ettevaatust:** Pärast küpsetusprotsessi lõppu on pott, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage pott alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate poti välja. Olenevalt toidu liigist võib potist kerkida kuuma auru.



### 13 Kasutage toidu eemaldamiseks selleks sobilikke vahendeid ja olge poti käsitlemisel ettevaatlik.

Märkus. Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhjale.

Märkus. Olenevalt küpsetatava toidu tüübist võite liigse õli või rasva ära valada kahe portsjoni vahel või enne koostisosade raputamist. Selleks, et seda ohutult teha, asetage pott kuumakindlale pinnale ja kandke pajakindaid. Valage õli või rasv ettevaatlikult välja.



## MultiCrisp

**MultiCrisp** tehnoloogia võimaldab kõigil nautida eelistatud maitset ja tekstuuri. Nupu lihtsa keeramisega reguleerib teie Philips Airfryer automaatselt ventilaatori kiirust ja temperatuuri, et pakkuda suurepärase tasemega krõbedust.

**Pehme +**

**Krõbe ++**

**Eriti krõbe +++**



Kõik küpsetusprogrammid (külmutatud friikartulid, kanakoivad, terve kana, köögiviljad, kook, kala) on MultiCrisp-tehnoloogia abil täpselt optimeeritud. Keerake lihtsalt nupp pehme, krõbeda või eriti krõbeda küpsusastme asendisse et saavutada just teile meelepärane krõbedus. Saate küpsetusaega ise toidukoguse järgi kohandada.

Võite käsitsirežiimis katsetada täiendavate koostisosadega, kohandades temperatuuri, aega ja MultiCrispi taset. Vajutage krõbeduse reguleerimiseks nuppu Multicrisp  – keerake ülespoole krõbedama suupiste saamiseks või allapoole õrna kala küpsetamiseks.

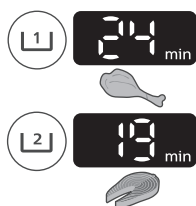
Märkus. Kasutage järgnevat tabelit juhendina, et valida erinevatele toiduainetele sobiv krõbedusaste. Tulemused võivad erineda sõltuvalt koostisosade kogusest, paksusest ja temperatuurist.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |   |   |   |
|  |  |  |  |

## Aja sünkroonimise funktsioon

Kasutage aja sünkroonimise funktsiooni, et sünkroonida automaatselt kahe poti küpsetusajad ja saada toidud valmis ühel ajal.



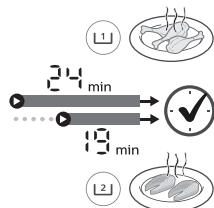


1 Seadistage mõlema poti küpsetusaeg.

2 Vajutage **aja sünkroonimise funktsiooni** nuppu.



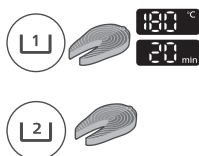
3 Seade lükkab lühema küpsetusprogrammi algust automaatselt edasi, nii et mõlema potiga valmistamine lõpeb üheaegselt.



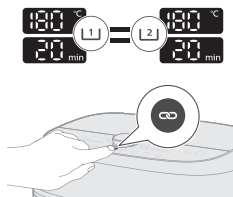
## Kopeerimisfunktsioon (vaste)

Kopeerimisfunktsioon võimaldab ühe puudutusega kasutada ühe poti küpsetamise seadeid teise jaoks. See sobib, kui küpsetate mõlemas potis sama toitu ja soovite ühtlast tulemust.

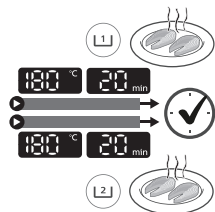
1 Määrake ühe poti küpsetusaeg ja -temperatuur.



2 Vajutage nuppu **Copy** (Kopeeri). Seadistused kopeeritakse teise potti.



3 Küpsetamisega alustamiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus).



## Toidu raputamine

### Millal raputada?

- Raputage või pöörake toitu 1–2 korda poole küpsetusaja saabudes või vajaduse korral rohkem.
- Mõnel küpsetusprogrammil on sisseehitatud raputuse meeldetuletuse funktsioon.

### Mida raputada?

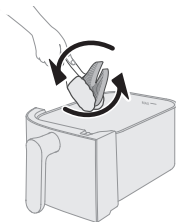
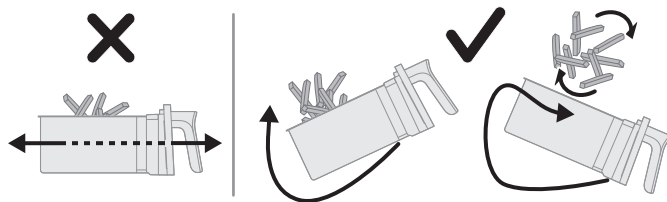
- Väikesed toidupalad, nagu friikartulid või nagitsad, mis küpsetamise ajal on üksteise peal, vajavad tavaliselt raputamist, et tagada ühtlane krõbedus ja ühtlane küpsemine.
- Kui te neid toiduaineid ei raputa, võivad need küpseda ebaühtlaselt või mõni koht ei küpse piisavalt.
- Paksemate toidupalade, näiteks lihalõigu, ümberpööramine poole küpsetusaja saabudes aitab saavutada ühtlast pruunistumist mõlemalt poolt.

### Kuidas raputada?

Võtke küpsetamise ajal korv Airfryerist välja, et toitu raputada, segada või pöörata.

- Toidu ettevaatlikuks liigutamiseks raputage korvi ettevaatlikult ja veenduge, et kuum õhk jõuab kõikidele toidupindadele.

**Ühtlase krõbeduse saavutamiseks toimige järgmiselt.** Vältige korvi raputamist ainult ühes suunas. Korvi libistamise asemel visake toitu ülespoole või pöörake toit ümber. Tänu sellele liigub kuum õhk kogu toidu ümber, et saavutada ühtlased ja kuldpruunid tulemused.



- Juhul kui korv on raputamiseks liiga raske, asetage korv kuumakindlale pinnale ning kasutage toidu ülespoole viskamiseks või ümberpööramiseks silikoonist otsaga tange või söögiriistu. Sisestage taas korv ja jätkake küpsetamist.

**Märkus.** Airfryer läheb automaatselt pausile, kui korv eemaldatakse. Ekraanil ei toimu muutusi, kuni korvi tagasi seadmesse lükatakse.

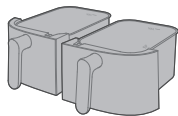
**Märkus.** Küpsetamine jätkub automaatselt, kui korv uuesti sisestatakse.

**Märkus.** Vältige korvi eemaldamist pikemaks ajaks (üle 30 sekundi), sest see võib põhjustada seadme jahtumist.

## Raputuse meeldetuletus

- Kui on aeg toitu raputada, annab seade helisignaali ja raputuse meeldetuletuse märgutuli hakkab vilkuma.
- Kui te ei eemalda korvi 30 sekundi jooksul, lülitub meeldetuletus automaatselt välja.
- Meeldetuletus lülitub automaatselt välja ka korvi eemaldamisel.

## Puhastamine

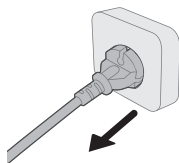


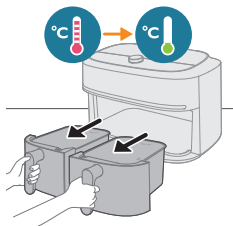
**Hoiatus:** Enne puhastamise alustamist laske potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.

**Hoiatus:** potil on külgevõtmatu pinnakate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

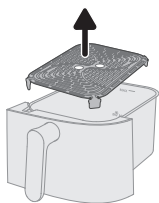
Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda poti põhja kogunenud õli ja rasv.

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



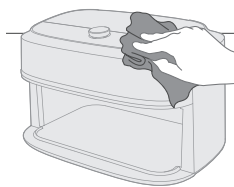


**Nõuanne:** Selleks, et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest potid.

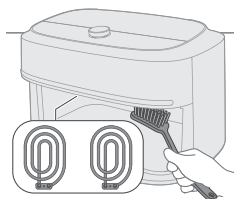


- 2 Eemaldage alumine plaat poti küljest.
- 3 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.
- 4 Peske pott ja põhjaplaadid nõudepesumasinas puhtaks. Samuti võite neid pesta kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsna (vaadake „Puhastustabel“).

**Nõuanne:** Kui poti või alusplaadi külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või alusplaadil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada, kasutage vedelat rasvaeemaldit.



- 5 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välis- ja sisepinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



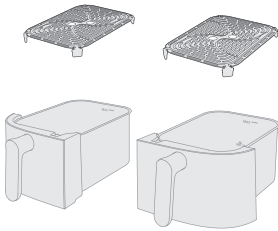
- 6 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

**Nõuanne:** Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib küttekeha pinda kahjustada.



- 7 Puhastage seadme sisemus pehme ja niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Puhastustabel

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

## Hoiustamine

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

### Märkus

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

## Veaotsing

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

| Probleem                                        | Probleemi põhjus                        | Lahendus                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks. | Sisemine kuumus kiirgub välispindadele. | See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida kasutamise ajal võidakse puudutada, jäävad piisavalt jahedaks, et neid ohutult käsitseda.                               |
|                                                 |                                         | Pott, alusplaat ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu põhjalik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad. |

| Probleem                                           | Probleemi põhjus                                                                                                                                                                                  | Lahendus                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                                                                                                                                                                                   | <p>Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:</p>                                                      |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                   | Seade on kasutamiseks ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja vältite nende puudutamist.                                                                                                                                                                                |
| Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja. | Te ei kasutanud õiget kartulisorti.                                                                                                                                                               | Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.                                                                         |
|                                                    | Potis oleva toidu kogus on liiga suur.                                                                                                                                                            | Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.                                                                                                                                                                                        |
|                                                    | Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.                                                                                                                                               | Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.                                                                                                                                                                                        |
| Airfryer ei lülitu sisse.                          | Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.                                                                                                                                                   | Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                    | Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.                                                                                                                                                      | Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | Sisse-/väljalülitusnupp ei olnud veel aktiveerunud.                                                                                                                                               | Vajutage sisse-/väljalülitusnuppu ja veenduge, et sõrm kataks terve nupu.                                                                                                                                                                                                         |
| Näen Airfryeris kooruvaid laike.                   | Airfryeri potile võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või alusplaadi sisestamisel). | Kahjustuste vältimiseks tuleb alusplaat korralikult poti sisse langetada. Kui sisestate alusplaadi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse tükkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud. |
| Seadmest väljub valget suitsu.                     | Kasutate rasvaseid toiduaineid.                                                                                                                                                                   | Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.                                                                                                                                                                                                   |

| Probleem                                                         | Probleemi põhjus                                                        | Lahendus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  | Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.                     | Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja alusplaat põhjalikult pärast iga kasutuskorda.                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                  | 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 potti panekut kuivaks.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1” või „E2”.                      | Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.                          | Seadme temperatuur on seatud liiga madalaks. See toode on ettenähtud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40 °C.<br>Paigutage Airfryer vähemalt 15 minutiks toatemperatuurile. Kui probleem püsib, helistage Philipsi teenindustelefonile või võtke ühendust oma riigi/piirkonna klienditeeninduskeskusega. |
| Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4”, „E5”, „E12”, „E22” või „E23”. | Seadmel võib olla rike.                                                 | Ühendage seade lahti ja ühendage uuesti. Kui see ei aita, helistage palun Philipsi teeninduse infotelefonile või võtke ühendust oma riigi klienditoekeskusega.                                                                                                                                                          |
| Airfryeri ekraanil kuvatakse „E10”.                              | Seadme sisetemperatuur on liiga kõrge.                                  | Kontrollige, et õhu väljalaskeavade ümber ei oleks takistusi, mis mõjutavad ventilatsiooni ja soojust hajutamist. Jätke õhu väljalaskeavade ümber vähemalt 15 cm ruumi ja ärge asetage mingeid esemeid õhu väljalaskeavade ja seina vahele.                                                                             |

# Contenido

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| <b>Instrucciones de seguridad importantes</b> | 136 |
| Peligro                                       | 137 |
| Advertencia                                   | 137 |
| Nota                                          | 139 |
| Campos electromagnéticos (CEM)                | 139 |
| Desconexión automática                        | 139 |
| <b>Reciclaje</b>                              | 140 |
| <b>Garantía y asistencia</b>                  | 140 |
| <b>Información de diseño ecológico</b>        | 140 |
| <b>Introducción</b>                           | 140 |
| <b>Descripción general</b>                    | 141 |
| Descripción del producto                      | 141 |
| Descripción general del panel control         | 142 |
| <b>Antes del primer uso</b>                   | 146 |
| <b>Preparación antes del uso</b>              | 146 |
| <b>Uso del aparato</b>                        | 146 |
| Programas de coccinado                        | 146 |
| Cocción con ajustes manuales                  | 151 |
| <b>MultiCrisp</b>                             | 153 |
| <b>Función de sincronizar tiempo</b>          | 154 |
| <b>Función de copia (igualar)</b>             | 155 |
| <b>Agitar los alimentos</b>                   | 156 |
| Cuándo agitar                                 | 156 |
| Qué agitar                                    | 156 |
| Cómo agitar                                   | 156 |
| Recordatorio de agitación                     | 157 |
| <b>Limpieza</b>                               | 157 |
| Tabla de limpieza                             | 159 |
| <b>Almacenamiento</b>                         | 159 |
| <b>Solución de problemas</b>                  | 159 |

## Instrucciones de seguridad importantes

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



## Peligro

1



- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni estufas o cocinas eléctricas, ni en un horno caliente (Fig. 1).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en el recipiente para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en el recipiente.
- Asegúrese siempre de que no haya alimentos atascados en la resistencia.

## Advertencia

3



- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra, protegido por un diferencial.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig. 2).
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.

- Almacenamiento de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Puesto que esta Airfryer cuenta con dos recipientes de cocción, su potencia eléctrica es elevada. No utilice otros aparatos de alta potencia en el mismo circuito a la vez (p. ej., hervidoras, parrillas eléctricas, etc.). Si lo hace, puede que el diferencial de su instalación doméstica se dispare y la alimentación de esta toma falle.
- 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, como 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 placa inferior y los accesorios colocados dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- La superficie de la resistencia emitirá calor residual después del uso.
- No utilice el mango del recipiente para mover o transportar el aparato.
- No coloque el recipiente en el panel de la interfaz de usuario, ya que podría caerse y provocar lesiones.
- No coloque ningún recipiente lleno de agua u otros líquidos sobre la superficie superior del aparato, ya que podría volcarse.
- No coma alimentos que hayan entrado en contacto con la resistencia o las paredes internas del aparato.
- El revestimiento del recipiente, la cesta y el grill cumple con los estándares de seguridad relativos al contacto con alimentos. Sin embargo, el revestimiento puede desgastarse con el tiempo debido al uso normal. El uso y los métodos de limpieza inadecuados (como el impacto con objetos duros o la fricción abrasiva) pueden acelerar este desgaste. Aunque algunas partículas pequeñas del revestimiento se mezclen accidentalmente con los alimentos, no supondrán ningún riesgo para su salud. Si el revestimiento está desgastado y se ve el metal que hay debajo, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente lo antes posible para sustituir la pieza dañada.
- Durante la cocción con un solo recipiente o inmediatamente después de la cocción, es posible que la otra cámara de cocción siga estando caliente. No limpie la otra cámara de cocción ni introduzca la mano durante este tiempo para evitar quemaduras.

## Nota

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, la resistencia y el borde de las piezas metálicas.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de sincronización de finalización (las bacterias pueden reproducirse).
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.
- Para evitar daños en el aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos. Use un paño y un detergente suaves.

## Campos electromagnéticos (CEM)

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

## Desconexión automática

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

# Reciclaje



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

# Garantía y asistencia

Versuni Netherlands B.V., registrada en Claude Debussylaan 88, Ámsterdam, NL, ofrece una garantía de dos años sobre este producto a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega, si es posterior). Esta garantía no es válida si algún defecto se debe al uso incorrecto o mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información, solicitar piezas de repuesto o hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web: **home.id/warranty**.

# Información de diseño ecológico

**Información de diseño ecológico para los siguientes identificadores de modelo: NA474, NA475, NA476**

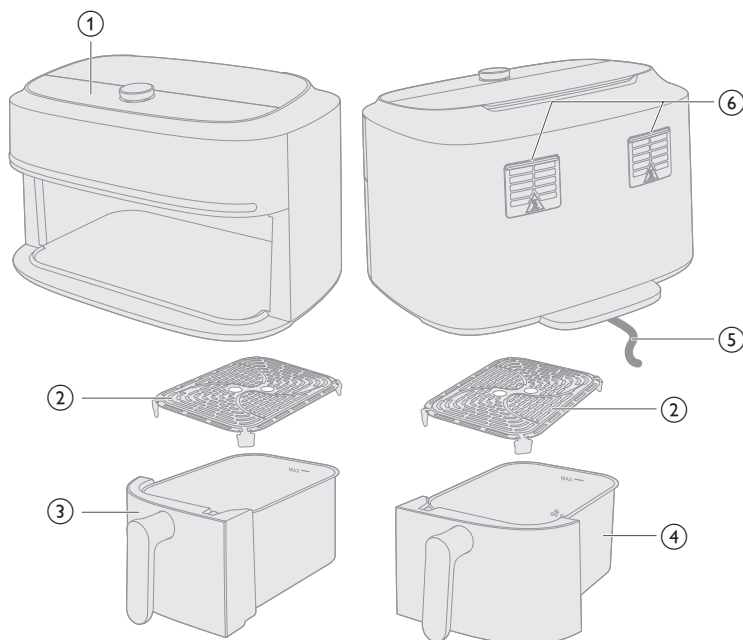
| Descripciones                                                                                     | Símbolo                                                    | Valor | Unidad |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Consumo de energía en modo apagado                                                                | P <sub>off</sub>                                           | 0,2   | W      |
| Consumo de energía en modo de espera                                                              | P <sub>sb</sub>                                            | /     | W      |
| Tiempo hasta que el modo automático pase al modo de espera                                        | T <sub>sb</sub>                                            | 20    | min    |
| Norma de medición del valor de servicio                                                           | EN 50564:2011                                              |       |        |
| Datos de contacto para obtener más información                                                    | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Bajos |       |        |
| El aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del REGLAMENTO (UE) 2023/826 DE LA COMISIÓN. |                                                            |       |        |

# Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.  
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.home.id**.

# Descripción general

## Descripción del producto

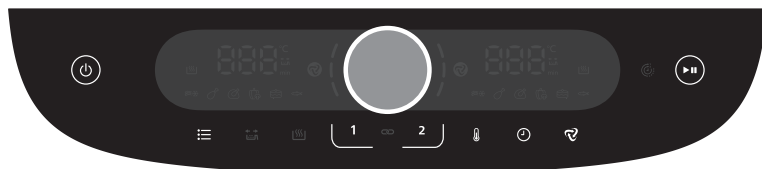


- 1 Panel de control
- 2 Placas inferiores (2)
- 3 Recipiente izquierdo [1]
- 4 Recipiente derecho [2]
- 5 Cable de alimentación
- 6 Salidas de aire

**Nota:** Este aparato dispone de dos cestas de cocción independientes. Puede elegir cocinar con una sola cesta o usar ambas a la vez. Cada cesta funciona de forma independiente, lo que le permite usar diferentes temperaturas, tiempos de cocción o programas predefinidos para cada cesta.

## Descripción general del panel control

### Alimentación y funciones básicas



#### **Botón de encendido**

Toque para encender o apagar la Airfryer



#### **Programa de cocción**

Toque para seleccionar los diferentes programas de cocción



#### **Botón de inicio/pausa**

Toque para iniciar o pausar el proceso de cocción



#### **Botón de recipiente izquierdo**

Toque para seleccionar el recipiente izquierdo [1]



#### **Botón de recipiente derecho**

Toque para seleccionar el recipiente derecho [2]



#### **Botón de ajuste de la temperatura**

Toque para acceder al modo de ajuste de temperatura



#### **Botón de ajuste del tiempo**

Toque para acceder al modo de ajuste de tiempo



#### **Botón MultiCrisp**

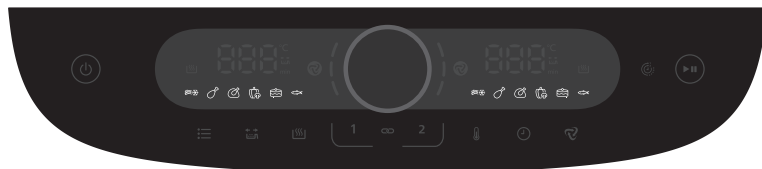
Toque para acceder al modo de ajuste de MultiCrisp



#### **Control giratorio/botón de confirmación**

Gire para seleccionar los programas de cocción, ajustar la temperatura o el tiempo y el nivel de MultiCrisp. Pulse para confirmar el ajuste.

## Programas de cocinado



### Patatas fritas congeladas

Cocina patatas fritas congeladas, gajos o croquetas de patata hasta conseguir un acabado dorado y crujiente.



### Muslos de pollo

Cocina los muslos de pollo uniformemente con una piel crujiente.



### Pollo entero

Para pollos enteros con piel crujiente y carne tierna.



### Verduras

Asa o dora las verduras de manera uniforme con un mínimo de aceite.



### Bizcocho

Para conseguir bizcochos caseros ligeros y esponjosos.



### Pescado

Cocina el pescado con una textura delicada al tiempo que retenga la humedad.

## Otras funciones



### Botón de recordatorio de agitación

Este modelo incluye un recordatorio de agitación. Para obtener unos resultados óptimos, agite o gire la comida rápidamente cuando suene (consulte "Agitar los alimentos") el recordatorio.

Presione el botón de **recordatorio de agitación** para activar o desactivar las alertas. Cuando está activado, oírás un pitido y verá que el botón parpadea. Es un recordatorio para que agite o dé la vuelta a los alimentos durante la cocción y obtenga resultados más uniformes.



### Botón de conservación del calor

Puede activar el modo de conservación del calor en cualquier momento, antes o durante la cocción, tocando el botón de **conservación del calor**.

Cuando se activa la función de conservación del calor, el aparato cambia automáticamente a este modo al finalizar la cocción.



### Botón de función de copia (coincidencia)

Puede ajustar el tiempo y la temperatura para un recipiente y copiar esa misma configuración para el otro pulsando el botón (consulte "Función de copia (igualar)") **de función de copia**.

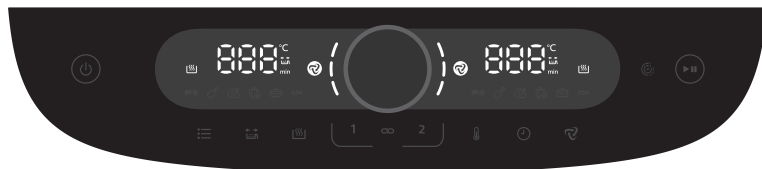


### Botón de función de sincronizar tiempo

Pulse el **botón de la función de sincronizar tiempo** para sincronizar automáticamente los tiempos de cocción en 2 recipientes para que las comidas estén listas al mismo tiempo (consulte "Función de sincronizar tiempo").



## Pantalla



### Pantalla de tiempo/temperatura

Muestra el tiempo y temperatura de cocción



### Indicador de conservación del calor

Se ilumina cuando la función de conservación del calor está activada



### Indicador de recordatorio de agitación

Se ilumina cuando es el momento de agitar, remover o darle la vuelta a la comida



### Indicador de nivel de MultiCrisp

Muestra el nivel actual de MultiCrisp



### Indicador de MultiCrisp

Se ilumina al configurar el nivel MultiCrisp

## Antes del primer uso

**Importante:** Durante el primer uso, la Airfryer puede producir un poco de humo y olor. Esto es normal y debería disiparse en unos minutos.

**Precaución:** Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con ningún otro líquido.

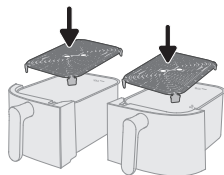
**Precaución:** No toque las superficies calientes. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.

**Precaución:** Este aparato es solo para uso doméstico.

**Nota:** No es necesario precalentar el aparato.

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Limpie el aparato a fondo antes del primer uso (consulte "Limpieza").

## Preparación antes del uso



- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- 2 Inserte las placas inferiores en el recipiente.

**Nota:** No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.

**Nota:** No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.

## Uso del aparato

Su Airfryer está equipada con dos recipientes, lo que permite preparar alimentos en uno o ambos al mismo tiempo.

Puede cocinar utilizando:

- **programas de cocción**, que aplican automáticamente los ajustes de cocción recomendados para los tipos de alimentos seleccionados; o
- **ajustes manuales**, que permiten ajustar el tiempo de cocción y la temperatura según sus preferencias.

Seleccione los recipientes, añada los ingredientes y elija el método de cocción deseado antes de encender el aparato.

## Programas de cocinado

Este aparato viene con una variedad de programas de cocción predefinidos, diseñados para simplificar la preparación de comidas. Cada preajuste está

optimizado para un tipo específico de comida y elige automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para garantizar resultados deliciosos con el mínimo esfuerzo.

**Nota:** Los tiempos de cocción se basan en la cantidad de alimentos indicada. Para diferentes cantidades, ajústelos según sea necesario.

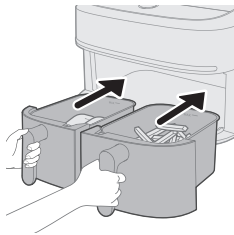
**Nota:** Si el aparato tiene una potencia nominal de **2720 W**, consulte la tabla siguiente.

|                                                                                                       | Programa de cocción              | Nivel MultiCrisp     | Tiempo de cocción | Temperatura | Recordatorio de agitación |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
| <br><b>600 g</b>      | <b>Patatas fritas congeladas</b> | Tierno (+)           | 19 min            | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                       |                                  | Crujiente (++)       | 22 min            | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                       |                                  | Extracrujiente (+++) | 25 min            | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Muslos de pollo</b>           | Tierno (+)           | 29 min            | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                                  | Crujiente (++)       | 24 min            | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                                  | Extracrujiente (+++) | 27 min            | 180 °C      | x1                        |
| <br><b>1200 g</b>     | <b>Pollo entero</b>              | Tierno (+)           | 65 min            | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                                  | Crujiente (++)       | 55 min            | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                                  | Extracrujiente (+++) | 55 min            | 185 °C      | /                         |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Verduras</b>                  | Tierno (+)           | 20 min            | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                                  | Crujiente (++)       | 21 min            | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                                  | Extracrujiente (+++) | 23 min            | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>460 g</b>    | <b>Bizcocho</b>                  | Tierno (+)           | 50 min            | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                                  | Crujiente (++)       | 42 min            | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                                  | Extracrujiente (+++) | 40 min            | 170 °C      | /                         |
| <br><b>200 g x2</b> | <b>Pescado</b>                   | Tierno (+)           | 17 min            | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                                  | Crujiente (++)       | 19 min            | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                                  | Extracrujiente (+++) | 20 min            | 200 °C      | x1                        |

**Nota:** Si el aparato tiene una potencia nominal de **2220 W**, consulte la tabla siguiente.

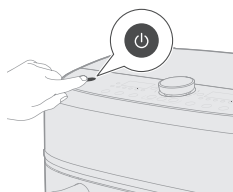
|  | Programa de cocción | Nivel MultiCrisp | Tiempo de cocción | Temperatura | Recordatorio de agitación |
|--|---------------------|------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
|--|---------------------|------------------|-------------------|-------------|---------------------------|

|                                                                                                                                      |                      |        |        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|--------|----|
| <br><b>Patatas fritas congeladas</b><br><b>600 g</b> | Tierno (+)           | 23 min | 180 °C | x2 |
|                                                                                                                                      | Crujiente (++)       | 26 min | 200 °C | x2 |
|                                                                                                                                      | Extracrujiente (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |
| <br><b>Muslos de pollo</b><br><b>750 g</b>           | Tierno (+)           | 29 min | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                                      | Crujiente (++)       | 24 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                                      | Extracrujiente (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |
| <br><b>Pollo entero</b><br><b>1200 g</b>             | Tierno (+)           | 55 min | 135 °C | /  |
|                                                                                                                                      | Crujiente (++)       | 45 min | 160 °C | /  |
|                                                                                                                                      | Extracrujiente (+++) | 38 min | 175 °C | /  |
| <br><b>Verduras</b><br><b>600 g</b>                  | Tierno (+)           | 18 min | 170 °C | x1 |
|                                                                                                                                      | Crujiente (++)       | 21 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                                      | Extracrujiente (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |
| <br><b>Bizcocho</b><br><b>300 g</b>                  | Tierno (+)           | 42 min | 130 °C | /  |
|                                                                                                                                      | Crujiente (++)       | 36 min | 155 °C | /  |
|                                                                                                                                      | Extracrujiente (+++) | 36 min | 170 °C | /  |
| <br><b>Pescado</b><br><b>180 g x2</b>                | Tierno (+)           | 16 min | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                                      | Crujiente (++)       | 18 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                                      | Extracrujiente (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

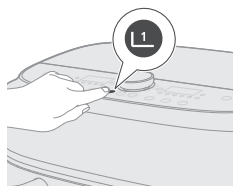


- 1** Añade ingredientes a los recipientes y vuelve a introducirlos en el aparato.
- Nota:** Asegúrese siempre de que la placa inferior esté bien colocada antes de añadir ingredientes al recipiente.
- Nota:** Evite exceder las cantidades sugeridas o llenar el recipiente por encima de la línea "**MAX**", ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción.

- 2 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.



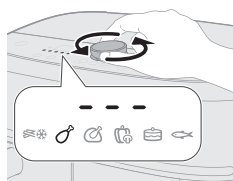
- 3 Toque el botón de **recipiente izquierdo [1]**.



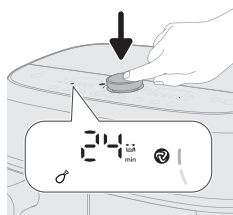
- 4 Toque el botón de **programa de cocción**.



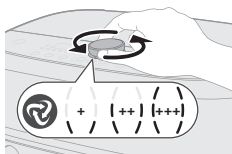
- 5 Gire el control giratorio para desplazarse por los programas de cocción.



- 6 Pulse el control giratorio para confirmar el programa de cocción.



7 Gire el control giratorio para seleccionar el nivel de **MultiCrisp** deseado.



8 Toque el botón de **recipiente derecho [2]** y repita los pasos 4 a 7.



9 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

**Nota:** Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción. Para ello:

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite el contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a insertar el recipiente para reanudar la cocción.

**Nota:** Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

**Nota:** El aparato se detendrá automáticamente cuando retire el recipiente. La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a introducir el recipiente en el aparato.

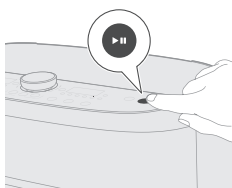
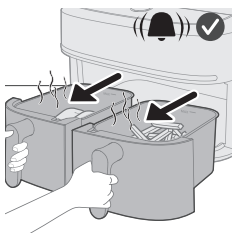
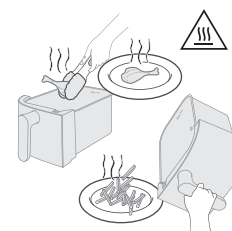
10 Una vez finalizada la cocción, sonará un pitido. Retire con cuidado ambos recipientes.

**Precaución:** Tras el proceso de cocción, el recipiente, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Coloque siempre el recipiente sobre una superficie resistente al calor (como un salvamanteles o una alfombrilla de silicona) cuando lo retire. En función del tipo de comida, puede que escape vapor caliente del recipiente.

11 Utilice utensilios adecuados para retirar los alimentos y manipule el recipiente con cuidado.

**Nota:** El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.

**Nota:** En función del tipo de alimento que esté cocinando, puede que convenga desechar el exceso de aceite o grasa entre lotes o antes de agitar el contenido. Para hacerlo de forma segura, coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor y use unas manoplas para horno. Deseche con cuidado el aceite o la grasa.



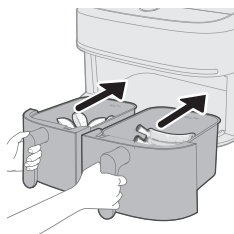
## Cocción con ajustes manuales

Cuando los preajustes no satisfagan sus necesidades concretas, los ajustes manuales le brindan control total de la temperatura y el tiempo de cocción.

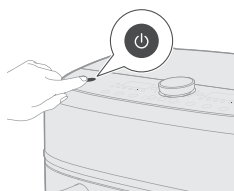
- 1 Añada los ingredientes a los recipientes e insértelos en la cámara de cocción.

**Nota:** Asegúrese siempre de que la placa inferior esté bien colocada antes de añadir ingredientes al recipiente.

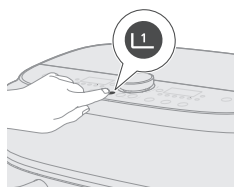
**Nota:** Evite exceder las cantidades sugeridas o llenar el recipiente por encima de la línea "**MAX**", ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción.



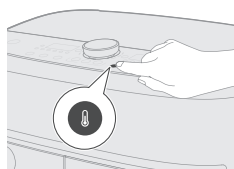
- 2 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.



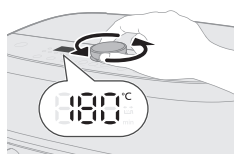
- 3 Toque el botón de **recipiente izquierdo [1]**.



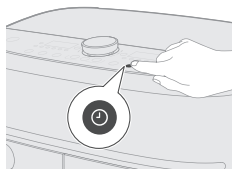
- 4 Toque el botón de **temperatura**.



- 5 Gire el control giratorio para elegir la temperatura deseada.



**6** Toque el botón de **tiempo**.



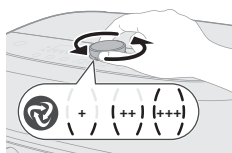
**7** Gire el control giratorio para elegir el tiempo de cocción deseado.



**8** Toque el botón **MultiCrisp**.



**9** Gire el control giratorio para elegir el nivel de MultiCrisp deseado.



**10** Toque el botón de **recipiente derecho [2]** y repita los pasos 4 a 9.





### 11 Toque el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

**Nota:** Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción. Para ello:

- Retire con cuidado los recipientes.
- Agite el contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a insertar los recipientes para reanudar la cocción.

**Nota:** Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

**Nota:** El aparato se detendrá automáticamente cuando retire el recipiente. La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a introducir el recipiente en el aparato.

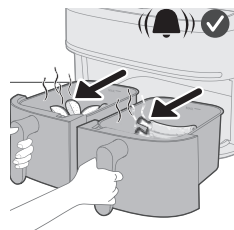
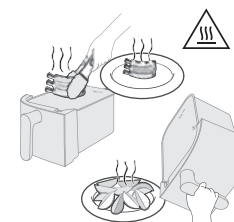
### 12 Una vez finalizada la cocción, sonará un pitido. Retire con cuidado ambos recipientes.

**Precaución:** Tras el proceso de cocción, el recipiente, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Coloque siempre el recipiente sobre una superficie resistente al calor (como un salvamanteles o una alfombrilla de silicona) cuando lo retire. En función del tipo de comida, puede que escape vapor caliente del recipiente.

### 13 Utilice utensilios adecuados para retirar los alimentos y manipule el recipiente con cuidado.

**Nota:** El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.

**Nota:** En función del tipo de alimento que esté cocinando, puede que convenga desechar el exceso de aceite o grasa entre lotes o antes de agitar el contenido. Para hacerlo de forma segura, coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor y use unas manoplas para horno. Deseche con cuidado el aceite o la grasa.



## MultiCrisp

La tecnología **MultiCrisp** permite a todo el mundo disfrutar fácilmente de su sabor y textura preferidos. Con un simple giro del dial, la Philips Airfryer ajusta automáticamente la velocidad del ventilador y la temperatura para conseguir la textura crujiente perfecta.

**Tierno +**

**Crujiente ++**

**Extracrujiente +++**



Cada programa de cocción (patatas fritas congeladas, muslos de pollo, un pollo entero, verduras, tartas, pescado) se ajusta con precisión con la tecnología MultiCrisp. Solo tiene que girar el dial a las posiciones Tierno, Crujiente o Extracrujiente para disfrutar de la textura crujiente que más le guste. Puede ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de alimentos.

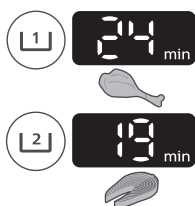
En el modo Manual, puede experimentar con más ingredientes, ya que permite personalizar la temperatura, tiempo y el nivel de MultiCrisp. Pulse el botón MultiCrisp  para ajustar el nivel de textura crujiente: suba el dial para obtener una textura más crujiente o bájelo para un resultado más tierno.

Nota: Utilice la siguiente tabla como guía para seleccionar el nivel de MultiCrisp deseado para los diferentes tipos de alimentos. Los resultados pueden variar en función de la cantidad, el grosor y la temperatura de los ingredientes.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |     |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Función de sincronizar tiempo

Use la función de sincronización para sincronizar automáticamente los tiempos de cocción en ambos recipientes para que las comidas estén listas al mismo tiempo.

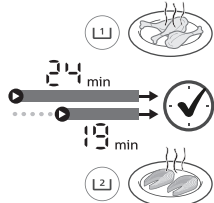


1 Ajuste el tiempo de cocción para ambos recipientes.

2 Pulse el botón de **sincronización**.



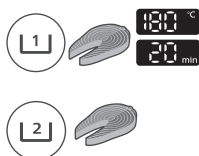
3 El aparato retrasa automáticamente el inicio del programa de cocción más corto para que ambos recipientes terminen de cocinar al mismo tiempo.

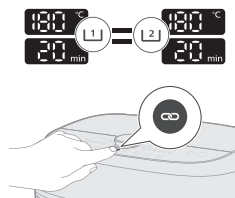


## Función de copia (igualar)

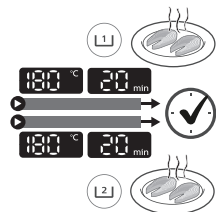
La función de copia le permite duplicar los ajustes de cocción de un recipiente al otro con un solo toque. Resulta ideal para cocinar la misma comida en ambos recipientes con resultados uniformes.

1 Ajuste el tiempo y la temperatura de un recipiente.





- 2 Pulse el botón de **copia**. Los ajustes se replicarán al instante en el otro recipiente.



- 3 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar la cocción.

## Agitar los alimentos

### Cuándo agitar

- Agite o dé la vuelta a los alimentos 1 o 2 veces a mitad de cocción, o más si lo desea.
- Algunos programa de cocción incluyen una función de recordatorio de agitación integrada.

### Qué agitar

- Los alimentos pequeños, como las patatas fritas o los nuggets, que se apilan durante la cocción, suelen requerir que los agite para garantizar una cocción uniforme y homogénea.
- Si no agita estos alimentos, es posible que se cocinen de forma desigual o que queden poco hechos en algunas zonas.
- Para alimentos más gruesos, como filetes, al darle la vuelta a mitad del proceso, la cocción será uniforme en ambos lados.

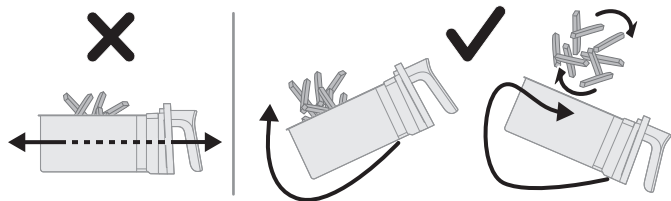
### Cómo agitar

Durante la cocción, retire la cesta de la Airfryer para agitar, mezclar o dar la vuelta a los alimentos.

- Para agitar los alimentos de forma segura, agite suavemente la cesta y asegúrese de que el aire caliente pueda llegar a toda la superficie de los alimentos.

**Consiga resultados crujientes y uniformes:** Evite agitar la cesta en una sola dirección. En su lugar, remueva o dé la vuelta a los alimentos en lugar de

limitarse a deslizar la cesta. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de cada pieza, para garantizar unos resultados uniformes y dorados.

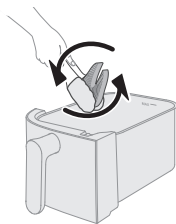


- Si la cesta pesa demasiado para agitarla, colóquela sobre una superficie resistente al calor y use unas pinzas o utensilios con punta de silicona para remover o dar la vuelta a los ingredientes. Vuelva a insertar la cesta y reanude la cocción.

**Nota:** La Airfryer se detendrá automáticamente cuando retire la cesta. La pantalla permanecerá congelada hasta que vuelva a insertar la cesta.

**Nota:** La cocción se reanudará automáticamente cuando vuelva a insertar la cesta.

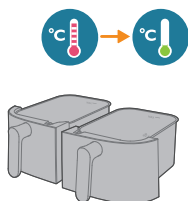
**Nota:** Evite retirar la cesta durante mucho tiempo (más de 30 s), ya que el aparato podría enfriarse.



## Recordatorio de agitación

- Cuando llegue el momento de agitar la comida, el aparato emite un pitido y el icono de recordatorio de agitación se enciende en la pantalla.
- Si no retira el recipiente después de 30 segundos, el recordatorio se apaga automáticamente.
- El recordatorio también se detiene inmediatamente cuando se retira el recipiente.

## Limpieza

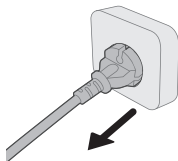


**Advertencia:** Deje que el recipiente y el interior del aparato se enfrien completamente antes de limpiarlos.

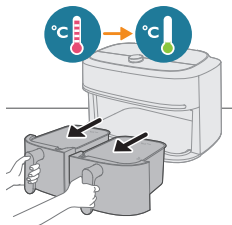
**Advertencia:** El recipiente tiene una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.

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

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



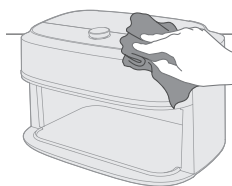
**Consejo:** Retire los recipientes para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.



- 2 Retire la placa inferior del recipiente.
- 3 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.
- 4 Lave el recipiente y la placa inferior en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja (consulte "Tabla de limpieza") no abrasiva.

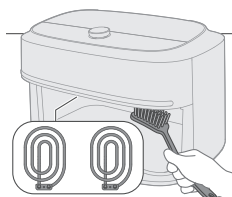
**Consejo:** Si se pegan restos de alimentos al recipiente o la placa inferior, puede ponerlas en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido entre 10 y 15 minutos. Al hacerlo, los restos de alimentos se soltarán y resultará más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la placa inferior y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.

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



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

**Consejo:** Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.





- 7 Limpie el interior del aparato con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos.

## Tabla de limpieza

| <br> | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
|------|---|---|---|---|

## Almacenamiento

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

### Note

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

## Solución de problemas

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

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



| Problema                                              | Posible causa                                                                                                                                                                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | El botón de encendido aún no se ha activado.                                                                                                                                                                                              | Utilice el pulgar para pulsar el botón de encendido/apagado, asegurándose de que el dedo cubra completamente el botón.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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 placa inferior). | Puede evitar los daños colocando la placa inferior en el recipiente correctamente. Si introduce la placa inferior en ángulo, el 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 placa inferior después de cada uso.                                                                                                                                                                                                            |
|                                                       | El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.                                                                                                                                                                  | Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.                                                                                                                                                                                                            |
|                                                       | El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.                                                                                                                                                                   | Seque bien los alimentos antes de colocarlos en el recipiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| La pantalla de la Airfryer muestra "E1" o "E2".       | Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.                                                                                                                                                            | La temperatura del aparato es demasiado baja. Este aparato se ha diseñado para su funcionamiento a temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C.<br>Exponga la Airfryer a la temperatura ambiente durante al menos 15 minutos. Si el problema persiste, contacte con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país o región. |

| Problema                                                             | Posible causa                                         | Solución                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pantalla de la Airfryer muestra "E4", "E5", "E12", "E22" o "E23". | Puede que el dispositivo no funcione correctamente.   | Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo. Si esto no sirve de ayuda, contacte con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.                                                                             |
| La pantalla de la Airfryer muestra "E10".                            | La temperatura interna del aparato es demasiado alta. | Compruebe si hay obstrucciones alrededor de las salidas de aire que puedan afectar a la ventilación y la disipación del calor. Deje al menos 15 cm de espacio alrededor de las salidas de aire y no coloque ningún objeto entre las salidas de aire y la pared. |

# Table des matières

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| <b>Consignes de sécurité importantes</b>        | 163 |
| Danger                                          | 164 |
| Avertissement                                   | 164 |
| Attention                                       | 166 |
| Champs électromagnétiques (CEM)                 | 166 |
| Arrêt automatique                               | 166 |
| <b>Recyclage</b>                                | 167 |
| <b>Garantie et assistance</b>                   | 167 |
| <b>Informations relatives à l'écoconception</b> | 167 |
| <b>Introduction</b>                             | 167 |
| <b>Description générale</b>                     | 168 |
| Présentation du produit                         | 168 |
| Présentation du panneau de commande             | 169 |
| <b>Avant la première utilisation</b>            | 173 |
| <b>Préparations avant utilisation</b>           | 173 |
| <b>Utilisation de l'appareil</b>                | 173 |
| Programmes de cuisson                           | 174 |
| Cuisson avec réglages manuels                   | 178 |
| <b>MultiCrisp</b>                               | 180 |
| <b>Fonction de synchronisation</b>              | 181 |
| <b>Fonction de copie (correspondance)</b>       | 182 |
| <b>Secouer les aliments</b>                     | 183 |
| Quand secouer les ingrédients ?                 | 183 |
| Quels ingrédients secouer ?                     | 183 |
| Comment secouer les ingrédients ?               | 183 |
| Rappel de secouage                              | 184 |
| <b>Nettoyage</b>                                | 184 |
| Tableau relatif au nettoyage                    | 186 |
| <b>Rangement</b>                                | 186 |
| <b>Dépannage</b>                                | 186 |

## Consignes de sécurité importantes

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

## Danger

1



- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou électrique, quel que soit son type, de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud (Fig. 1).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments à frire dans la cuve afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans la cuve.
- Veillez toujours à ce qu'aucun aliment ne se trouve sur le dispositif de chauffe et qu'aucun résidu alimentaire n'y adhère.

## Avertissement

3



- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre, protégée par un disjoncteur adapté.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque l'appareil fonctionne (Fig. 2).
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à bonne distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Comme cet appareil Airfryer dispose de deux chambres de cuisson, sa consommation électrique est importante. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants sur le même circuit en même temps (par exemple : bouilloires, grils électriques, etc.). Cela pourrait déclencher le disjoncteur de votre installation domestique et la prise secteur utilisée ne serait plus alimentée.
- 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, la plaque inférieure et les accessoires placés dans la chambre de cuisson sont chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.
- La surface de la résistance chauffante reste chaude un moment après utilisation.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la cuve.
- Ne posez pas la cuve sur le panneau de l'interface utilisateur, car elle pourrait tomber et provoquer des blessures.
- Ne placez aucun récipient rempli d'eau ou d'un autre liquide sur le dessus de l'appareil, car il pourrait basculer.
- Ne mangez pas d'aliments qui sont entrés en contact avec la résistance chauffante ou les parois internes de l'appareil.
- Le revêtement de la cuve, du panier et du gril est conforme aux normes de sécurité relatives au contact alimentaire. Il est toutefois possible qu'avec le temps, le revêtement montre des signes d'usure dans des conditions normales d'utilisation. Une utilisation incorrecte et des modalités de nettoyage inappropriées (chocs avec des objets durs ou abrasion) peuvent accélérer cette usure. Même si de petites particules de revêtement se mélangent accidentellement à la nourriture, elles ne présentent aucun risque pour votre santé. Si le revêtement est usé et laisse apparaître le métal sous-jacent, contactez le Service Consommateurs local dès que possible pour remplacer la pièce endommagée.
- Lorsque vous n'utilisez qu'une seule cuve ou juste après une cuisson, la chambre de cuisson inutilisée risque d'être brûlante. Évitez alors de nettoyer la chambre de cuisson ou d'y introduire la main afin de ne pas vous brûler.

## Attention

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

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

## Arrêt automatique

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

## Recyclage



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



## Garantie et assistance

Versuni Netherlands B.V., société établie à Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre une garantie de deux ans sur ce produit à compter de la date d'achat (ou de la date de livraison, le cas échéant). Cette garantie n'est pas valide si un défaut résulte d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais entretien de l'appareil. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires sur les pièces détachées ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web [home.id/warranty](http://home.id/warranty).

## Informations relatives à l'écoconception

**Informations relatives à l'écoconception pour le ou les identifiants de modèle : NA474, NA475, NA476**

| Description                                  | Symbole                                                | Économique | Unité |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------|-------|
| Consommation en mode arrêt                   | P <sub>off</sub>                                       | 0,2        | W     |
| Consommation en mode veille                  | P <sub>sb</sub>                                        | /          | W     |
| Délai de passage automatique en mode veille  | T <sub>sb</sub>                                        | 20         | Min   |
| Norme de mesure de la valeur de service      | EN 50564:2011                                          |            |       |
| Coordonnées pour obtenir plus d'informations | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Pays-Bas |            |       |

L'appareil est conforme aux exigences d'écoconception du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (UE) 2023/826.

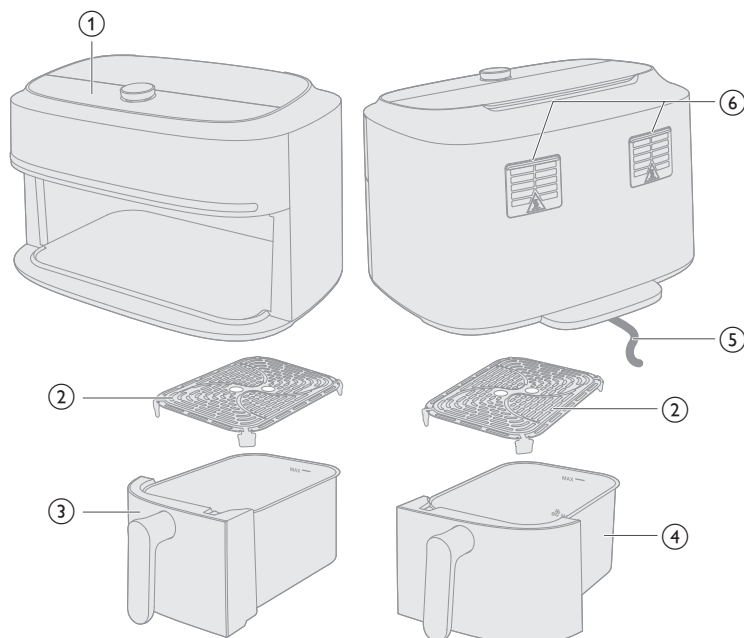
## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : [www.home.id](http://www.home.id).

## Description générale

### Présentation du produit



- 1 **Panneau de commande**
- 2 **2 plaques inférieures**
- 3 **Cuve gauche [1]**
- 4 **Cuve droite [2]**
- 5 **Cordon d'alimentation**
- 6 **Sorties d'air**

Remarque : Cet appareil est équipé de deux paniers de cuisson indépendants. Vous pouvez utiliser un seul panier ou les deux simultanément. Chaque panier fonctionne indépendamment, ce qui vous permet de régler des températures, temps de cuisson ou présélections différents pour chacun d'entre eux.



# Présentation du panneau de commande

## Marche et fonctionnement de base



### Bouton marche/arrêt

Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'Airfryer.



### Programme de cuisson

Appuyez dessus pour sélectionner les différents programmes de cuisson.



### Bouton marche/pause

Appuyez dessus pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.



### Bouton de la cuve gauche

Appuyez dessus pour sélectionner la cuve gauche [1].



### Bouton de la cuve droite

Appuyez dessus pour sélectionner la cuve droite [2].



### Bouton de réglage de la température

Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage de la température.



### Bouton de réglage du temps

Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage du temps.



### Bouton MultiCrisp

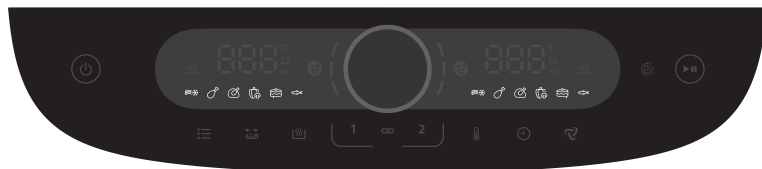
Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage MultiCrisp.



### Sélecteur / bouton de confirmation

Faites-le tourner pour sélectionner les programmes de cuisson et régler la température, le temps de cuisson et le niveau MultiCrisp. Appuyez dessus pour confirmer le réglage.

## Programmes de cuisson



### Frites surgelées

Pour des frites, des potatoes ou des galettes de pomme de terre surgelées dorées et croustillantes.



### Pilons de poulet

Pour des pilons de poulet cuits à cœur et à la peau croustillante.



### Poulet entier

Pour un poulet entier à la peau croustillante et à la chair tendre.



### Légumes

Pour des légumes dorés uniformément en utilisant très peu d'huile.



### Gâteau éponge

Pour des gâteaux faits maison moelleux et légers.



### Poisson

Pour du poisson moelleux, à la texture délicate.

## Fonctions supplémentaires



### Bouton de rappel de secouage

Ce modèle est doté d'un rappel de secouage. Pour des résultats optimaux, secouez ou retournez rapidement les aliments lorsque l'alarme de rappel retentit (voir « Secouer les aliments »).

Appuyez sur le bouton de **rappel de secouage** pour activer ou désactiver les alertes. Lorsque cette option est activée, un bip retentit et le bouton clignote pour vous rappeler de secouer ou de retourner les aliments en cours de cuisson afin d'obtenir des résultats plus uniformes.



### Bouton de maintien au chaud

Vous pouvez activer le mode de maintien au chaud à tout moment, avant ou pendant la cuisson, en appuyant sur le bouton de **maintien au chaud**.

Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud une fois la cuisson terminée.



### Bouton de la fonction de copie (correspondance)

Vous pouvez définir la durée et la température de l'une des cuves, puis copier ces mêmes réglages à l'identique pour l'autre cuve en appuyant sur le bouton (voir « Fonction de copie (correspondance) ») de la **fonction de copie**.



### Bouton de la fonction de synchronisation

Appuyez sur le bouton de la **fonction de synchronisation** pour synchroniser automatiquement les temps de cuisson des 2 cuves afin que les plats soient prêts en même temps (voir « Fonction de synchronisation »).

## Afficheur



### Affichage de la durée/température

Affiche le temps de cuisson et la température.



### Voyant de maintien au chaud

S'allume lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.



### Indicateur du rappel de secouage

S'allume lorsqu'il est temps de secouer, de mélanger ou de retourner les aliments.



### Indicateur de niveau MultiCrisp

Affiche le niveau MultiCrisp actuel.



### Indicateur MultiCrisp

S'allume lors du réglage du niveau MultiCrisp.

## Avant la première utilisation

**Important :** Lors de la première utilisation, l'Airfryer peut produire de la fumée et des odeurs. Ce phénomène est normal et devrait se dissiper au bout de quelques minutes.

**Attention :** Cet Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.

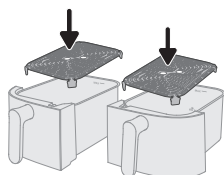
**Attention :** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.

**Attention :** Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage »).

## Préparations avant utilisation



- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, plane et qui résiste à la chaleur.
- 2 Insérez les plaques inférieures dans les cuves.

Remarque : Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.

Remarque : Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.

## Utilisation de l'appareil

L'Airfryer présente deux cuves de cuisson pouvant être utilisées isolément ou simultanément.

Pour cuisiner, vous avez le choix entre les options suivantes :

- **Programmes de cuisson** appliquant automatiquement les réglages recommandés en fonction du type d'aliment sélectionné.
- **Réglages manuels** vous permettant de définir le temps de cuisson et la température qui vous conviennent.

Sélectionnez la ou les cuves, ajoutez les ingrédients et choisissez le mode de cuisson souhaité avant de démarrer l'appareil.

## Programmes de cuisson

Cet appareil propose différentes présélections conçues pour simplifier la préparation des repas. Chaque présélection est pensée pour un type d'aliment précis. La température et le temps de cuisson sont définis automatiquement, pour un résultat savoureux et demandant très peu d'efforts.

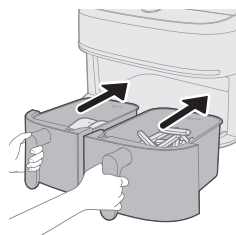
**Remarque :** Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la quantité de nourriture spécifiée. Ajustez les quantités selon vos besoins.

**Remarque :** Si votre appareil a une puissance nominale de **2 720 W**, consultez le tableau ci-dessous.

|                                                                                                        | Programme de cuisson    | Niveau MultiCrisp        | Temps de cuisson | Température | Rappel de secouage |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| <br><b>600 g</b>       | <b>Frites surgelées</b> | Moelleux (+)             | 19 min           | 180 °C      | x2                 |
|                                                                                                        |                         | Croustillant (++)        | 22 min           | 200 °C      | x2                 |
|                                                                                                        |                         | Extra-croustillant (+++) | 25 min           | 200 °C      | x2                 |
| <br><b>750 g</b>       | <b>Pilons de poulet</b> | Moelleux (+)             | 29 min           | 160 °C      | x1                 |
|                                                                                                        |                         | Croustillant (++)        | 24 min           | 180 °C      | x1                 |
|                                                                                                        |                         | Extra-croustillant (+++) | 27 min           | 180 °C      | x1                 |
| <br><b>1200 g</b>      | <b>Poulet entier</b>    | Moelleux (+)             | 65 min           | 135 °C      | /                  |
|                                                                                                        |                         | Croustillant (++)        | 55 min           | 160 °C      | /                  |
|                                                                                                        |                         | Extra-croustillant (+++) | 55 min           | 185 °C      | /                  |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Légumes</b>          | Moelleux (+)             | 20 min           | 170 °C      | x1                 |
|                                                                                                        |                         | Croustillant (++)        | 21 min           | 180 °C      | x1                 |
|                                                                                                        |                         | Extra-croustillant (+++) | 23 min           | 200 °C      | x2                 |
| <br><b>460 g</b>     | <b>Gâteau éponge</b>    | Moelleux (+)             | 50 min           | 130 °C      | /                  |
|                                                                                                        |                         | Croustillant (++)        | 42 min           | 155 °C      | /                  |
|                                                                                                        |                         | Extra-croustillant (+++) | 40 min           | 170 °C      | /                  |
| <br><b>200 g x 2</b> | <b>Poisson</b>          | Moelleux (+)             | 17 min           | 160 °C      | x1                 |
|                                                                                                        |                         | Croustillant (++)        | 19 min           | 180 °C      | x1                 |
|                                                                                                        |                         | Extra-croustillant (+++) | 20 min           | 200 °C      | x1                 |

**Remarque :** Si votre appareil a une puissance nominale de **2 220 W**, consultez le tableau ci-dessous.

|                                                                                                                             | Programme de cuisson | Niveau MultiCrisp        | Temps de cuisson | Température | Rappel de secouage |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| <br><b>Frites surgelées</b><br><b>600 g</b> |                      | Moelleux (+)             | 23 min           | 180 °C      | x2                 |
|                                                                                                                             |                      | Croustillant (++)        | 26 min           | 200 °C      | x2                 |
|                                                                                                                             |                      | Extra-croustillant (+++) | 29 min           | 200 °C      | x2                 |
| <br><b>Pilons de poulet</b><br><b>750 g</b> |                      | Moelleux (+)             | 29 min           | 160 °C      | x1                 |
|                                                                                                                             |                      | Croustillant (++)        | 24 min           | 180 °C      | x1                 |
|                                                                                                                             |                      | Extra-croustillant (+++) | 27 min           | 180 °C      | x1                 |
| <br><b>Poulet entier</b><br><b>1200 g</b>   |                      | Moelleux (+)             | 55 min           | 135 °C      | /                  |
|                                                                                                                             |                      | Croustillant (++)        | 45 min           | 160 °C      | /                  |
|                                                                                                                             |                      | Extra-croustillant (+++) | 38 min           | 175 °C      | /                  |
| <br><b>Légumes</b><br><b>600 g</b>          |                      | Moelleux (+)             | 18 min           | 170 °C      | x1                 |
|                                                                                                                             |                      | Croustillant (++)        | 21 min           | 180 °C      | x1                 |
|                                                                                                                             |                      | Extra-croustillant (+++) | 23 min           | 200 °C      | x2                 |
| <br><b>Gâteau éponge</b><br><b>300 g</b>    |                      | Moelleux (+)             | 42 min           | 130 °C      | /                  |
|                                                                                                                             |                      | Croustillant (++)        | 36 min           | 155 °C      | /                  |
|                                                                                                                             |                      | Extra-croustillant (+++) | 36 min           | 170 °C      | /                  |
| <br><b>Poisson</b><br><b>180 g x 2</b>    |                      | Moelleux (+)             | 16 min           | 160 °C      | x1                 |
|                                                                                                                             |                      | Croustillant (++)        | 18 min           | 180 °C      | x1                 |
|                                                                                                                             |                      | Extra-croustillant (+++) | 20 min           | 200 °C      | x1                 |

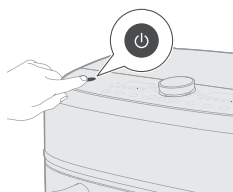


- 1 Placez les ingrédients dans les cuves, puis réinsérez ces dernières dans l'appareil.

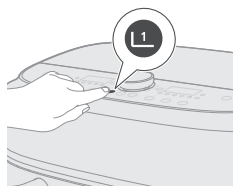
Remarque : Assurez-vous toujours que la plaque inférieure est bien en place avant de placer des ingrédients dans la cuve.

Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir la cuve au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.

- 2 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.



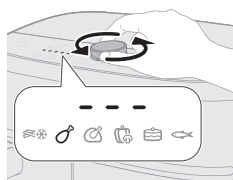
- 3 Appuyez sur le bouton de la **cuve gauche [1]**.



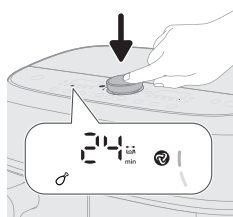
- 4 Appuyez sur le bouton du **programme de cuisson**.



- 5 Tournez le sélecteur pour parcourir les différents programmes de cuisson.

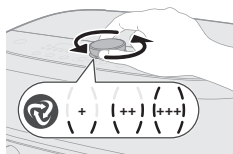


- 6 Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le programme de cuisson.





7 Tournez le sélecteur sur le niveau **MultiCrisp** souhaité.



8 Appuyez sur le bouton de la **cuve droite [2]**, puis répétez les étapes 4 à 7.



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

**Remarque :** Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson. Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez le contenu au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
- Réinsérez la cuve pour poursuivre la cuisson.

**Remarque :** Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

**Remarque :** L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.

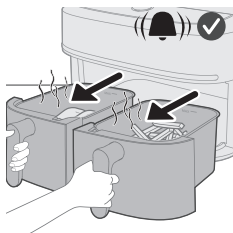
10 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un bip. Retirez précautionneusement les deux cuves.

**Attention :** Après une cuisson, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez la cuve, placez-la toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.

11 Utilisez des ustensiles adaptés pour retirer les aliments et manipulez la cuve avec précaution.

**Remarque :** L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

**Remarque :** Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.



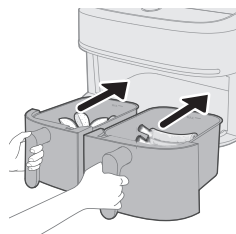
## Cuisson avec réglages manuels

Lorsque les présélections ne répondent pas à vos besoins, les réglages manuels vous donnent une maîtrise totale sur la température et la durée de cuisson.

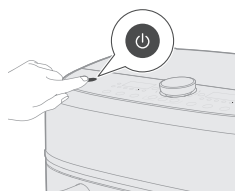
- 1 Placez les ingrédients dans les cuves, puis insérez ces dernières dans la chambre de cuisson.

Remarque : Assurez-vous toujours que la plaque inférieure est bien en place avant de placer des ingrédients dans la cuve.

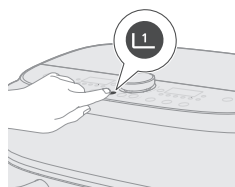
Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir la cuve au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.



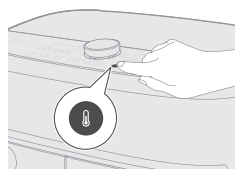
- 2 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.



- 3 Appuyez sur le bouton de la **cuve gauche [1]**.



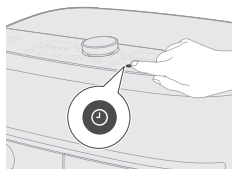
- 4 Appuyez sur le bouton de la **température**.



- 5 Tournez le sélecteur sur la température souhaitée.



- 6 Appuyez sur le bouton de réglage du **temps**.



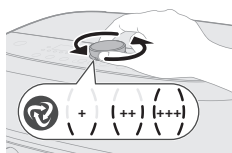
- 7 Tournez le sélecteur sur le temps de cuisson souhaité.



- 8 Appuyez sur le bouton **MultiCrisp**.



- 9 Tournez le sélecteur sur le niveau MultiCrisp souhaité.



- 10 Appuyez sur le bouton de la **cuve droite [2]**, puis répétez les étapes 4 à 9.





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

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson. Pour ce faire :

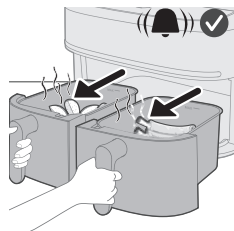
- Retirez délicatement les cuves.
- Secouez le contenu au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
- Réinsérez les cuves pour poursuivre la cuisson.

Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.

### 12 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un bip. Retirez précautionneusement les deux cuves.

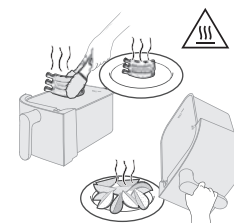
**Attention : Après une cuisson, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez la cuve, placez-la toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.**



### 13 Utilisez des ustensiles adaptés pour retirer les aliments et manipulez la cuve avec précaution.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.



## MultiCrisp

La technologie **MultiCrisp** permet à chacun d'obtenir facilement la texture et le goût qui lui convient. Il suffit de tourner le sélecteur pour que l'Airfryer Philips ajuste automatiquement la température et la vitesse de ventilation afin de produire un niveau de croustillance parfait.

**Moelleux +**

**Croustillant ++**

**Extra-croustillant +++**



Chaque programme de cuisson (frites surgelées, pilons de poulet, poulet entier, légumes, gâteau, poisson) est finement réglé grâce à la technologie MultiCrisp. Il suffit de tourner le sélecteur sur les positions « Moelleux », « Croustillant » ou « Extra-croustillant » pour obtenir le niveau de croustillance qui vous convient. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments.

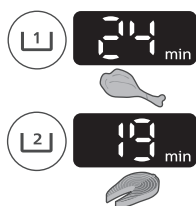
Le mode Manuel vous permet d'expérimenter avec d'autres ingrédients en réglant la température, le temps de cuisson et la fonction MultiCrisp selon vos préférences. Appuyez sur le bouton MultiCrisp  pour ajuster le niveau de croustillance : augmentez-le pour une texture plus craquante ou réduisez-le pour une texture plus moelleuse.

Remarque : Référez-vous au tableau ci-dessous pour choisir le niveau de croustillance souhaité selon le type d'aliment. Les résultats peuvent varier en fonction de la quantité, de l'épaisseur et de la température des ingrédients utilisés.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Fonction de synchronisation

Utilisez la fonction de synchronisation pour synchroniser automatiquement les temps de cuisson des 2 cuves afin que les plats soient prêts en même temps.

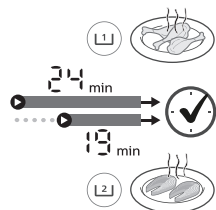


1 Réglez le temps de cuisson des deux cuves.

2 Appuyez sur le bouton de la **fonction de synchronisation**.



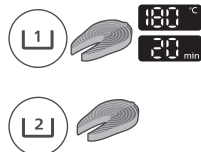
3 L'appareil retarde automatiquement le démarrage du programme de cuisson le plus court pour que les cuissons finissent en même temps dans les deux cuves.

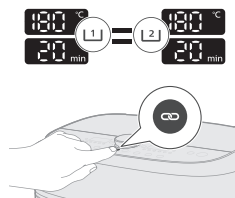


## Fonction de copie (correspondance)

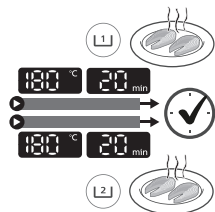
La fonction de copie vous permet de dupliquer les réglages de cuisson d'une cuve à l'autre d'une simple pression. Cette fonction est idéale lorsque les deux cuves contiennent un même aliment et que vous souhaitez obtenir des résultats homogènes.

1 Réglez le temps de cuisson et la température d'une cuve.





- 2 Appuyez sur le bouton de **copie**. Les réglages seront instantanément dupliqués sur l'autre cuve.



- 3 Appuyez sur **marche/pause** pour lancer la cuisson.

## Secouer les aliments

### Quand secouer les ingrédients ?

- Secouez ou retournez les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson, ou plus si vous le souhaitez.
- Certains programmes de cuisson incluent une fonction intégrée de rappel de secouage.

### Quels ingrédients secouer ?

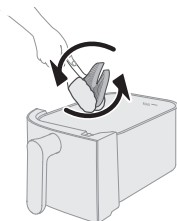
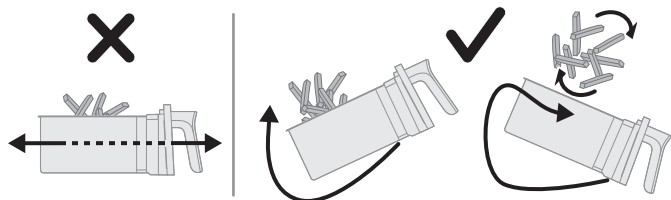
- Les aliments de petite taille comme les frites ou les nuggets cuisent souvent les uns sur les autres. Ils doivent donc être secoués régulièrement pour leur assurer un croustillant uniforme et une cuisson homogène.
- Si vous ne secouez pas ces aliments, ils pourraient cuire de façon inégale ou rester partiellement crus par endroits.
- Pour les aliments plus épais comme les steaks, pensez à les retourner à mi-cuisson pour un dorage uniforme sur les deux faces.

### Comment secouer les ingrédients ?

Pendant la cuisson, retirez le panier de l'Airfryer pour secouer, mélanger ou retourner les aliments.

- Pour votre sécurité, secouez doucement le panier afin de donner à l'air chaud la possibilité d'atteindre toutes les surfaces des aliments.

**Pour un croustillant uniforme :** Évitez de secouer le panier dans une seule direction. Mélangez ou retournez les aliments plutôt que de simplement faire coulisser le panier. Cela permet à l'air chaud de circuler autour de chaque élément, afin d'obtenir un dorage uniforme.



- Si le panier est trop lourd pour être secoué, posez-le sur une surface thermo-résistante et mélangez ou retournez les ingrédients à l'aide d'ustensiles de cuisine ou d'une pince à embouts en silicone. Réinsérez le panier et reprenez la cuisson.

**Remarque :** L'Airfryer se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. L'affichage reste inchangé jusqu'à ce que le panier soit remis en place.

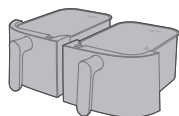
**Remarque :** La cuisson reprend automatiquement une fois le panier réinséré.

**Remarque :** Évitez de retirer le panier trop longtemps (plus de 30 secondes) car cela pourrait faire refroidir l'appareil.

## Rappel de secouage

- Lorsque vient le moment de secouer les aliments, l'appareil bipie et l'icône de rappel de secouage clignote sur l'afficheur.
- Si vous ne retirez pas le panier dans les 30 secondes, le rappel se désactive automatiquement.
- Le rappel s'arrête également dès que le panier est retiré.

## Nettoyage

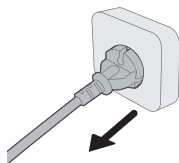


**Avertissement :** Laissez refroidir entièrement la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.

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

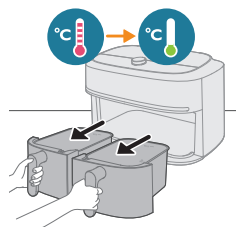
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse qui pourraient se trouver au fond de la cuve après chaque utilisation.

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





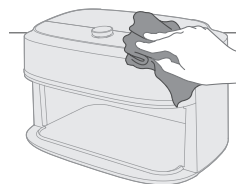
Conseil : Retirez les cuves pour que l'Airfryer refroidisse plus rapidement.



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

Conseil : Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou à la plaque inférieure, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. S'il reste des zones grasses sur la cuve ou la plaque inférieure que vous ne parvenez pas à éliminer à l'eau chaude et au liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant liquide.

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



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

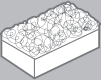
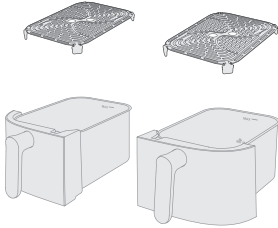
Conseil : Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de la résistance chauffante.



- 7 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.



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

## Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur [www.home.id/support](http://www.home.id/support) pour consulter la Foire aux Questions ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

| Problème                                                        | Cause possible                                     | Solution                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. | La chaleur interne chauffe les parois extérieures. | Ce phénomène est normal. Toutes les poignées et les boutons susceptibles d'être touchés pendant l'utilisation restent suffisamment froids pour être manipulés en toute sécurité. |

| Problème                                                  | Cause possible                                                       | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           |                                                                      | <p>Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, la plaque inférieure et l'intérieur de l'appareil sont toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.</p>                                                                                 |
|                                                           |                                                                      | <p>Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :</p>                                                                               |
|                                                           |                                                                      | <p>À partir du moment où avez conscience des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.</p>                                                                                                                                                                                           |
| <p>Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.</p> | <p>Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.</p>  | <p>Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.</p> |
|                                                           | <p>La quantité d'aliments dans la cuve est trop importante.</p>      | <p>Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                           | <p>Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.</p> | <p>Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>L'Airfryer ne s'allume pas.</p>                        | <p>L'appareil n'est pas branché.</p>                                 | <p>Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                           | <p>Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.</p>         | <p>L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.</p>                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                           | <p>Le bouton de marche/arrêt n'a pas encore été activé.</p>          | <p>Appuyez sur le bouton marche/arrêt avec le pouce en veillant à ce qu'il recouvre entièrement le bouton.</p>                                                                                                                                                                                                                     |

| Problème                                        | Cause possible                                                                                                                                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Je vois des éraflures dans mon Airfryer.        | De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple pendant l'utilisation d'outils de nettoyage durs et/ou l'insertion du fond). | Vous pouvez éviter de l'abîmer en abaissant correctement le fond dans le panier. Si vous insérez la plaque inférieure en l'inclinant, le côté peut heurter la paroi de la cuve et écailler 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 la plaque inférieure après chaque utilisation.                                                                                                                                                                                |
|                                                 | La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.                                                                                                                                                       | De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                 | Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.                                                                                                    | Épongez les aliments avant de les placer dans la cuve.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| L'écran de l'Airfryer indique « E1 » ou « E2 ». | L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.                                                                                                                                                | La température de l'appareil est trop basse. Ce produit est conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.<br>Placez l'Airfryer à température ambiante pendant au moins 15 minutes. Si le problème persiste, appelez la hotline du SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays/région. |

| Problème                                                                   | Cause possible                                        | Solution                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'écran de l'Airfryer indique « E4 », « E5 », « E12 », « E22 » ou « E23 ». | L'appareil dysfonctionne peut-être.                   | Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si cela ne résout pas votre problème, appelez la hotline du SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.                                                                                 |
| L'écran de l'Airfryer indique « E10 ».                                     | La température interne de l'appareil est trop élevée. | Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue les sorties d'air, car cela pourrait impacter la ventilation et la dissipation thermique. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour des sorties d'air et ne placez aucun objet entre les sorties d'air et le mur. |

# Sadržaj

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>Važne sigurnosne upute</b>           | 190 |
| Opasnost                                | 191 |
| Upozorenje                              | 191 |
| Oprez                                   | 192 |
| Elektromagnetska polja (EMF)            | 193 |
| Automatsko isključivanje                | 193 |
| <b>Recikliranje</b>                     | 193 |
| <b>Jamstvo i podrška</b>                | 194 |
| <b>Informacije o ekološkom dizajnu</b>  | 194 |
| <b>Uvod</b>                             | 194 |
| <b>Opći opis</b>                        | 195 |
| Pregled proizvoda                       | 195 |
| Pregled upravljačke ploče               | 196 |
| <b>Prije prve uporabe</b>               | 200 |
| <b>Pripreme prije uporabe</b>           | 200 |
| <b>Uporaba aparata</b>                  | 200 |
| Programi kuhanja                        | 200 |
| Kuhanje s ručnim postavkama             | 205 |
| <b>MultiCrisp</b>                       | 207 |
| <b>Funkcija usklađivanja vremena</b>    | 208 |
| <b>Funkcija kopiranja (podudaranje)</b> | 209 |
| <b>Protresanje hrane</b>                | 210 |
| Kada protresati                         | 210 |
| Što protresati                          | 210 |
| Kako protresti                          | 210 |
| Podsjetnik na protresanje               | 211 |
| <b>Čišćenje</b>                         | 211 |
| Tablica za čišćenje                     | 213 |
| <b>Pohrana</b>                          | 213 |
| <b>Rješavanje problema</b>              | 213 |

## Važne sigurnosne upute

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

## Opasnost

1



- Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu (sl. 1).
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u posudu kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti posudu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.
- Nikad nemojte prekoračiti maksimalnu razinu hrane naznačenu na posudi.
- Obavezno provjerite da na grijaču nema hrane i da se hrana nije zaglavila u njemu.

## Upozorenje

3



- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu, zaštićenu sigurnosnim prekidačem strujnog kruga koji sprječava curenje uzemljenja.
- Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe (sl. 2).
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak posebno pazite kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.

- Budući da ovaj Airfryer ima dvije komore za kuhanje, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kahalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i dođe do prekida napajanja ove utičnice.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, donja ploča i dodatni pribor unutar komore za kuhanje postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.
- Površina grijaćeg elementa nakon upotrebe može još neko vrijeme ostati vruća.
- Nemojte upotrebljavati dršku posude za premještanje ili nošenje aparata.
- Posudu nemojte stavljati na sučelje jer bi mogla skliznuti ili pasti i uzrokovati ozljede.
- Na gornju površinu aparata nemojte stavljati nikakve spremnike napunjene vodom ili drugim tekućinama jer se mogu prevrnuti.
- Nemojte jesti hranu koja je došla u dodir s grijaćim elementom ili unutarnjim stijenkama aparata.
- Premaz posude, košare i roštilja sukladan je sigurnosnim standardima za kontakt s hranom. Međutim, premaz se s vremenom može istrošiti tijekom normalne uporabe. Nepravilna uporaba i načini čišćenja (kao što su udarci o tvrde predmete ili abrazivno trenje) mogu ubrzati to trošenje. Čak i ako se male čestice premaza slučajno pomiješaju s hranom, neće predstavljati rizik za zdravlje. Ako je premaz istrošen i metal ispod njega postane vidljiv, kontaktirajte lokalni centar za korisničku podršku što je moguće prije kako biste zamijenili oštećeni dio.
- Tijekom kuhanja u jednoj posudi ili odmah nakon kuhanja druga komora za kuhanje može biti vruća. Tijekom tog razdoblja nemojte čistiti drugu komoru za kuhanje niti stavljati ruku u nju kako biste izbjegli opekline.

## Opres

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



- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Budite oprezni prilikom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući grijači element i rubovi metalnih dijelova.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Budite oprezni kad pripremate kvarljivu hranu s pomoću funkcije sinkroniziranog završetka (može doći do množenja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom vađenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.
- Tijekom uobičajene upotrebe mora se osigurati dobra ventilacija oko proizvoda.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, pri čišćenju nemojte upotrebljavati lužnata sredstva za čišćenje. Čistite mekom krpom i blagim deterdžentom.

## Elektromagnetska polja (EMF)

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

## Automatsko isključivanje

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

## Recikliranje



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

# Jamstvo i podrška

Versuni Netherlands B.V., tvrtka registrirana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pruža dvogodišnje jamstvo za ovaj proizvod od datuma kupnje (ili datuma isporuke, ako je kasniji). Ovo jamstvo ne vrijedi ako je kvar posljedica nepravilne uporabe ili lošeg održavanja. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija, rezervne dijelove ili želite iskoristiti jamstvo, posjetite naše web-mjesto **home.id/warranty**.

## Informacije o ekološkom dizajnu

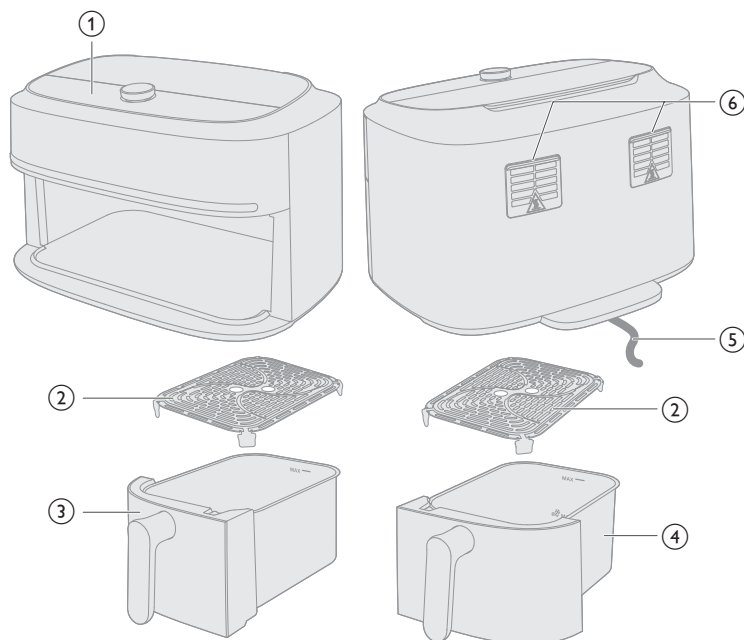
| Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacijske oznake modela: NA474, NA475, NA476 |                                                              |            |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------|----------|
| Opis                                                                                   | Simbol                                                       | Vrijednost | Jedinica |
| Potrošnja energije isključenog uređaja                                                 | P <sub>off</sub>                                             | 0,2        | W        |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti                                               | P <sub>sb</sub>                                              | /          | W        |
| Vrijeme prije automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti                           | T <sub>sb</sub>                                              | 20         | Min      |
| Norma mjerenja servisne vrijednosti                                                    | EN 50564:2011                                                |            |          |
| Detalji o kontaktu za dobivanje više informacija                                       | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands |            |          |
| Aparat je sukladan zahtjevima za ekološki dizajn UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.        |                                                              |            |          |

## Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!  
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na **www.home.id**.

# Opći opis

## Pregled proizvoda

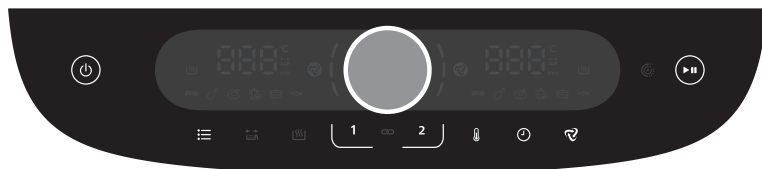


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Donje ploče (x2)
- 3 Lijeva posuda [1]
- 4 Desna posuda [2]
- 5 Kabel za napajanje
- 6 Izlazi zraka

Napomena: Ovaj aparat ima dvije neovisne košare za kuhanje. Možete kuhati samo u jednoj košari ili upotrebljavati obje košare istovremeno. Svaka košara radi neovisno pa možete postaviti različite temperature, vrijeme kuhanja ili prethodno postavljene programe za svaku košaru.

## Pregled upravljačke ploče

### Napajanje i osnovne radnje



#### Gumb za uključivanje/isključivanje

Dodirnite kako biste uključili ili isključili Airfryer



#### Program kuhanja

Dodirnite za odabir različitih programa kuhanja



#### Gumb za pokretanje/pauziranje

Dodirnite za pokretanje ili pauziranje kuhanja



#### Gumb lijeve posude

Dodirnite da biste odabrali lijevu posudu [1]



#### Gumb desne posude

Dodirnite da biste odabrali desnu posudu [2]



#### Gumb za podešavanje temperature

Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagodavanje temperature



#### Gumb za podešavanje vremena

Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagodavanje vremena



#### Gumb za funkciju MultiCrisp

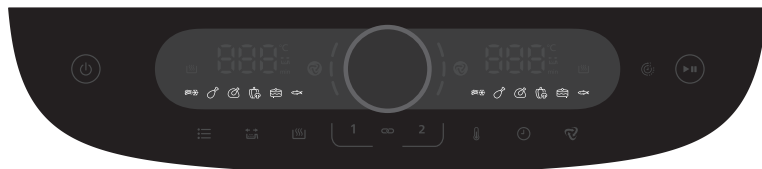
Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagodavanje funkcije MultiCrisp



#### Regulator / gumb za potvrdu

Okrenite za odabir programa kuhanja, podešavanje temperature / vremena te razine funkcije MultiCrisp. Pritisnite kako biste potvrdili postavku.

## Programi kuhanja



### Zamrznuti krumpirići

Pripremite smrznute krumpiriće, kriške krumpira ili zapečene krumpire s hrskavom i zlatnom koricom.



### Pileći bataci

Temeljito ispecite pileće batak s hrskavom kožicom.



### Cijelo pile

Za cijelo pile s hrskavom kožicom i sočnim mesom.



### Povrće

Ujednačeno ispecite ili zapecite povrće uz minimalnu količinu ulja.



### Biskvit

Za lagane i prozračne domaće biskvite.



### Riba

Pripremite ribu nježne teksture i sočnog okusa.

## Dodane funkcije



### Gumb podsjetnika na protresanje

Ovaj model ima podsjetnik na protresanje. Kako biste postigli optimalne rezultate, protresite ili okrenite hranu odmah po oglašavanju (vidi „Protresanje hrane”) alarma podsjetnika. Pritisnite gumb **Podsjetnik na protresanje** kako biste uključili ili isključili obavijesti. Kad je opcija uključena, oglasit će se zvučni signal, a gumb će treperiti kao podsjetnik da protresete ili okrenete hranu tijekom kuhanja za ravnomjernije rezultate.



### Gumb za održavanje topline

Dodirom gumba **Održavanje topline** u bilo kojem trenutku možete aktivirati način rada za održavanje topline – prije ili tijekom kuhanja.

Kada je funkcija Održavanje topline aktivirana, aparat će se nakon završetka kuhanja automatski prebaciti u način rada za održavanje topline.



### Gumb funkcije kopiranja (podudaranje)

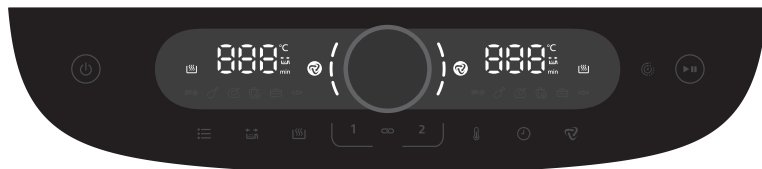
Možete postaviti vrijeme i temperaturu za jednu posudu i kopirati te iste postavke za drugu posudu pritiskanjem gumba (vidi „Funkcija kopiranja (podudaranje”) **funkcije kopiranja**).



### Gumb za funkciju usklađivanja vremena

Pritisnite gumb za **funkciju usklađivanja vremena** da biste automatski sinkronizirali vrijeme kuhanja u 2 posude kako bi obroci bili spremni u isto vrijeme (vidi „Funkcija usklađivanja vremena”).

## Prikaz



### Prikaz vremena/temperature

Prikazuje vrijeme i temperaturu kuhanja



### Indikator održavanja topline

Svijetli kad se aktivira funkcija održavanja topline



### Indikator podsjetnika na protresanje

Svijetli kada je vrijeme da promiješate, protresete ili okrenete hranu



### Indikator razine funkcije MultiCrisp

Prikazuje trenutnu razinu funkcije MultiCrisp



### Indikator MultiCrisp

Svijetli kada je vrijeme za podešavanje razine funkcije MultiCrisp

## Prije prve uporabe

**Važno:** Prilikom prve uporabe Airfryer može proizvoditi dim i miris. To je normalno i trebalo bi nestati za nekoliko minuta.

**Oprez:** Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.

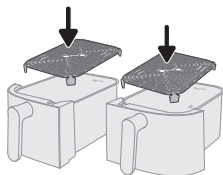
**Oprez:** Nemojte dodirivati vruće površine. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.

**Oprez:** aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

**Napomena:** Aparat ne treba prethodno zagrijavati.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe (vidi „Čišćenje”).

## Pripreme prije uporabe



- 1 Aparat postavite na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu.
- 2 Umetnite donje ploče u posude.

**Napomena:** Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate kuhanja.

**Napomena:** Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.

## Uporaba aparata

Vaš je Airfryer opremljen s dvije posude za kuhanje, što vam omogućuje pripremu hrane u jednoj ili objema posudama istodobno.

Možete kuhati upotrebom:

- **Programa za kuhanje** koji automatski primjenjuju preporučene postavke kuhanja za odabrane vrste hrane.
- **Ručno podešenih postavki** koje vam omogućuju da sami podesite vrijeme i temperaturu kuhanja prema vlastitim željama.

Prije pokretanja aparata odaberite posudu ili posude, dodajte sastojke i odaberite željeni način kuhanja.

## Programi kuhanja

Ovaj aparat ima nekoliko prethodno postavljenih programa kuhanja kako bi vam pojednostavili pripremu jela. Svaka prethodna postavka optimizirana je za



određenu vrstu hrane i automatski postavlja idealnu temperaturu i vrijeme kuhanja kako biste postigli ukusne rezultate uz malo truda.

**Napomena:** vremena kuhanja temelje se na naznačenoj količini hrane. Po potrebi podesite za druge količine.

**Napomena:** Ako nazivna snaga vašeg uređaja iznosi **2720 W**, pogledajte tablicu u nastavku.

|                                                                                                       | Program kuhanja      | Razina funkcije MultiCrisp | Vrijeme kuhanja | Temperatura | Podsjetnik na protresanje |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------------|
| <br><b>600 g</b>      | Zamrznuti krumpirići | Mekano (+)                 | 19 min          | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                       |                      | Hrskavo (++)               | 22 min          | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                       |                      | Ekstra hrskavo (+++)       | 25 min          | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>750 g</b>      | Pileći bataci        | Mekano (+)                 | 29 min          | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                      | Hrskavo (++)               | 24 min          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                      | Ekstra hrskavo (+++)       | 27 min          | 180 °C      | x1                        |
| <br><b>1200 g</b>     | Cijelo pile          | Mekano (+)                 | 65 min          | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                      | Hrskavo (++)               | 55 min          | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                      | Ekstra hrskavo (+++)       | 55 min          | 185 °C      | /                         |
| <br><b>750 g</b>      | Povrće               | Mekano (+)                 | 20 min          | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                      | Hrskavo (++)               | 21 min          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                      | Ekstra hrskavo (+++)       | 23 min          | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>460 g</b>    | Biskvit              | Mekano (+)                 | 50 min          | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                      | Hrskavo (++)               | 42 min          | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                       |                      | Ekstra hrskavo (+++)       | 40 min          | 170 °C      | /                         |
| <br><b>200 g x2</b> | Riba                 | Mekano (+)                 | 17 min          | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                      | Hrskavo (++)               | 19 min          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                       |                      | Ekstra hrskavo (+++)       | 20 min          | 200 °C      | x1                        |

**Napomena:** Ako nazivna snaga vašeg uređaja iznosi **2220 W**, pogledajte tablicu u nastavku.

|  | Program kuhanja | Razina funkcije MultiCrisp | Vrijeme kuhanja | Temperatura | Podsjetnik na protresanje |
|--|-----------------|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------------|
|--|-----------------|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------------|



600 g

Zamrznuti  
krumpirići

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Mekano (+)           | 23 min | 180 °C | x2 |
| Hrskavo (++)         | 26 min | 200 °C | x2 |
| Ekstra hrskavo (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |



750 g

Pileći bataci

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Mekano (+)           | 29 min | 160 °C | x1 |
| Hrskavo (++)         | 24 min | 180 °C | x1 |
| Ekstra hrskavo (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |



1200 g

Cijelo pile

|                      |        |        |   |
|----------------------|--------|--------|---|
| Mekano (+)           | 55 min | 135 °C | / |
| Hrskavo (++)         | 45 min | 160 °C | / |
| Ekstra hrskavo (+++) | 38 min | 175 °C | / |



600 g

Povrće

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Mekano (+)           | 18 min | 170 °C | x1 |
| Hrskavo (++)         | 21 min | 180 °C | x1 |
| Ekstra hrskavo (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |



300 g

Biskvit

|                      |        |        |   |
|----------------------|--------|--------|---|
| Mekano (+)           | 42 min | 130 °C | / |
| Hrskavo (++)         | 36 min | 155 °C | / |
| Ekstra hrskavo (+++) | 36 min | 170 °C | / |



180 g x2

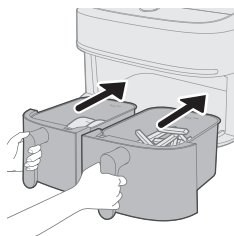
Riba

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Mekano (+)           | 16 min | 160 °C | x1 |
| Hrskavo (++)         | 18 min | 180 °C | x1 |
| Ekstra hrskavo (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

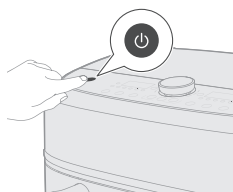
**1** Dodajte sastojke u posude, a zatim ih vratite u aparat.

Napomena: Prije dodavanja sastojaka u posudu obavezno provjerite je li donja ploča čvrsto postavljena na svoje mjesto.

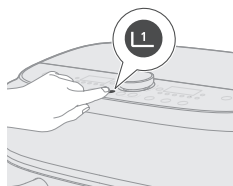
Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje posude preko crte „MAX” jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



- 2 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.



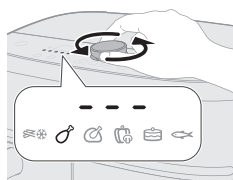
- 3 Dodirnite gumb za **lijevu posudu [1]**.



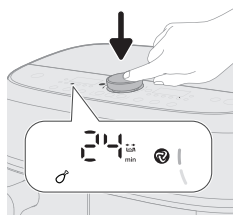
- 4 Dodirnite gumb za **program kuhanja**.



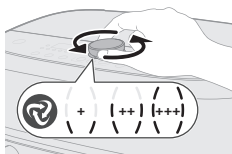
- 5 Okrenite regulator kako biste pregledali programe kuhanja.



- 6 Pritisnite regulator kako biste potvrdili odabir programa kuhanja.



7 Okrenite regulator kako biste odabrali željenu razinu funkcije **MultiCrisp**.



8 Dodirnite gumb za **desnu posudu [2]** i ponovite korake od 4 do 7.



9 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja. Kako biste to učinili:

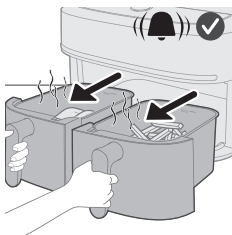
- Nježno izvucite posudu.
- Protresite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Ponovo umetnite posudu kako biste nastavili kuhati.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.

10 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvučni signal. Pažljivo izvucite obje posude.

**Oprez: posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Posudu uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.**



11 Upotrijebite odgovarajući pribor za vadenje hrane i pažljivo rukujte posudom.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.



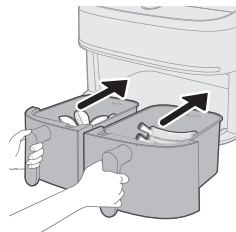
## Kuhanje s ručnim postavkama

Ako prethodno postavljene programe ne ispunjavaju vaše osobne potrebe, ručne postavke omogućuju vam potpunu kontrolu nad temperaturom i vremenom.

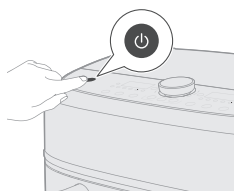
- 1 Dodajte sastojke u posude za kuhanje i umetnite ih u komoru za kuhanje.

Napomena: Prije dodavanja sastojaka u posudu obavezno provjerite je li donja ploča čvrsto postavljena na svoje mjesto.

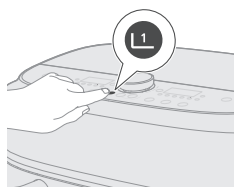
Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje posude preko crte „MAX” jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



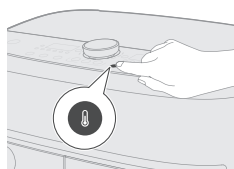
- 2 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.



- 3 Dodirnite gumb za **lijevu posudu [1]**.



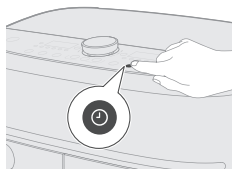
- 4 Dodirnite gumb za **temperaturu**.



- 5 Okrenite regulator kako biste odabrali željenu temperaturu.



**6** Dodirnite gumb za **vrijeme**.



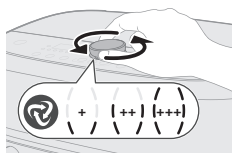
**7** Okrenite regulator kako biste odabrali željeno vrijeme kuhanja.



**8** Dodirnite gumb za funkciju **MultiCrisp**.



**9** Okrenite regulator kako biste odabrali željenu razinu funkcije MultiCrisp.



**10** Dodirnite gumb za **desnu posudu [2]** i ponovite korake od 4 do 9.



**11** Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja. Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite posude.
- Protresite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Ponovo umetnite posude kako biste nastavili kuhati.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.

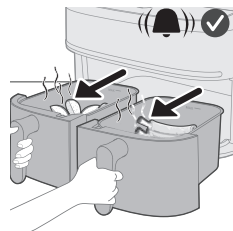
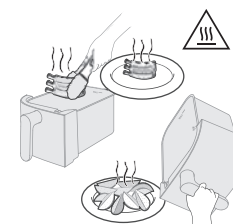
**12** Kad kuhanje završi, oglasit će se zvučni signal. Pažljivo izvucite obje posude.

**Oprez: posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Posudu uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.**

**13** Upotrijebite odgovarajući pribor za vadenje hrane i pažljivo rukujte posudom.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.



## MultiCrisp

Tehnologija **MultiCrisp** svima omogućuje da jednostavno uživaju u omiljenom okusu i teksturi. Jednostavnim okretanjem gumba Philips Airfryer automatski podešava brzinu ventilatora i temperaturu za idealnu razinu hrskavosti.

**Mekano +**

**Hrskavo ++**

**Ekstra hrskavo +++**



Svaki program kuhanja (zamrznuti krumpirići, pileći bataci, cijelo pile, povrće, biskvit, riba) precizno je usklađen s tehnologijom MultiCrisp. Jednostavno okrenite regulator na mekanu, hrskavu ili ekstra hrskavu teksturu i uživajte u hrskavosti koju volite. Vrijeme kuhanja možete podesiti sami na temelju količine hrane.

U ručnom načinu rada možete eksperimentirati s više sastojaka prilagodbom temperature, vremena i razine MultiCrisp. Pritisnite gumb funkcije MultiCrisp  da biste podesili razinu hrskavosti – povećajte za hrskaviju hranu ili smanjite za mekšu teksturu.

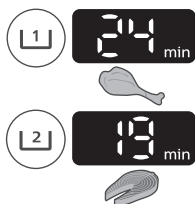
Napomena: Sljedeću tablicu upotrijebite kao smjernicu za odabir željene razine hrskavosti za različite vrste hrane. Rezultati se mogu razlikovati ovisno o količini, debljini i temperaturi sastojaka.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Funkcija usklađivanja vremena

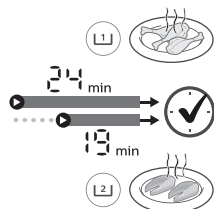
Upotrijebite funkciju usklađivanja vremena da biste automatski sinkronizirali vrijeme kuhanja u 2 posude kako bi obroci bili spremni u isto vrijeme.





- 1 Postavite vrijeme kuhanja za obje posude.

- 2 Pritisnite gumb za **funkciju usklađivanja vremena**.

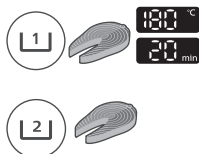


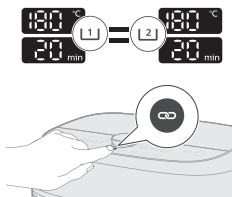
- 3 Aparat automatski odgađa početak kraćeg programa kuhanja kako bi se kuhanje u objema posudama završilo u isto vrijeme.

## Funkcija kopiranja (podudaranje)

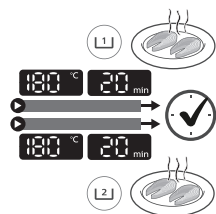
Funkcija Kopiranja omogućuje dupliciranje postavki kuhanja iz jedne posude u drugu jednim dodirom. To je idealno kad kuhate istu hranu u obje posude i želite ujednačene rezultate.

- 1 Postavite vrijeme i temperaturu za jednu posudu.





- 2 Pritisnite gumb **Kopiraj**. Postavke će se automatski duplicirati na drugu posudu.



- 3 Pritisnite **Pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuhanje.

## Protresanje hrane

### Kada protresati

- Protresite ili preokrenite hranu 1 – 2 puta na pola kuhanja ili više ako želite.
- Neki programi kuhanja uključuju ugrađenu značajku podsjetnika na protresanje.

### Što protresati

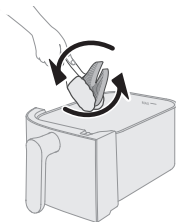
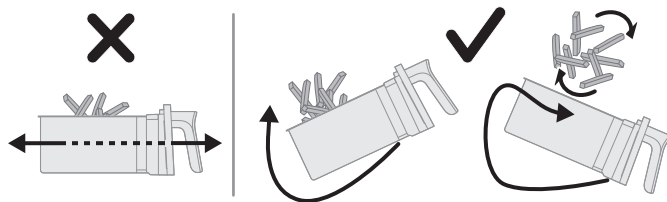
- Mali sastojci kao što su krumpirići ili medaljoni koji su naslagani tijekom kuhanja obično zahtijevaju protresanje kako bi bili ujednačeno hrskavi i skuhan.
- Ako ne protresete te sastojke, možda će se skuhati neujednačeno ili neće biti dovoljno skuhan na dijelovima.
- Za deblje sastojke kao što je odrezak preokretanje na pola puta pomaže da postignete ujednačenu promjenu boje u smeđu sa svih strana.

### Kako protresti

Tijekom kuhanja izvadite košaru iz aparata kako biste protresli, pomiješali ili preokrenuli hranu.

- Kako biste sigurno protresli hranu, nježno protresite košaru tako da vrući zrak dosegne površinu svih sastojaka.

**Postignite ravnomjernu hrskavost:** Izbjegavajte protresanje košare samo u jednom smjeru. Umjesto toga, promiješajte ili okrenite hranu, nemojte samo pomaknuti košaru. To omogućuje kruženje vrućeg zraka oko svakog dijela radi postizanja ujednačenih rezultata zlatno-žute boje.



- Ako je košara preteška za protresanje, stavite je na površinu otpornu na toplinu te upotrijebite hvataljke sa silikonskim vrhovima ili kuhinjski pribor za miješanje ili okretanje sastojaka. Vratite košaru i nastavite kuhanje.

**Napomena:** Airfryer će automatski pauzirati kad uklonite košaru. Zaslon će ostati zamrznut dok se košara ne vrati.

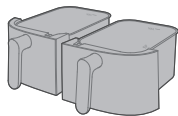
**Napomena:** Kuhanje se automatski nastavlja kad se košara vrati.

**Napomena:** Izbjegavajte duže uklanjanje košare (preko 30 sekundi) jer se aparat može ohladiti.

## Podsjetnik na protresanje

- Kada je vrijeme da protresete hranu, aparat se oglašava zvučnim signalom, a ikona podsjetnika za protresanje treperi na zaslonu.
- Ako ne izvadite košaru u roku od 30 sekundi, podsjetnik će se automatski isključiti.
- Osim toga, podsjetnik se odmah zaustavlja kada izvadite košaru.

## Čišćenje

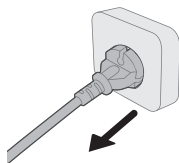


**Upozorenje:** Prije čišćenja ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.

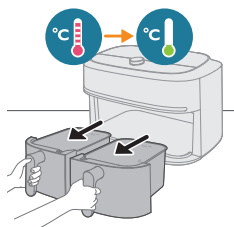
**Upozorenje:** posuda ima premaz koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.

Aparat uvijek očistite nakon uporabe. Nakon svake uporabe uklonite nakupljeno ulje i masnoću s dna posude.

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



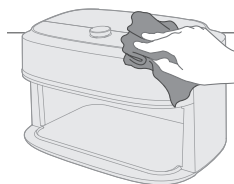
Savjet: Izvadite posude iz aparata Airfryer kako bi se brže ohladio.



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

Savjet: Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu ili donju ploču, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posude 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 donjoj ploči ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuda, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.

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



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

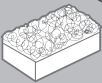
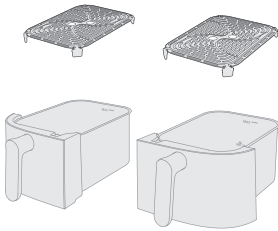
Savjet: Prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdi četku jer njome biste mogli oštetiti premaz grijaćeg elementa.



- 7 Unutarnji dio aparata očistite mekanom, vlažnom krpom. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.



## Tablica za čišćenje

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

## Pohrana

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

### Napomena

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

## Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite [www.home.id/support](http://www.home.id/support) kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

| Problem                                                  | Mogući uzrok                                 | Rješenje                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe. | Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu. | To je normalno. Sve drške i regulatori koji se mogu dodirivati tijekom uporabe ostaju dovoljno hladni za sigurno rukovanje.                                                                |
|                                                          |                                              | Posuda, donja ploča 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. |

| Problem                                                          | Mogući uzrok                                                                                                                                                                                                              | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                           | <p>Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:</p>                                                      |
| Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.          | Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.                                                                                                                                                                         | Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svjež, brašnaste krumpire. Ako trebate spremi krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.                                                                       |
|                                                                  | U posudi je prevelika količina sastojaka.                                                                                                                                                                                 | Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                  | Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.                                                                                                                                                    | Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.                                                                                                                                                                                                                       |
| Airfryer se ne uključuje.                                        | Aparat nije ukopčan u napajanje.                                                                                                                                                                                          | Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                  | Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.                                                                                                                                                                        | Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                  | Gumb za uključivanje/isključivanje još nije aktiviran.                                                                                                                                                                    | Palcem pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje tako da prstom u potpunosti prekrijete gumb.                                                                                                                                                                                                            |
| 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 donje ploče). | Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem donje ploče u posudu. Ako donju ploču umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu. |

| Problem                                                                      | Mogući uzrok                                                             | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iz aparata izlazi bijeli dim.                                                | Pripremate masne sastojke.                                               | Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                              | U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.              | Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i donju ploču obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                              | Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu. | Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.                                                                                                                                                 |
|                                                                              | Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.  | Hranu prije postavljanja u posudu posušite tapkanjem.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1” ili „E2”.                      | Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.        | Temperatura uređaja preniska je. Ovaj je proizvod osmišljen za rad pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C.<br>Ostavite Airfryer na sobnoj temperaturi najmanje 15 minuta. Ako se problem nastavi, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi/regiji. |
| Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E4”, „E5”, „E12”, „E22” ili „E23”. | Možda je došlo do kvara uređaja.                                         | Iskopčajte aparat iz utičnice i ponovo ga ukopčajte. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.                                                                                                                                               |
| Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E10”.                              | Unutarnja temperatura uređaja previsoka je.                              | Provjerite ima li zapriječenja oko izlaza zraka koji utječu na ventilaciju i rasipanje topline. Ostavite najmanje 15 cm prostora oko izlaza zraka i nemojte postavljati nikakve predmete između izlaza zraka i zida.                                                                                                        |

# Indice

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Importanti istruzioni sulla sicurezza</b>                | 216 |
| Pericolo                                                    | 217 |
| Avvertenza                                                  | 217 |
| Attenzione                                                  | 219 |
| Campi elettromagnetici (EMF)                                | 219 |
| Spegnimento automatico                                      | 219 |
| <b>Riciclaggio</b>                                          | 220 |
| <b>Garanzia e assistenza</b>                                | 220 |
| <b>Informazioni sulla progettazione ecocompatibile</b>      | 220 |
| <b>Introduzione</b>                                         | 221 |
| <b>Descrizione generale</b>                                 | 221 |
| Panoramica del prodotto                                     | 221 |
| Panoramica pannello di controllo                            | 223 |
| <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> | 227 |
| <b>Preparazione per l'uso</b>                               | 227 |
| <b>Utilizzo dell'apparecchio</b>                            | 227 |
| Programmi di cottura                                        | 228 |
| Cottura con impostazioni manuali                            | 232 |
| <b>MultiCrisp</b>                                           | 234 |
| <b>Funzione di sincronizzazione timer</b>                   | 236 |
| <b>Funzione Copia (Copia)</b>                               | 236 |
| <b>Scuotere il cibo</b>                                     | 237 |
| Quando scuotere                                             | 237 |
| Cosa scuotere                                               | 237 |
| Come scuotere                                               | 237 |
| Promemoria di scuotimento                                   | 238 |
| <b>Pulizia</b>                                              | 238 |
| Tabella di pulizia                                          | 240 |
| <b>Conservazione</b>                                        | 240 |
| <b>Risoluzione dei problemi</b>                             | 240 |

## Importanti istruzioni sulla sicurezza

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



## Pericolo

1



- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o di ogni tipo di fornello e piastre di cottura elettriche, né all'interno di forni riscaldati (fig. 1).
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel recipiente in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le prese d'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul recipiente.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

## Avvertenza

3



- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (fig. 2).
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.

- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6 °C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Poiché Airfryer è dotato di due camere di cottura, la sua potenza elettrica è elevata. Non utilizzare contemporaneamente altri apparecchi ad alta potenza sullo stesso circuito (ad esempio, bollitori, griglie elettriche e simili), poiché questo potrebbe attivare l'interruttore differenziale interrompendo l'alimentazione.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, la piastra inferiore e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.
- La superficie della resistenza potrebbe conservare calore residuo dopo l'uso.
- Non utilizzare l'impugnatura del recipiente per spostare o trasportare l'apparecchio.
- Non posizionare il recipiente sul pannello dell'interfaccia utente, poiché potrebbe scivolare o cadere e provocare lesioni.
- Non posizionare alcun contenitore pieno d'acqua o altri liquidi sulla superficie superiore dell'apparecchio, poiché potrebbe ribaltarsi.
- Non ingerite alimenti che sono venuti a contatto con la resistenza o con le parti interne dell'apparecchio.
- Il rivestimento del recipiente, del cestello e del grill è conforme agli standard di sicurezza per il contatto con gli alimenti. Tuttavia, il rivestimento può usurarsi nel tempo con il normale utilizzo. Utilizzo e metodi di pulizia non corretti (ad esempio urti con oggetti duri o attrito abrasivo) possono accelerare l'usura. Anche se piccole particelle di rivestimento dovessero accidentalmente entrare in contatto con il cibo, non rappresentano un rischio per la salute. Se il rivestimento è usurato e il metallo sottostante diventa visibile, contattare il prima possibile il centro di assistenza clienti di zona per sostituire la parte danneggiata.
- Durante la cottura con un solo recipiente o subito dopo la cottura, l'altra camera di cottura potrebbe essere ancora calda. Non pulire né inserire la mano nell'altra camera di cottura in questo momento per evitare ustioni.

## 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.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro di assistenza autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: il bordo delle parti metalliche e la resistenza sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si cuociono cibi facilmente deperibili con la funzione di termine cottura sincronizzata (potrebbero formarsi batteri).
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.
- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini. Per la pulizia, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.

## Campi elettromagnetici (EMF)

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

## Spegnimento automatico

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

# Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
  - 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
  - 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m<sup>2</sup>.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

# Garanzia e assistenza

Versuni Netherlands B.V., con sede legale all'indirizzo Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o data di consegna, se successiva). La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per altre informazioni, per le parti di ricambio o per invocare la garanzia, visitare il nostro sito web **home.id/warranty**.

# Informazioni sulla progettazione ecocompatibile

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile dei modelli con identificativi: **NA474, NA475, NA476**

| Descrizione                                                                 | Simbolo          | Valore | Unità |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-------|
| Consumo energetico in modalità off                                          | P <sub>off</sub> | 0,2    | W     |
| Consumo energetico in modalità standby                                      | P <sub>sb</sub>  | /      | W     |
| Intervallo previo passaggio dalla modalità automatica alla modalità standby | T <sub>sb</sub>  | 20     | min   |
| Norme di misura per il valore di esercizio                                  | EN 50564:2011    |        |       |

Referente per ulteriori informazioni

DAP B.V.

Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Paesi Bassi

L'apparecchio è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile del REGOLAMENTO (UE) 2023/826 DELLA COMMISSIONE.

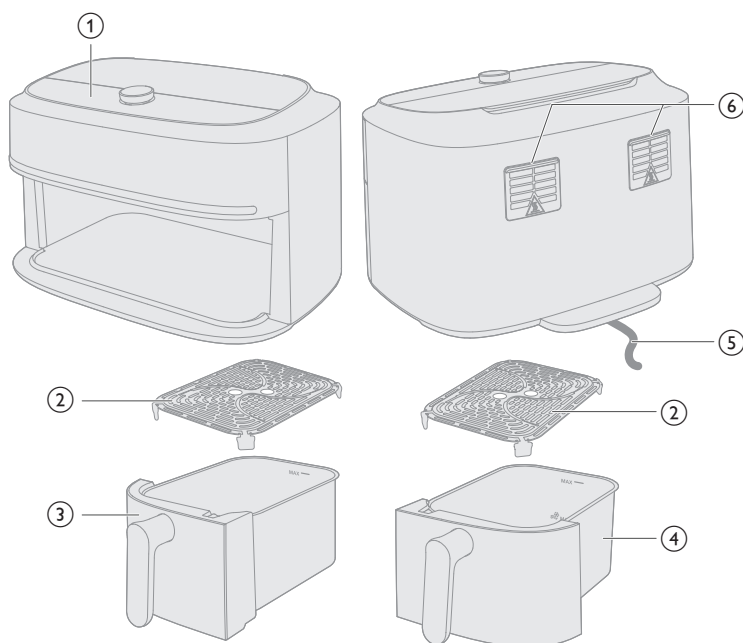
## Introduzione

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

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto all'indirizzo **[www.philips.com/welcome](https://www.philips.com/welcome)**.

## Descrizione generale

### Panoramica del prodotto

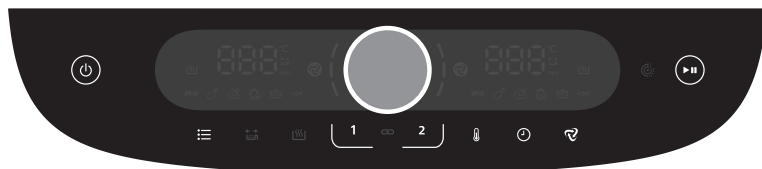


- 1 Pannello di controllo
- 2 Piastre inferiori (2)
- 3 Recipiente di sinistra [1]
- 4 Recipiente di destra [2]
- 5 Cavo di alimentazione
- 6 Prese di aerazione

Nota: questo apparecchio è dotato di due cestelli di cottura indipendenti. È possibile scegliere di utilizzare un solo cestello o entrambi contemporaneamente. Ciascun cestello funziona in modo indipendente, consentendo di impostare temperature, tempi di cottura o programmi preimpostati diversi.

## Panoramica pannello di controllo

### Alimentazione e operazioni di base



#### **Pulsante on/off**

Toccare per accendere o spegnere Airfryer



#### **Programma di cottura**

Toccare per selezionare un'ampia gamma di programmi di cottura



#### **Pulsante di avvio/pausa**

Toccare per avviare o mettere in pausa il processo di cottura



#### **Pulsante recipiente di sinistra**

Toccare per selezionare il recipiente di sinistra [1]



#### **Pulsante recipiente di destra**

Toccare per selezionare il recipiente di destra [2]



#### **Pulsante regolazione della temperatura**

Toccare per accedere alla modalità di regolazione della temperatura



#### **Pulsante regolazione del timer**

Toccare per accedere alla modalità di regolazione del timer



#### **Pulsante MultiCrisp**

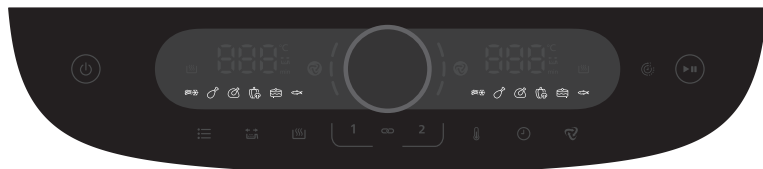
Toccare per accedere alla modalità di regolazione MultiCrisp



#### **Manopola/pulsante di conferma**

Ruotare per selezionare i programmi di cottura, regolare la temperatura/il timer e il livello MultiCrisp. Premere per confermare l'impostazione.

## Programmi di cottura



### Patatine surgelate

Cuoce patatine surgelate, spicchi di patate o frittelle di patate surgelate fino a ottenere una finitura dorata croccante.



### Cosce di pollo

Cuoce le cosce di pollo a fondo lasciando la pelle croccante.



### Pollo intero

Per pollo intero con pelle croccante e carne tenera.



### Verdure

Cuoce le verdure in modo uniforme, arrostandole o rendendole croccanti con pochissimo olio.



### Pan di Spagna

Per preparare pan di Spagna soffici e leggeri fatti in casa.



### Pesce

Cuoce il pesce fino a renderlo tenero e delicato, contribuendo a trattenere l'umidità.



## Funzioni aggiuntive



### Pulsante promemoria di scuotimento del cibo

Questo modello è dotato di un promemoria di scuotimento. Per risultati ottimali, scuotere o girare prontamente il cibo quando scatta l'allarme del promemoria (vedere "Scuotere il cibo").

Premere il pulsante **Promemoria di scuotimento** per attivare o disattivare gli avvisi. Quando questa opzione è attivata, viene emesso un segnale acustico e il pulsante lampeggia per ricordare di scuotere o girare il cibo durante la cottura in modo da ottenere risultati ancora più uniformi.



### Pulsante di mantenimento della temperatura

È possibile attivare la modalità di mantenimento della temperatura in qualsiasi momento, prima o durante la cottura, toccando il pulsante **mantenimento della temperatura**.

Quando la funzione di mantenimento della temperatura è attiva, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura una volta completata la cottura.



### Pulsante funzione Copia (Copia)

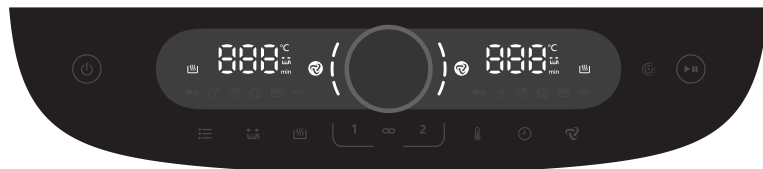
Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura per un recipiente e di replicare le stesse impostazioni per il secondo recipiente premendo il pulsante (vedere "Funzione Copia (Copia)") **funzione copia**.



### Pulsante funzione di sincronizzazione timer

Premere il **pulsante funzione di sincronizzazione timer** per sincronizzare automaticamente i tempi di cottura dei 2 recipienti per ottenere i pasti pronti nello stesso momento (vedere "Funzione di sincronizzazione timer").

## Display



### Display timer/temperatura

Visualizza il tempo e temperatura di cottura



### Indicatore del mantenimento della temperatura

Si accende quando la funzione di mantenimento della temperatura è attiva.



### Indicatore di promemoria scuotimento

Si illumina quando è il momento di scuotere, mescolare o capovolgere gli alimenti



### Indicatore del livello MultiCrisp

Visualizza il livello MultiCrisp attuale



### Indicatore MultiCrisp

Si accende durante l'impostazione del livello MultiCrisp

# Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

**Importante:** durante il primo utilizzo, Airfryer potrebbe emettere fumo e odori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che dovrebbe scomparire in pochi minuti.

**Attenzione:** questo è un Airfryer che utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.

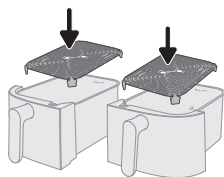
**Attenzione:** non toccare le superfici calde. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.

**Attenzione:** questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

**Nota:** Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo (vedere "Pulizia").

## Preparazione per l'uso



- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente.
- 2 Inserire le piastre inferiori all'interno dei recipienti.

**Nota:** non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

**Nota:** Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.

## Utilizzo dell'apparecchio

Airfryer è dotata di due recipienti di cottura che consentono di preparare gli alimenti in un solo recipiente o in entrambi i recipienti contemporaneamente.

È possibile cucinare utilizzando:

- **Programmi di cottura**, che applicano automaticamente le impostazioni di cottura consigliate per i tipi di alimenti selezionati.
- **Impostazioni regolate manualmente**, che consentono di impostare il tempo di cottura e la temperatura in base alle proprie preferenze.

Selezionare i recipienti, aggiungere gli ingredienti e scegliere il metodo di cottura desiderato prima di avviare l'apparecchio.

# Programmi di cottura

Questo apparecchio è dotato di vari programmi di cottura preimpostati progettati per semplificare la preparazione dei pasti. Ogni programma preimpostato è ottimizzato per un tipo specifico di cibo, regolando automaticamente la temperatura e il tempo di cottura ideali per ottenere risultati perfetti con il minimo sforzo.

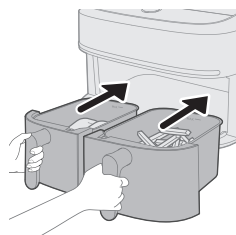
Nota: i tempi di cottura si basano sulla quantità di cibo indicata. Modificare secondo necessità in base alle diverse quantità.

Nota: se l'apparecchio ha una potenza nominale di **2720 W**, consultare la tabella riportata di seguito.

|                                                                                                | Programma di cottura | Livello MultiCrisp    | Tempo di cottura | Temperatura | Promemoria di scuotimento |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|------------------|-------------|---------------------------|
| <br>600 g      | Patatine surgelate   | Morbido (+)           | 19 min           | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                |                      | Croccante (++)        | 22 min           | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                |                      | Extra croccante (+++) | 25 min           | 200 °C      | x2                        |
| <br>750 g      | Cosce di pollo       | Morbido (+)           | 29 min           | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                |                      | Croccante (++)        | 24 min           | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                |                      | Extra croccante (+++) | 27 min           | 180 °C      | x1                        |
| <br>1200 g     | Pollo intero         | Morbido (+)           | 65 min           | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                |                      | Croccante (++)        | 55 min           | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                |                      | Extra croccante (+++) | 55 min           | 185 °C      | /                         |
| <br>750 g    | Verdure              | Morbido (+)           | 20 min           | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                |                      | Croccante (++)        | 21 min           | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                |                      | Extra croccante (+++) | 23 min           | 200 °C      | x2                        |
| <br>460 g    | Pan di Spagna        | Morbido (+)           | 50 min           | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                |                      | Croccante (++)        | 42 min           | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                |                      | Extra croccante (+++) | 40 min           | 170 °C      | /                         |
| <br>200 g x2 | Pesce                | Morbido (+)           | 17 min           | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                |                      | Croccante (++)        | 19 min           | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                |                      | Extra croccante (+++) | 20 min           | 200 °C      | x1                        |

Nota: se l'apparecchio ha una potenza nominale di **2220 W**, consultare la tabella riportata di seguito.

| Programma di cottura                                                                                                          | Livello MultiCrisp    | Tempo di cottura | Temperatura | Promemoria di scuotimento |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|---------------------------|
| <br><b>Patatine surgelate</b><br><b>600 g</b> | Morbido (+)           | 23 min           | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                                               | Croccante (++)        | 26 min           | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                                               | Extra croccante (+++) | 29 min           | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>Cosce di pollo</b><br><b>750 g</b>     | Morbido (+)           | 29 min           | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                                               | Croccante (++)        | 24 min           | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                               | Extra croccante (+++) | 27 min           | 180 °C      | x1                        |
| <br><b>Pollo intero</b><br><b>1200 g</b>      | Morbido (+)           | 55 min           | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                                               | Croccante (++)        | 45 min           | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                                               | Extra croccante (+++) | 38 min           | 175 °C      | /                         |
| <br><b>Verdure</b><br><b>600 g</b>            | Morbido (+)           | 18 min           | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                                               | Croccante (++)        | 21 min           | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                               | Extra croccante (+++) | 23 min           | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>Pan di Spagna</b><br><b>300 g</b>      | Morbido (+)           | 42 min           | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                                               | Croccante (++)        | 36 min           | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                                               | Extra croccante (+++) | 36 min           | 170 °C      | /                         |
| <br><b>Pesce</b><br><b>180 g x2</b>         | Morbido (+)           | 16 min           | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                                               | Croccante (++)        | 18 min           | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                               | Extra croccante (+++) | 20 min           | 200 °C      | x1                        |

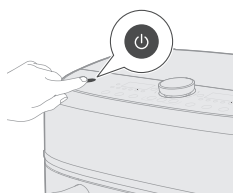


**1** Aggiungere gli ingredienti nei recipienti e reinserirli nell'apparecchio.

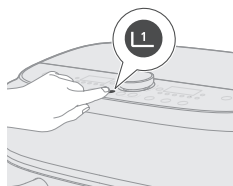
Nota: assicurarsi sempre che la piastra inferiore sia posizionata con cura prima di aggiungere gli ingredienti nel recipiente.

Nota: Evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il recipiente oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.

- 2 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



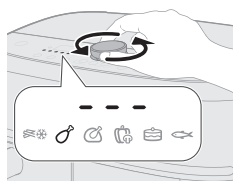
- 3 Toccare il pulsante **recipiente di sinistra [1]**.



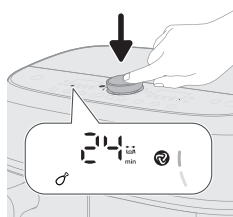
- 4 Toccare il pulsante **programma di cottura**.



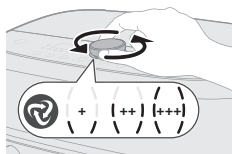
- 5 Ruotare la manopola per selezionare i programmi di cottura.



- 6 Premere la manopola per confermare il programma di cottura.



- 7 Ruotare la manopola per selezionare il livello **MultiCrisp** desiderato.



- 8 Toccare il pulsante **recipiente di destra [2]** e ripetere i passaggi da 4 a 7.



- 9 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

**Nota:** alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura. Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

**Nota:** per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

**Nota:** l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.

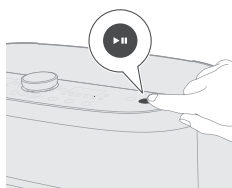
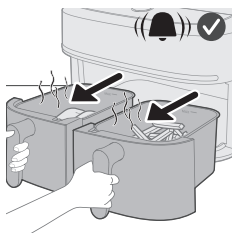
- 10 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela entrambi i recipienti.

**Attenzione:** dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il recipiente, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.

- 11 Utilizzare utensili adatti per rimuovere gli alimenti e maneggiare il recipiente con cura.

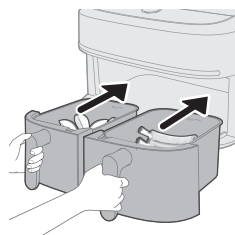
**Nota:** l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

**Nota:** a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.



## Cottura con impostazioni manuali

Se i programmi preimpostati non soddisfano esigenze di cottura personalizzate, le impostazioni manuali offrono il pieno controllo di temperatura e tempi di cottura.

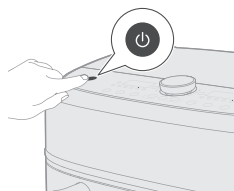


- 1 Aggiungere gli ingredienti ai cestelli di cottura e inserirli nella camera di cottura.

**Nota:** assicurarsi sempre che la piastra inferiore sia posizionata con cura prima di aggiungere gli ingredienti nel recipiente.

**Nota:** evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il recipiente oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.

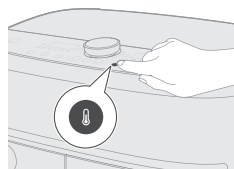
- 2 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



- 3 Toccare il pulsante **recipiente di sinistra [1]**.



- 4 Toccare il pulsante **temperatura**.

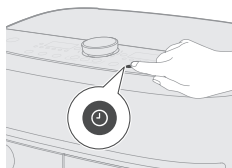




- 5 Ruotare la manopola per scegliere la temperatura di cottura.



- 6 Toccare il pulsante **timer**.



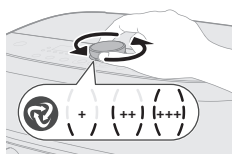
- 7 Ruotare la manopola per scegliere il tempo di cottura desiderato.



- 8 Toccare il pulsante **MultiCrisp**.



- 9 Ruotare la manopola per scegliere il livello MultiCrisp desiderato.



**10** Toccare il pulsante **recipiente di destra [2]** e ripetere i passaggi da 4 a 9.



**11** Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

**Nota:** alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura. Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente i recipienti.
- Scuotere il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinserire i recipienti per continuare la cottura.

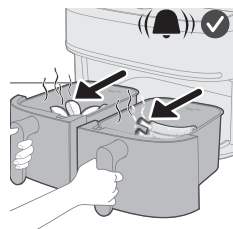
**Nota:** per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

**Nota:** l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.



**12** Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela entrambi i recipienti.

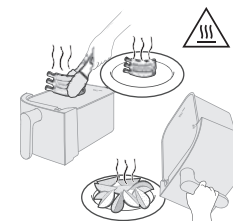
**Attenzione:** dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il recipiente, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



**13** Utilizzare utensili adatti per rimuovere gli alimenti e maneggiare il recipiente con cura.

**Nota:** l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

**Nota:** a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.



## MultiCrisp

La tecnologia **MultiCrisp** consente a tutti di apprezzare facilmente gusto e consistenza preferiti. Con una semplice rotazione della manopola, Philips Airfryer regola automaticamente la velocità della ventola e la temperatura per ottenere il livello di croccantezza perfetto.

**Morbido +**

**Croccante ++**

**Extra croccante +++**



Ogni programma di cottura (patatine surgelate, cosce di pollo, pollo intero, verdure, torta, pesce) è perfettamente regolato con la tecnologia MultiCrisp. Basta ruotare la manopola su Morbido, Croccante, Extra croccante per ottenere il livello di croccantezza desiderato. È possibile regolare il tempo di cottura in base alla quantità di cibo.

Nella modalità manuale, è possibile sperimentare con più ingredienti personalizzando temperatura e tempo di cottura e il livello MultiCrisp. Premere il pulsante Multicrisp  per regolare il livello di croccantezza. Aumentare per una consistenza più croccante o diminuire per un risultato più morbido.

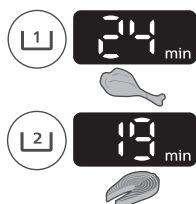
Nota: utilizzare la seguente tabella come guida per selezionare il livello di cottura desiderato per i diversi tipi di cibo. I risultati possono variare a seconda della quantità, della consistenza e della temperatura degli ingredienti.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Funzione di sincronizzazione timer

Utilizzare la funzione di sincronizzazione timer per sincronizzare automaticamente i tempi di cottura dei 2 cestelli per ottenere i pasti pronti nello stesso momento.

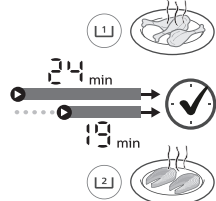
- 1 Impostare il tempo di cottura per entrambi i recipienti.



- 2 Premere il pulsante **funzione di sincronizzazione timer**.



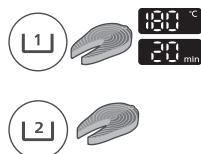
- 3 L'apparecchio ritarda automaticamente l'avvio del programma di cottura più breve in modo che entrambi i recipienti terminino la cottura contemporaneamente.

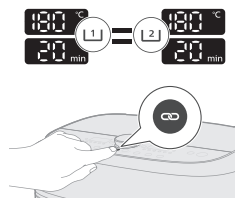


## Funzione Copia (Copia)

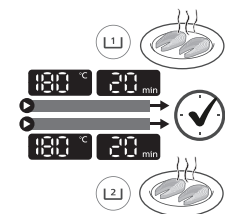
La funzione copia consente di duplicare le impostazioni di cottura da un recipiente all'altro con un solo tocco. È ideale quando si cucinano gli stessi alimenti in entrambi i recipienti e si desidera ottenere risultati uniformi.

- 1 Impostare il tempo e la temperatura per un recipiente.





- 2 Premere il pulsante **copia**. Le impostazioni verranno immediatamente duplicate per l'altro recipiente.



- 3 Premere **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

## Scuotere il cibo

### Quando scuotere

- Scuotere o capovolgere il cibo 1-2 volte a metà cottura, o più volte, se lo si desidera.
- Alcuni programmi di cottura includono una funzione promemoria di scuotimento incorporata.

### Cosa scuotere

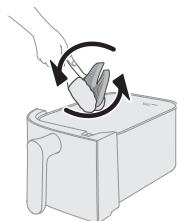
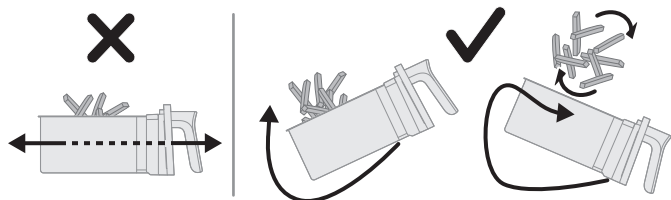
- In genere, è necessario scuotere gli alimenti di piccole dimensioni, come patatine fritte o nugget impilati durante la cottura, per garantire una cottura uniforme e croccante.
- Se questi alimenti non vengono scossi, potrebbero cuocersi in modo non uniforme o rimanere poco cotti in alcune zone.
- Gli alimenti più spessi, come la bistecca, devono essere capovolti a metà cottura per acquisire una doratura uniforme su tutti i lati.

### Come scuotere

Durante la cottura, rimuovere il cestello da Airfryer per scuotere, mescolare o capovolgere il cibo.

- Per mescolare gli alimenti in modo sicuro, scuotere delicatamente il cestello e assicurarsi che l'aria calda possa raggiungere tutte le superfici degli alimenti.

**Per ottenere una croccantezza uniforme:** Evitare di scuotere il cestello in un'unica direzione. Mescolare o capovolgere gli alimenti piuttosto che limitarsi a far scorrere il cestello. Ciò consente all'aria calda di circolare attorno ad ogni pezzo e di ottenere una doratura uniforme.



- Se il cestello è troppo pesante, posizionarlo su una superficie resistente al calore e utilizzare pinze o utensili con la punta in silicone per mescolare o capovolgere gli ingredienti. Reinserire il cestello e riprendere la cottura.

**Nota:** Airfryer viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. Il display rimane invariato fino al reinserimento del cestello.

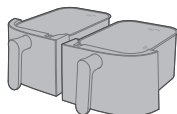
**Nota:** la cottura riprende automaticamente appena si reinserisce il cestello.

**Nota:** Evitare rimozioni prolungate del cestello (oltre 30 secondi), per evitare che l'apparecchio si raffreddi.

## Promemoria di scuotimento

- Quando è il momento di scuotere gli alimenti, l'apparecchio emette un segnale acustico e l'icona di promemoria scuotimento lampeggia sul display.
- Se non si rimuove il cestello entro 30 secondi, il promemoria si spegne automaticamente.
- Il promemoria si interrompe immediatamente anche quando il cestello viene rimosso.

## Pulizia

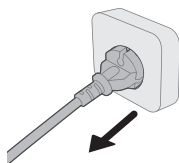


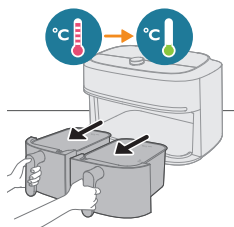
**Avvertenza:** Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il recipiente e l'interno dell'apparecchio.

**Avvertenza:** il recipiente è dotato di un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

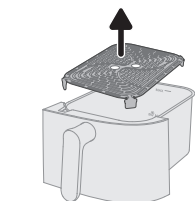
Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso. Rimuovere l'olio e il grasso accumulati dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.

- 1 Premere il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.



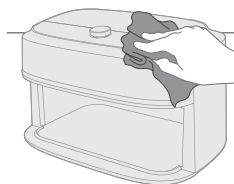


**Suggerimento:** Rimuovere i recipienti per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.



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

**Suggerimento:** se residui di cibo sono rimasti attaccati sul recipiente o sulla piastra inferiore, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. In questo modo i residui di cibo si scioglieranno e sarà più facile rimuoverli. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sul recipiente o sulla piastra inferiore sono presenti macchie di grasso che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.



- 5 Per evitare graffi, pulire delicatamente l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



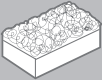
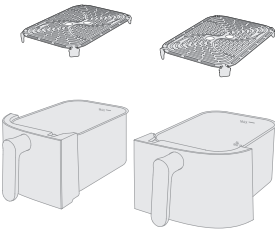
- 6 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.

**Suggerimento:** se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.



- 7 Pulire la superficie interna dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Non utilizzare materiali per la pulizia abrasivi.

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

-

Quando si trasporta l'Airfryer, tenerlo in posizione orizzontale e appoggiare il recipiente sulla parte anteriore per evitare che si inclini accidentalmente e che i componenti possano danneggiarsi.

-

Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Risoluzione dei problemi

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

| Problema                                                | Possibile causa                                            | Soluzione                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso. | Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne. | Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e i pomelli che potrebbero essere toccati durante l'uso rimangono sufficientemente freddi da poter essere maneggiati in tutta sicurezza. |



| Problema                                                          | Possibile causa                                                    | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |                                                                    | <p>Il recipiente, la piastra inferiore e l'interno dell'apparecchio diventano sempre caldi quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga adeguatamente cotto. Queste parti sono sempre troppo calde da toccare.</p>                                                         |
|                                                                   |                                                                    | <p>Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste parti sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:</p>  |
|                                                                   |                                                                    | <p>Se si è consapevoli delle parti che scottano e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.</p>                                                                                                                                                                      |
| Le patatine fritte fatte in casa non vengono nel modo desiderato. | Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.                     | Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.                                                                  |
|                                                                   | La quantità di ingredienti all'interno del recipiente è eccessiva. | Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.                                                                                                                                                                             |
|                                                                   | Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.   | Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.                                                                                                                                                                             |
| Airfryer non si accende.                                          | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.              | Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   | Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.                | Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.                                                                                                                                                                                      |
|                                                                   | Il pulsante on/off non è stato ancora attivato.                    | Utilizzare il pollice per premere il pulsante on/off, assicurandosi che il dito copra completamente il pulsante.                                                                                                                                                                            |

| Problema                                                  | Possibile causa                                                                                                                                                                                                                                 | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature. | All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento della piastra inferiore e/o la pulizia con materiali abrasivi). | Per prevenire danni, abbassare correttamente la piastra inferiore durante l'inserimento nel recipiente. Se la piastra inferiore viene inserita inclinata, un suo lato potrebbe urtare la parete del recipiente causando la scheggiatura di piccoli frammenti di rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono per uso alimentare. |
| Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.               | Si stanno cuocendo ingredienti grassi.                                                                                                                                                                                                          | Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                           | Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti cucinati in precedenza.                                                                                                                                                                 | Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Dopo ogni utilizzo, pulire sempre accuratamente il recipiente e la piastra inferiore.                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                           | La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.                                                                                                                                                                                                 | Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                           | Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.                                                                                                                                                                        | Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel recipiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sullo schermo di Airfryer compare "E1" o "E2".            | Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.                                                                                                                                                                            | La temperatura del dispositivo è troppo bassa. Questo prodotto è stato progettato per l'utilizzo a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.<br>Tenere Airfryer a temperatura ambiente per almeno 15 minuti. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.                                                  |

| Problema                                                                       | Possibile causa                                       | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzato "E4", "E5", "E12", "E22" o "E23". | Il dispositivo potrebbe non funzionare correttamente. | Scollegare l'apparecchio e ricollegarlo. Se non si riesce a risolvere il problema, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.                                                                             |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E10".                 | La temperatura interna del dispositivo è troppo alta. | Verificare che non siano presenti ostruzioni intorno alle prese d'aria con effetti negativi sulla ventilazione e sulla dissipazione del calore. Lasciare almeno 15 cm di spazio attorno alle prese d'aria e non posizionare oggetti tra le prese d'aria e la parete. |

# Saturs

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| <b>Svarīgi drošības norādījumi</b>                  | 244 |
| Bistami!                                            | 245 |
| Bridinājums                                         | 245 |
| Piezīme                                             | 246 |
| Elektromagnētiskie lauki (EMF)                      | 247 |
| Automātiskā izslēgšanās                             | 247 |
| <b>Otrreizējā pārstrāde</b>                         | 247 |
| <b>Garantija un atbalsts</b>                        | 248 |
| <b>EcoDesign informācija</b>                        | 248 |
| <b>Ievads</b>                                       | 248 |
| <b>Vispārīgs apraksts</b>                           | 249 |
| Produkta pārskats                                   | 249 |
| Vadības paneļa pārskats                             | 250 |
| <b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b>               | 254 |
| <b>Sagatavošanās pirms lietošanas</b>               | 254 |
| <b>Ierīces lietošana</b>                            | 254 |
| Gatavošanas programmas                              | 254 |
| Ēdiena gatavošana, izmantojot manuālos iestatījumus | 259 |
| <b>MultiCrisp</b>                                   | 261 |
| <b>Laika sinhronizācijas funkcija</b>               | 262 |
| <b>Kopēšanas funkcija (pielīdzināšana)</b>          | 263 |
| <b>Ēdiena sakratīšana</b>                           | 264 |
| Kad vajadzētu sakratīt                              | 264 |
| Kādus produktus vajadzētu sakratīt                  | 264 |
| Kā sakratīt                                         | 264 |
| Sakratīšanas atgādinājums                           | 265 |
| <b>Tīrīšana</b>                                     | 265 |
| Tīrīšanas tabula                                    | 267 |
| <b>Glabāšana</b>                                    | 267 |
| <b>Problēmu novēršana</b>                           | 267 |

# Svarīgi drošības norādījumi

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

## Bīstami!



- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmām vai to tuvumā, kā arī neievietojiet to karstā cepeškrāsnī (1. att.).
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neieklūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Ierīces darbības laikā neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārbaudiet, vai sildelementam nepieskaras vai 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 kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā saskares virsmas var sakarst (2. att.).
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotālāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur nevar piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.

- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodaļējumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grilus u. tml. ierīces), kas pieslēgtas pie tās pašas elektriskās ķēdes. Citādi jūsu mājas elektrosistēmas jaudas slēdzis var nostrādāt, un šai kontaktligzdai vairs netiks pievadīta elektrība.
- 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 galda 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, pamatnes plātne un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā uzkarst un pēc lietošanas ir karsti, tāpēc vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas saglabājas karsta.
- Nepārvietojiet vai nepārnēsājiet ierīci, turot to aiz pannas roktura.
- Nelieciet pannu uz lietotāja saskarnes paneļa, jo tā var noslīdēt vai nokrist un radīt savainojumus.
- Nenovietojiet uz ierīces augšējās virsmas trauku ar ūdeni vai citu šķidrumu, jo tas var apgāzties.
- Neēdiet pārtiku, kas ir saskārusies ar sildelementu vai ierīces iekšējām sienām.
- Pannas, groza un grila pārklājums atbilst pārtikas saskares drošības standartiem. Taču arī normālas lietošanas apstākļos pārklājums laika gaitā var nolietoties. Nepareiza lietošana un tīrīšanas metodes (piemēram, triecieni ar cietiem priekšmetiem vai beršana ar abrazīviem materiāliem) var paātrināt nolietojumu. Pat ja mazas pārklājuma daļiņas nejauši sajaucas ar pārtiku, tās nerada risku veselībai. Ja pārklājums ir nodilis un kļūst redzams zem tā esošais metāls, pēc iespējas ātrāk sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru, lai nomainītu bojāto daļu.
- Gatavojot vienā pannā, kā arī uzreiz pēc gatavošanas, otrs gatavošanas nodaļējums joprojām var būt karsts. Lai izvairītos no apdegumiem, šajā laikā netīriet otru nodaļējumu vai nelieciet tajā rokas.

## Piezīme

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalā 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 iespējamajiem 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 elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas.
- Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā, kas pārsniedz 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsto sildelementu un metālisko daļu malu.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Esiet uzmanīgs, kad ar sinhronizētās izslēgšanās funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).
- Esiet uzmanīgs, kad izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkrustu piederumi.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.
- Lai nesabojātu ierīci, tīrīšanas laikā neizmantojiet sārmains tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet mīkstu drānu un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

## Automātiskā izslēgšanās

- Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Ja 20 minūšu laikā nenespiežat pogu, ierīce automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

## Otrreizējā pārstrāde



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

# Garantija un atbalsts

Versuni Netherlands B.V., kas reģistrēta adresē Claude Debussylaan 88, Amsterdamā, Nīderlande, piedāvā divu gadu garantiju šim produktam pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja tas ir vēlāk). Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Lai iegūtu vairāk informācijas, rezerves daļas vai pieprasītu garantiju, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **home.id/warranty**.

# EcoDesign informācija

| EcoDesign informācija modelim(-ļiem) ar identifikatoru(-iem): NA474, NA475, NA476 |                                                          |         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|------------|
| Apraksts                                                                          | Apzīmējums                                               | Vērtība | Mērvienība |
| Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī                                              | P <sub>off</sub>                                         | 0,2     | W          |
| Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā                                              | P <sub>sb</sub>                                          | /       | W          |
| Laiks, līdz automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā                              | T <sub>sb</sub>                                          | 20      | min        |
| Mērījumu standarts īpatnējam ražīgumam                                            | EN 50564:2011                                            |         |            |
| Kontaktinformācija papildu informācijas iegūšanai                                 | DAP B. V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nīderlande |         |            |
| Ierīce atbilst ekodizaina prasībām KOMISIJAS REGULĀ (ES) 2023/826.                |                                                          |         |            |

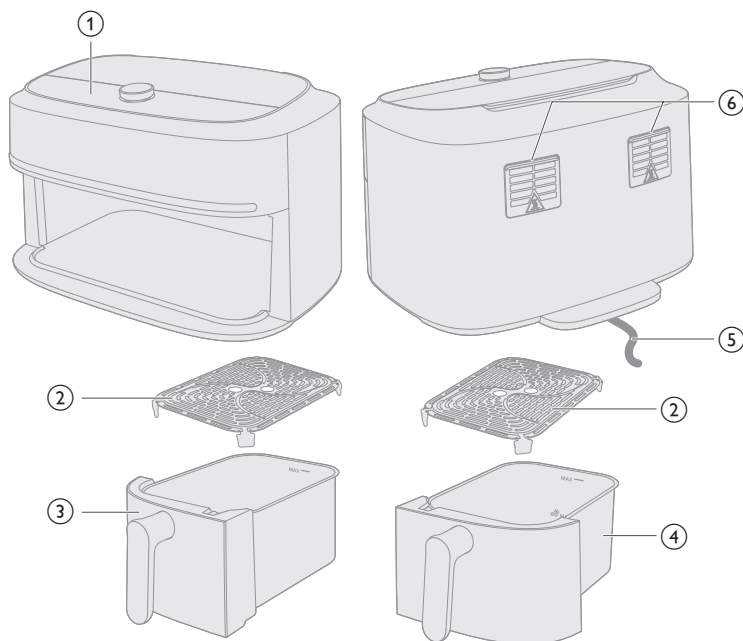
# Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!  
Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.home.id**.



# Vispārīgs apraksts

## Produkta pārskats

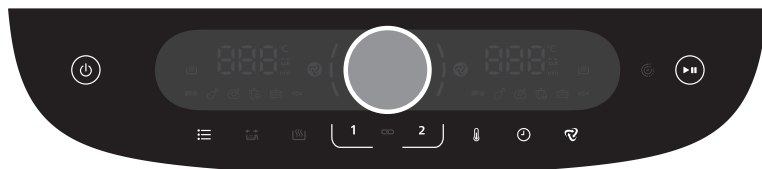


- 1 Vadības panelis
- 2 Pamatnes plātnes (2 gab.)
- 3 Kreisās puses panna [1]
- 4 Labās puses panna [2]
- 5 Strāvas padeves vads
- 6 Gaisa izplūdes atveres

Piezīme. Šai ierīcei ir divi savstarpēji neatkarīgi grozi ēdiena gatavošanai. Pēc izvēles varat gatavot tikai vienā grozā vai izmantot abus grozus vienlaicīgi. Grozi darbojas savstarpēji neatkarīgi, un katram grozam var iestatīt atšķirīgas temperatūras vērtības, gatavošanas laikus un iepriekš iestatītās programmas.

## Vadības paneļa pārskats

### Ieslēgšana/izslēgšana un pamatfunkcijas



#### Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu Airfryer



#### Gatavošanas programma

Pieskarieties, lai atlasītu dažādas gatavošanas programmas



#### Poga Sākt/pauzēt

Pieskarieties, lai sāktu vai pauzētu ēdiena gatavošanas procesu



#### Kreisās pannas poga

Pieskarieties, lai izvēlētos kreiso pannu [1]



#### Labās pannas poga

Pieskarieties, lai izvēlētos labo pannu [2]



#### Temperatūras regulēšanas poga

Pieskarieties, lai pārslēgtu temperatūras regulēšanas režīmu



#### Laika regulēšanas poga

Pieskarieties, lai pārslēgtu laika regulēšanas režīmu



#### Poga MultiCrisp

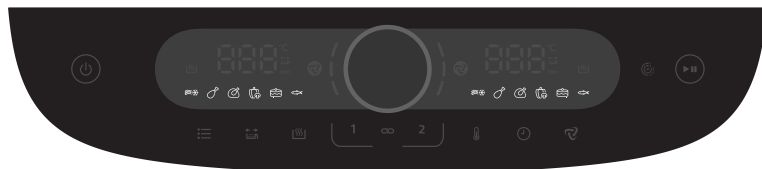
Pieskarieties, lai pārslēgtu MultiCrisp regulēšanas režīmu



#### Grozāmā poga / apstiprināšanas poga

Groziet, lai atlasītu gatavošanas programmas, pielāgotu temperatūru/laiku un MultiCrisp līmeni. Nospiediet, lai apstiprinātu iestatījumu.

## Gatavošanas programmas



### Saldēti fritēti kartupeļi

Gatavojiet zeltaini brūnus saldētus fritētus kartupeļus, kartupeļu daiviņas vai kartupeļu plācenīšus.



### Cāļa stilbiņi

Gatavojiet vistas stilbiņus, līdz tie ir pilnībā izcepušies un ādai ir izveidojusies kraukšķīga garoza.



### Vesela vista

Veselai vistai ar kraukšķīgu ādu un maigu gaļu.



### Dārzeņi

Cepiet vai grilējiet dārzeņus ar minimālu eļļas daudzumu.



### Biskvīta kūka

Vieglām un gaisīgām mājās gatavotām biskvīta kūkām.



### Zivis

Zivis pagatavojiet tā, lai tās iegūtu maigu konsistenci, vienlaikus saglabājot mitrumu.

## Papildfunkcijas



### Sakratīšanas atgādinājuma poga

Šim modelim ir sakratīšanas atgādinājuma funkcija. Optimālam rezultātam sakratiet vai apgrieziet pārtiku, tiklīdz atskan (sk. "Ēdiena sakratīšana") atgādinājuma signāls.

Piespiediet **Sakratīšanas atgādinājuma** pogu, lai ieslēgtu vai izslēgtu atgādinājumus. Kad funkcija būs iespējota, dzirdēsiet skaņas signālu un poga sāks mirgot, atgādinot jums, ka ēdiens ir jāsakrata vai jāapgriež, lai pagatavotu to vienmērīgāk.



### Siltuma uzturēšanas poga

Siltuma uzturēšanas režīmu varat aktivizēt jebkurā laikā — pirms gatavošanas vai tās laikā —, pieskaroties **Siltuma uzturēšanas** pogai.

Ja siltuma uzturēšanas funkcija ir aktivizēta, ierīce pēc ēdiena pagatavošanas automātiski pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā.



### Kopēšanas funkcijas (pielīdzināšanas) poga

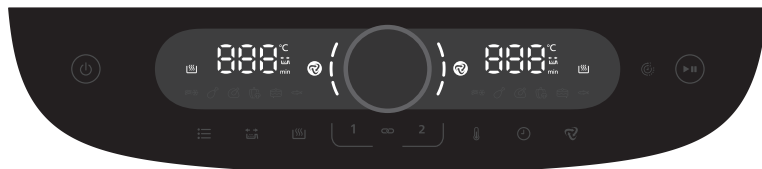
Varat iestatīt laiku un temperatūru vienai pannai un pārkopēt šos iestatījumus otrai pannai, nospiežot **Kopēšanas funkcijas** pogu (sk. "Kopēšanas funkcija (pielīdzināšana)").



### Laika sinhronizācijas funkcijas poga

Nospiediet **Laika sinhronizācijas funkcijas** pogu, lai automātiski sinhronizētu gatavošanas laiku 2 pannās un ēdieni būtu gatavi vienlaikus (sk. "Laika sinhronizācijas funkcija").

## Displejs



### Laika/temperatūras displejs

Parāda gatavošanas laiku un temperatūru



### Siltuma uzturēšanas indikators

Iedegas, ja ir aktivizēta siltuma saglabāšanas funkcija



### Sakratīšanas atgādinājuma indikators

Iedegas, kad ir pienācis laiks sakratīt, apmaisīt vai apgriezt ēdienu



### MultiCrisp līmeņa indikators

Parāda šā brīža MultiCrisp līmeni



### MultiCrisp indikators

Iedegas, iestatot MultiCrisp līmeni

## Pirms pirmās lietošanas reizes

**Svarīgi!** Pirmajā lietošanas reizē Airfryer var nedaudz dūmot un ost. Tas ir normāli, un pēc dažām minūtēm tam būtu jābeidzas.

**Uzmanību!** Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.

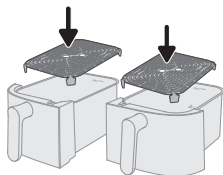
**Uzmanību!** Nepieskarieties karstām virsmām. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.

**Uzmanību!** Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

Piezīme. Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes (sk. "Tīrīšana") rūpīgi iztīriet ierīci.

## Sagatavošanās pirms lietošanas



- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.
- 2 Ievietojiet apakšējās plāksnes pannās.

Piezīme. Novietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Piezīme. Novietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopīlēt gar virsmām.

## Ierīces lietošana

Jūsu Airfryer ierīcei ir divas ēdiena pagatavošanas pannas, tāpēc varat gatavot ēdienu vai nu vienā pannā, vai arī abās pannās vienlaicīgi.

Jūs varat gatavot, izmantojot tālāk norādītos veidus.

- **Gatavošanas programmas**, kuras atlasītajiem ēdiena veidiem automātiski piemēro ieteiktos gatavošanas iestatījumus.
- **Manuāli pielāgotus iestatījumus**, kas ļauj jums iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru pēc vēlēšanās.

Pirms ierīces ieslēgšanas atlasiet pannu(-as), ievietojiet tajā(-ās) ēdiena sastāvdaļas un atlasiet vēlamo gatavošanas metodi.

## Gatavošanas programmas

Šajā ierīcē ir dažādas iepriekš iestatītas ēdiena gatavošanas programmas, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Katrs iepriekšējais iestatījums ir optimizēts

konkrētām pārtikas veidam, automātiski iestatot ideālo temperatūru un gatavošanas laiku, lai bez pūlēm sasniegtu ideālu rezultātu.

Piezīme. Gatavošanas laiki atbilst norādītajam pārtikas daudzumam. Mainoties pārtikas daudzumam, attiecīgi pielāgojiet arī laiku.

Piezīme. Ja jūsu ierīces nominālā jauda ir **2720 W**, skatiet tālāk esošo tabulu.

|                                                                                                 | Gatavošanas programma     | MultiCrisp līmenis     | Gatavošanas laiks | Temperatūra | Sakratīšanas atgādinājums |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
| <br>600 g       | Saldēti fritēti kartupeļi | Mīksti (+)             | 19 min            | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                 |                           | Kraukšķīgi (++)        | 22 min            | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                 |                           | Īpaši kraukšķīgi (+++) | 25 min            | 200 °C      | x2                        |
| <br>750 g       | Cāļa stilbiņi             | Mīksti (+)             | 29 min            | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                 |                           | Kraukšķīgi (++)        | 24 min            | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                 |                           | Īpaši kraukšķīgi (+++) | 27 min            | 180 °C      | x1                        |
| <br>1200 g      | Vesela vista              | Mīksti (+)             | 65 min            | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                 |                           | Kraukšķīgi (++)        | 55 min            | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                 |                           | Īpaši kraukšķīgi (+++) | 55 min            | 185 °C      | /                         |
| <br>750 g       | Dārzeņi                   | Mīksti (+)             | 20 min            | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                 |                           | Kraukšķīgi (++)        | 21 min            | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                 |                           | Īpaši kraukšķīgi (+++) | 23 min            | 200 °C      | x2                        |
| <br>460 g     | Biskvīta kūka             | Mīksti (+)             | 50 min            | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                 |                           | Kraukšķīgi (++)        | 42 min            | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                 |                           | Īpaši kraukšķīgi (+++) | 40 min            | 170 °C      | /                         |
| <br>200 g x 2 | Zivis                     | Mīksti (+)             | 17 min            | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                 |                           | Kraukšķīgi (++)        | 19 min            | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                 |                           | Īpaši kraukšķīgi (+++) | 20 min            | 200 °C      | x1                        |

Piezīme. Ja jūsu ierīces nominālā jauda ir **2220 W**, skatiet tālāk esošo tabulu.

|  | Gatavošanas programma | MultiCrisp līmenis | Gatavošanas laiks | Temperatūra | Sakratīšanas atgādinājums |
|--|-----------------------|--------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
|--|-----------------------|--------------------|-------------------|-------------|---------------------------|


**Saldēti fritēti  
kartupeļi**
**600 g**

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Miksti (+)             | 23 min | 180 °C | x2 |
| Kraukšķīgi (++)        | 26 min | 200 °C | x2 |
| Īpaši kraukšķīgi (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |


**Cāļa stilbiņi**
**750 g**

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Miksti (+)             | 29 min | 160 °C | x1 |
| Kraukšķīgi (++)        | 24 min | 180 °C | x1 |
| Īpaši kraukšķīgi (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |


**Vesela vista**
**1200 g**

|                        |        |        |   |
|------------------------|--------|--------|---|
| Miksti (+)             | 55 min | 135 °C | / |
| Kraukšķīgi (++)        | 45 min | 160 °C | / |
| Īpaši kraukšķīgi (+++) | 38 min | 175 °C | / |


**Dārzeņi**
**600 g**

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Miksti (+)             | 18 min | 170 °C | x1 |
| Kraukšķīgi (++)        | 21 min | 180 °C | x1 |
| Īpaši kraukšķīgi (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |


**Biskvīta kūka**
**300 g**

|                        |        |        |   |
|------------------------|--------|--------|---|
| Miksti (+)             | 42 min | 130 °C | / |
| Kraukšķīgi (++)        | 36 min | 155 °C | / |
| Īpaši kraukšķīgi (+++) | 36 min | 170 °C | / |

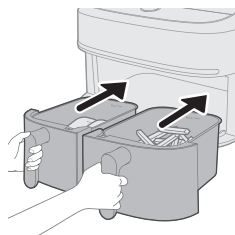

**Zivis**
**180 g x 2**

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Miksti (+)             | 16 min | 160 °C | x1 |
| Kraukšķīgi (++)        | 18 min | 180 °C | x1 |
| Īpaši kraukšķīgi (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

**1** Ievietojiet sastāvdaļas pannās un iebīdiet pannas atpakaļ ierīcē.

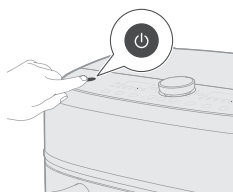
Piezīme. Pirms pannas lietošanas vienmēr pārļiecinieties, ka pamatnes plātne ir droši ievietota.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt pannu augstāk par atzīmi **"MAX"**, jo tas var ietekmēt pagatavošanas rezultātu.

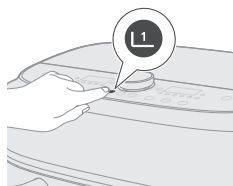




2 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.



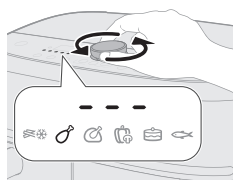
3 Pieskarieties pogai **Kreisās puses panna [1]**.



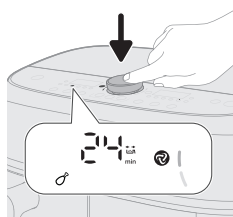
4 Pieskarieties pogai **Gatavošanas programma**.



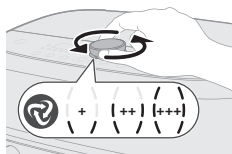
5 Pagrieziet grozāmo pogu, lai aplūkotu gatavošanas programmas.



6 Nospiediet grozāmo pogu, lai atlasītu konkrētu programmu.



7 Pagrieziet grozāmo pogu, lai atlasītu vēlamo **MultiCrisp** limeni.



8 Pieskarieties pogai **Labās puses panna [2]** un atkārtojiet 4. –7. darbību.



9 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū. Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Turot grozu virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet pannu atpakaļ, lai turpinātu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.

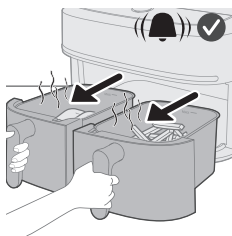
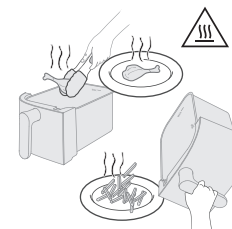
10 Kad ēdiena gatavošana būs pabeigta, atskanēs signāls. Uzmanīgi izvelciet abas pannas.

**Uzmanību!** Pēc ēdiena pagatavošanas panna, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot pannu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktna vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.

11 Lai izņemtu ēdianu, izmantojiet piemērotus virtuves piederumus un ar pannu rīkojieties uzmanīgi.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.



## Ēdiena gatavošana, izmantojot manuālos iestatījumus

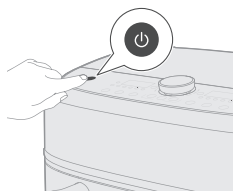
Ja iepriekš iestatītās programmas neatbilst jūsu personalizētajām ēdiena gatavošanas vajadzībām, manuālie iestatījumi ļauj pilnībā kontrolēt temperatūru un laiku.

- 1 Ielieciet sastāvdaļas gatavošanas pannās un ievietojiet tās gatavošanas nodalījumā.

Piezīme. Pirms pannas lietošanas vienmēr pārļiecinieties, ka pamatnes plātne ir droši ievietota.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt pannu augstāk par atzīmi "**MAX**", jo tas var ietekmēt pagatavošanas rezultātu.

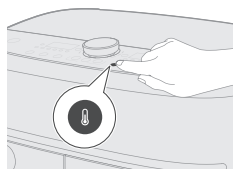
- 2 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.



- 3 Pieskarieties pogai **Kreisās puses panna [1]**.



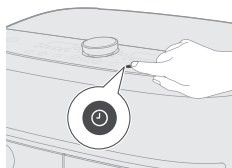
- 4 Pieskarieties pogai **Temperatūra**.



- 5 Pagrieziet grozāmo pogu, lai iestatītu vēlamo temperatūru.



- 6 Pieskarieties pogai **Laiks**.



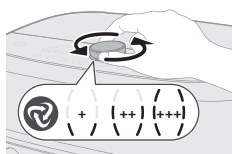
- 7 Pagrieziet grozāmo pogu, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku.



- 8 Pieskarieties pogai **MultiCrisp**.



- 9 Pagrieziet grozāmo pogu, lai atlasītu vēlamo MultiCrisp līmeni.



**10** Pieskarieties pogai **Labās puses panna [2]** un atkārtojiet 4. –9. darbību.



**11** Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū. Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

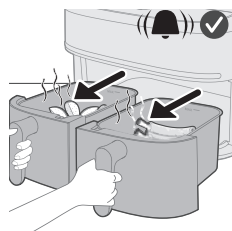
- Uzmanīgi izvelciet pannas.
- Turot grozu virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet pannas atpakaļ, lai turpinātu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.

**12** Kad ēdiena gatavošana būs pabeigta, atskanēs signāls. Uzmanīgi izvelciet abas pannas.

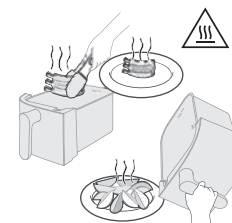
**Uzmanību!** Pēc ēdiena pagatavošanas panna, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot pannu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.



**13** Lai izņemtu ēdienu, izmantojiet piemērotus virtuves piederumus un ar pannu rīkojieties uzmanīgi.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.



## MultiCrisp

Ar **MultiCrisp** tehnoloģiju ir vieglāk iegūt vēlamo garšu un tekstūru. Vienkārši pagrieziet izvēles ripu, un Philips Airfryer automātiski pielāgos ventilatora darbības ātrumu un temperatūru, lai nodrošinātu ideālu kraukšķīguma pakāpi.

Miksts +

Kraukšķīgs ++

Īpaši kraukšķīgs +++



Katras gatavošanas programmas darbību (saldēti fritēti kartupeļi, vistas stilbiņi, vesela vista, dārzeni, kūka, zivs) precīzi regulē tehnoloģija MultiCrisp. Jums atliek tikai pagriezt līdz pozīcijai Maigs, Kraukšķīgs vai Īpaši kraukšķīgs, lai maltītei piešķirtu vēlamo kraukšķīguma pakāpi. Gatavošanas laiku varat pašrocīgi pielāgot atbilstoši pārtikas daudzumam.

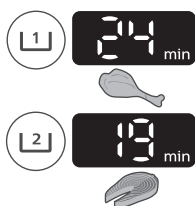
Manuālajā režīmā varat eksperimentēt ar vairākām pārtikas sastāvdaļām, regulējot temperatūru, laiku un MultiCrisp iestatījumu. Nospiediet pogu MultiCrisp , lai pielāgotu kraukšķīguma pakāpi: pagriežiet izvēles ripu pa labi kraukšķīgākai garoziņai vai pa kreisi mīkstākai rezultātam.

**Piezīme.** Izmantojiet tālāk esošo tabulu kā ceļvedi vēlamajam dažādu ēdienu kraukšķīguma līmenim. Rezultāti var atšķirties atkarībā no sastāvdaļu daudzuma, biežuma un temperatūras.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Laika sinhronizācijas funkcija

Nospiediet laika sinhronizācijas funkcijas pogu, lai automātiski sinhronizētu gatavošanas laiku 2 pannās un ēdieni būtu gatavi vienlaikus.

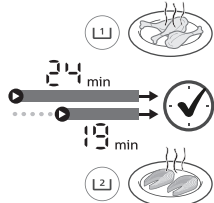


1 Iestatiet gatavošanas laiku abām pannām.

2 Nospiediet pogu **Laika sinhronizācijas funkcija**.



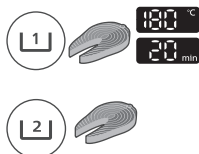
3 Ierīce automātiski aizkavē īsākās gatavošanas programmas sākumu, lai abās pannās ēdiens būtu gatavs vienlaikus.



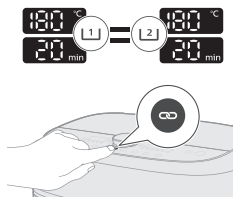
## Kopēšanas funkcija (pielīdzināšana)

Kopēšanas funkcija ļauj ar vienu pieskārienu nokopēt ēdiena gatavošanas iestatījumus no viena groza uz otru grozu. Tas ir ideāli situācijās, ja abās pannās gatavojat vienādu ēdienu un vēlaties, lai rezultāti būtu vienādi.

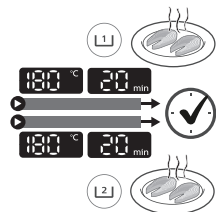
1 Iestatiet vienas pannas gatavošanas laiku un temperatūru.



- 2 Nospiediet pogu **Kopēt**. Iestatījumi uzreiz tiks kopēti uz otru pannu.



- 3 Nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.



## Ēdiena sakratīšana

### Kad vajadzētu sakratīt

- Sakratiet vai apgrieziet produktus 1–2 reizes, kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, vai arī biežāk, ja vēlaties.
- Dažās gatavošanas programmās ir ietverta sakratīšanas atgādinājuma funkcija.

### Kādus produktus vajadzētu sakratīt

- Nelielus produktus, piemēram, fritētus kartupeļus vai nagetus, kas ēdiena gatavošanas laikā ir sakrituši cits citam virsū, parasti vajadzētu sakratīt, lai tie vienmērīgi apceptos un būtu pagatavoti viendabīgi.
- Ja šie produkti netiek sakratīti, tie varētu būt pagatavoti nevienmērīgi vai dažās vietās pat būt nepietiekami pagatavoti.
- Gatavojot biezākus produktus, piemēram, steiku, un tos apgriežot, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, tie tiks vienmērīgi apbrūnināti no visām pusēm.

### Kā sakratīt

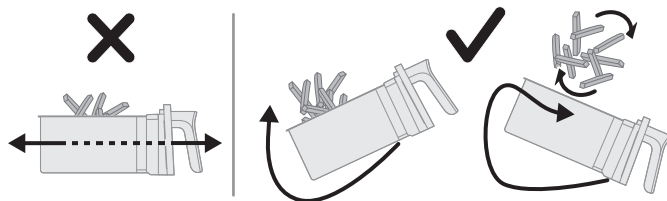
Ēdiena gatavošanas laikā izņemiet grozu no Airfryer ierīces, lai sakratītu, samaisītu vai apgrozītu produktus.

- Lai droši sakratītu ēdienu, uzmanīgi sakratiet grozu un pārliecinieties, ka karstais gaiss var piekļūt visām produktu virsmām.

**Kā iegūt vienmērīgu kraukšķīgumu?** Centieties nekratīt grozu tikai vienā virzienā. Tā vietā apvēršiet un apgroziet produktus, nevis tikai kustiniet grozu.



Tādējādi karstais gaiss var cirkulēt ap katru ēdiena gabaliņu, nodrošinot vienmērīgu zeltaini brūnu rezultātu.

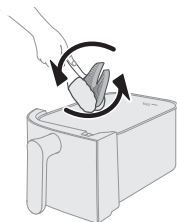


- Ja grozs ir pārāk smags, lai to sakratītu, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un izmantojiet stangas ar silikona uzgaļiem vai citus piederumus, lai apvērstu vai apgrieztu produktus. Ievietojiet grozu atpakaļ un atsāciet ēdiena gatavošanu.

**Piezīme.** Kad grozs ir izņemts, Airfryer ierīce automātiski pauzē darbību. Displejā rādījumi nemainās, līdz grozs tiek ievietots atpakaļ.

**Piezīme.** Kad grozs ir ievietots atpakaļ, ēdiena gatavošana atsākas automātiski.

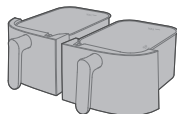
**Piezīme.** Centieties neturēt grozu izņemtu pārāk ilgi (ilgāk par 30 sekundēm), jo tādā gadījumā ierīce var atdzist.



## Sakratīšanas atgādinājums

- Kad ir pienācis laiks sakratīt ēdiena, ierīce izdod skaņas signālu un displejā mirgo sakratīšanas atgādinājuma ikona.
- Ja pēc 30 signāliem neizņemat grozu, atgādinājums automātiski izslēdzas.
- Atgādinājums tiek nekavējoties apturēts, tiklīdz grozs tiek izņemts.

## Tīrīšana

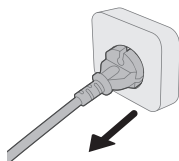


**Brīdinājums!** Ļaujiet pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.

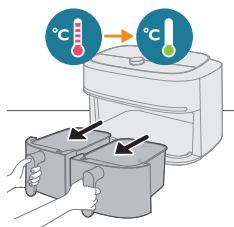
**Brīdinājums!** Pannai ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

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

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.



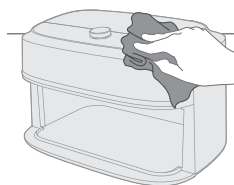
**Padoms.** Izņemiet pannas, lai Airfryer ātrāk atdzistu.



- 2 Izņemiet no pannas pamatnes plātni.
- 3 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.
- 4 Mazgājiet pannu un pamatnes plātni trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos mazgāt arī karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu suku (sk. "Tīrīšanas tabula").

**Padoms.** Ja pie pannas vai pamatnes plātnes ir pielipušas ēdiena atliekas, varat to uz 10–15 minūtēm iemērkāt karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai pamatnes plātnes ir tauku traipi un tos nevar notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.

- 5 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar nesaburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nelielu samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



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

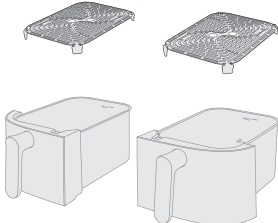
**Padoms.** Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdiena atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu sūnu. Neizmantojiet tērauda stiepļu suku vai cietu sūnu, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



- 7 Tīriet ierīces iekšpusi ar mīkstu, mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas materiālus.



## Tīrīšanas tabula

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

## Glabāšana

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

### Piezīme

- Nesot ierīci Airfryer, turiet to horizontāli un priekšpusē atbalstiet pannu, lai tā nejauši nesasvērtos un nesabojātu ierīces daļas.
- Vienmēr pārliecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

## Problēmu novēršana

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

| Problēma                                 | Iespējamais iemesls                                   | Risinājums                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ierīces ārpusē lietošanas laikā sakarst. | Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām. | Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, pie kurām lietošanas laikā var pieskarties, paliek pietiekami vēsas, lai tās varētu droši lietot.                                                         |
|                                          |                                                       | Kad ierīce ir ieslēgta, panna, pamatnes plātne un ierīces iekšpusē vienmēr sakarst, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos. |

**Problēma****Iespējamais iemesls****Risinājums**

Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:



Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīces lietošana ir droša.

Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.

Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.

Pannā ir ielikts pārāk daudz produktu.

Sekojiēt norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.

Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.

Sekojiēt norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.

Nevar ieslēgt Airfryer.

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.

Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.

Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.

Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.

Ieslēgšanas/izslēgšanas poga vēl nav aktīva.

Ar īkšķi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, pārliedzinoties, ka pirksts pilnībā pārklāj pogu.

Airfryer iekšpusē redzama lobišanās.

Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobišanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrot ar asiem tīrīšanas rīkiem un/vai ievietojot apakšējo plātni).

Bojājumu rašanos varat novērst, pareizi ievietojot apakšējo plātni pannā. Ievietojot apakšējo plātni leņķī, tās sāni var atsīties pret pannas malu, un var atlobīties nelielas pārklājuma daļiņas. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.

| <b>Problēma</b>                                             | <b>Iespējamais iemesls</b>                                           | <b>Risinājums</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No ierīces izplūst balti dūmi.                              | Jūs gatavojat treknus produktus.                                     | Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                             | Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes. | Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet pannu un pamatnes plātni.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                             | Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.                           | Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                             | Taukos izšķīstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.                 | Pirms produktu ievietošanas pannā nokratiet no tiem lieko šķidrumu.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Airfryer ekrānā redzams "E1" vai "E2".                      | Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.       | Ierīces temperatūra ir pārāk zema. Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C. Vismaz uz 15 minūtēm novietojiet Airfryer istabas temperatūrā. Ja problēmu neizdodas novērst, zvaniet Philips klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī/reģionā. |
| Airfryer ekrānā redzams "E4", "E5", "E12", "E22" vai "E23". | Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.                          | Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un vēlreiz pievienojiet to kontaktligzdai. Ja tas nepalīdz, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.                                                                                                                                   |
| Airfryer ekrānā redzams "E10".                              | Ierīces iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.                         | Pārbaudiet, vai ap gaisa izplūdes atverēm nav šķēršļu, kas traucē ventilāciju un karstuma izkļaušanu. Raugiet, lai ap gaisa izplūdes atverēm būtu vismaz 15 cm brīvas vietas, un nenovietojiet nekādus priekšmetus starp sienu un gaisa izplūdes atverēm.                                                                                     |

# Turinys

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| <b>Svarbios saugos instrukcijos</b>        | 270 |
| Pavojus                                    | 271 |
| Įspėjimas                                  | 271 |
| Dėmesio                                    | 272 |
| Elektromagnetiniai laukai (EML)            | 273 |
| Automatinis išjungimas                     | 273 |
| <b>Perdirbimas</b>                         | 273 |
| <b>Garantija ir pagalba</b>                | 274 |
| <b>Ekologinio projektavimo informacija</b> | 274 |
| <b>Įvadas</b>                              | 274 |
| <b>Bendrasis aprašymas</b>                 | 275 |
| Gaminio apžvalga                           | 275 |
| Valdymo skydelio apžvalga                  | 276 |
| <b>Prieš naudojant pirmą kartą</b>         | 280 |
| <b>Paruošimas prieš naudojimą</b>          | 280 |
| <b>Prietaiso naudojimas</b>                | 280 |
| Gaminimo programos                         | 280 |
| Kepimas naudojant rankinius nustatymus     | 284 |
| <b>„MultiCrisp“</b>                        | 287 |
| <b>Laiko sinchronizavimo funkcija</b>      | 288 |
| <b>Kopijavimo funkcija („Match“)</b>       | 289 |
| <b>Maisto pakratymas</b>                   | 290 |
| Kada pakratyti                             | 290 |
| Ką reikia pakratyti                        | 290 |
| Kaip pakratyti                             | 290 |
| Priminimas pakratyti                       | 291 |
| <b>Valymas</b>                             | 291 |
| Valymo lentelė                             | 293 |
| <b>Laikymas</b>                            | 293 |
| <b>Trikčių diagnostika ir šalinimas</b>    | 293 |

## Svarbios saugos instrukcijos

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

## Pavojus

1



- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių gaminimo plokščių arba į šildomą orkaitę (1 pav.).
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į keptuvą, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant keptuvo nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad ant šildytuvo nebūtų maisto likučių ir pripilusių maisto likučių.

## Ispėjimas

3



- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą, apsaugotą įžemėjimo jungtuvu.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojant liečiami paviršiai gali įkaisti (2 pav.).
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Niekada nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.

- Kadangi „AirFryer“ yra dvi maisto ruošimo kameros, jo elektros galia yra didelė. Nenaudokite kitų galingų prietaisų tuo pačiu metu prijungę prie tos pačios grandinės (pvz., virdulių, elektrinių grilių ir pan.). Priešingu atveju gali suveikti namo elektros instaliacijoje įrengtas jungtuvas ir bus nutraukta elektros srovė į šį lizdą.
- 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.
- Keptuvus, apatinę lėkštę ir priedai, esantys kepimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- Po naudojimo kaitinimo elemento paviršiuje lieka likutinės šilumos.
- Nenaudokite keptuvo rankenos prietaisui perkelti ar nešti.
- Nedėkite keptuvo ant valdymo skydelio, nes jis gali nukristi ir sukelti sužalojimus.
- Nedėkite ant prietaiso viršutinio paviršiaus jokių indų, pripildytų vandens ar kitų skysčių, nes jie gali apvirsti.
- Nevartokite maisto, kuris lietsi prie kaitinimo elemento ar prietaiso vidinių sienelių.
- Keptuvo, krepšelio ir grotelių dangą atitinka saugos standartus, taikomus medžiagoms, kurios liečiasi su maistu. Naudojant įprastomis sąlygomis, dangą ilgai gali nusidėvėti. Dėl netinkamo naudojimo ir valymo būdų (pavyzdžiui, smūgiavimas kietais daiktais ar abrazyvinė trintis) dangą gali nusidėvėti greičiau. Net jei nedidelės dangos dalelės atsitiktinai patektų į maistą, jos nekelia pavojaus jūsų sveikatai. Jei dangą nusidėvėjo ir matosi po ja esantis metalas, kuo greičiau kreipkitės į vietos vartotojų aptarnavimo centrą, kad būtų pakeista pažeista dalis.
- Gaminant viename keptuve arba iškart po gaminimo, kita maisto ruošimo kamera vis dar gali būti karšta. Tuo metu nevalykite kitos maisto ruošimo kameros ir neįkiškite į ją rankų, kad išvengtumėte nudegimų.

## 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 nebegalioti ir „Philips“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakingas už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąją techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalioti.
- Baigę naudoti prietaisą, būtinai jį išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Išimkite šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami vidinę viršutinę gaminimo dalį: Karštas kaitinimo elementas ir metalinių dalių kraštai.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Būkite atsargūs ruošdami greitai gendantį maistą su sinchronizuotos ruošimo pabaigos funkcija (gali daugintis bakterijos).
- Būkite atsargūs išpildami paruoštą maistą ir saugokite, kad neiškristų priedai.
- Įprastai naudojant prietaisą, aplink jį turi būti užtikrintas geras vėdinimas.
- Kad nepažeistumėte prietaiso, nenaudokite šarminių valymo priemonių. Valykite minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

## Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

## Automatinis išjungimas

- Prietaise įdiegta automatinio išjungimo funkcija. Jei per 20 min. nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungs. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo mygtuką.

## Perdirbimas



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

# Garantija ir pagalba

„Versuni Netherlands B.V.“, įregistruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, šiam gaminiui suteikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos (arba pristatymo datos, jei ji yra vėlesnė). Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Daugiau informacijos apie atsargines dalis arba garantijos panaudojimą rasite mūsų svetainėje [home.id/warranty](http://home.id/warranty).

## Ekologinio projektavimo informacija

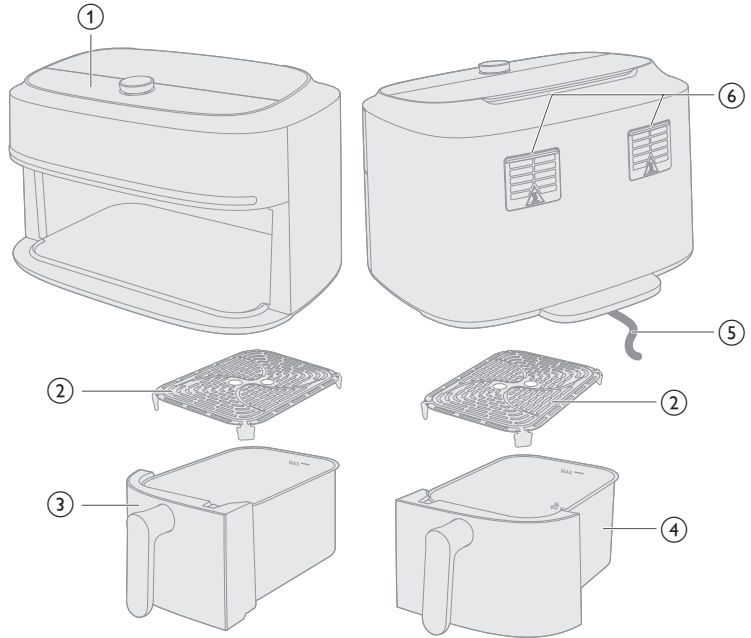
| Modelio identifikatoriaus (-ių) ekologinio projektavimo informacija: NA474, NA475, NA476                 |                                                           |       |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------|-----------|
| Apibūdinimas                                                                                             | Simbolis                                                  | Vertė | Įrenginys |
| Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu                                               | P <sub>off</sub>                                          | 0,2   | W         |
| Elektros energijos suvartojimas veikiant budėjimo režimu                                                 | P <sub>sb</sub>                                           | /     | W         |
| Laikotarpis prieš automatinį perjungimą į budėjimo režimą                                                | T <sub>sb</sub>                                           | 20    | Min.      |
| Eksplotacinės vertės matavimo metodo standartas                                                          | EN 50564:2011                                             |       |           |
| Kontaktiniai duomenys, kuriais galima gauti daugiau informacijos                                         | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nyderlandai |       |           |
| Prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, nustatytus KOMISIJOS REGLAMENTE (ES) 2023/826. |                                                           |       |           |

## Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!  
Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu [www.home.id](http://www.home.id).

# Bendrasis aprašymas

## Gaminio apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Apatinės lėkštės (2 vnt.)
- 3 Kairysis keptuvas [1]
- 4 Dešinysis keptuvas [2]
- 5 Maitinimo laidas
- 6 Oro išleidimo angos

Pastaba. Šis prietaisas turi du nepriklausomus kepimo krepšelius. Galite rinktis kepti tik viename krepšelyje arba naudoti abu vienu metu. Kiekvienas krepšelis veikia nepriklausomai, todėl galite nustatyti skirtingą temperatūrą, kepimo laiką.

## Valdymo skydelio apžvalga

### Maitinimas ir pagrindinės operacijos



#### Ijungimo / išjungimo mygtukas

Bakstelėkite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte „Airfryer“



#### Virimo programa

Bakstelėkite, kad pasirinktumėte įvairias virimo programas



#### Paleidimo / pauzės mygtukas

Bakstelėkite, kad pradėtumėte arba sustabdytumėte kepinimo procesą



#### Kairiojo keptuvo mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinktumėte kairįjį keptuvą [1]



#### Dešiniojo keptuvo mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinktumėte dešinįjį keptuvą [2]



#### Temperatūros reguliavimo mygtukas

Bakstelėkite, kad įjungtumėte temperatūros reguliavimo režimą



#### Laiko reguliavimo mygtukas

Bakstelėkite, kad įjungtumėte laiko reguliavimo režimą



#### „MultiCrisp“ mygtukas

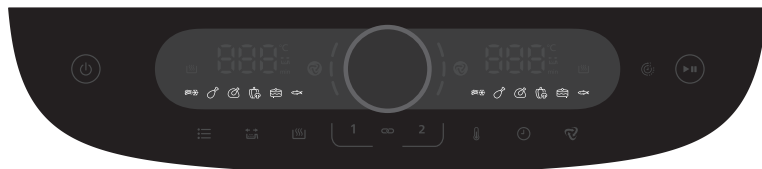
Bakstelėkite, kad įjungtumėte „MultiCrisp“ reguliavimo režimą



#### Sukamoji rankenėlė / patvirtinimo mygtukas

Pasukite, kad pasirinktumėte kepinimo programas, nustatytumėte temperatūrą ir laiką bei „MultiCrisp“ lygį. Paspauskite, kad patvirtintumėte pasirinktą nustatymą.

## Gaminimo programos



### Šaldytos bulvytės

Kepkite šaldytas bulvytes, bulvių ketvirčius ar bulvinius blynelius iki traškaus auksinio atspalvio.



### Vištienos kulšėlės

Gerai iškepkite vištienos blauzdeles, kad odelė taptų traški.



### Visa višta

Skirta visai vištai su traškia odele ir minkšta mėsa.



### D

Vienodai kepkite daržoves, naudodami kuo mažiau aliejaus.



### Biskvitinis tortas

Skirta lengviems ir puriems naminiams biskvitiniams pyragams.



### Žuvis

Kepkite žuvį taip, kad ji išliktų minkšta ir išlaikytų drėgmę.

## Papildomos funkcijos



### Priminimo pakratyti mygtukas

Šis modelis turi priminimą pakratyti. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, iškart, kai suskamba (žr. „Maisto pakratymas“) priminimo signalas, pakratykite arba apverskite maistą.

Paspauskite **priminimo pakratyti** mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte įspėjimus. Kai funkcija įjungta, išgirsite pytelėjimą ir pamatysite mirksintį mygtuką – tai primins, kad gaminimo metu reikia pakratyti arba apversti maistą, kad rezultatai būtų tolygesni.



### Karščio palaikymo mygtukas

Šilumos išlaikymo režimą galite įjungti bet kuriuo metu – prieš gaminimą arba jo metu – bakstelėdami **šilumos išlaikymo** mygtuką.

Kai įjungiama šilumos išlaikymo funkcija, baigus gaminti, prietaisas automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.



### Kopijavimo funkcijos („Match“) mygtukas

Galite nustatyti vieno keptuvo laiką ir temperatūrą, tada šiuos nustatymus nukopijuoti kitam keptuvui, paspaudę

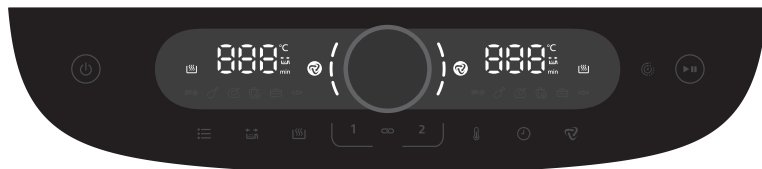
**Kopijavimo funkcijos** mygtuką (žr. „Kopijavimo funkcija („Match“)“).



### Laiko sinchronizavimo funkcijos mygtukas

Paspauskite **Laiko sinchronizavimo funkcijos** mygtuką, kad automatiškai sinchronizuotumėte gaminimo laiką 2 keptuvuose ir paruoštumėte patiekalus tuo pačiu metu (žr. „Laiko sinchronizavimo funkcija“).

## Ekranas



### Laiko / temperatūros ekranas

Rodoma kepimo trukmė ir temperatūra



### Šilumos išlaikymo indikatorius

Įsijiebia, kai aktyvuojama šilumos išlaikymo funkcija



### Priminimo pakratyti indikatorius

Įsijiebia, kai atėjo laikas maistą pakratyti, pamaišyti ar apversti



### „MultiCrisp“ lygio indikatorius

Rodo esamą „MultiCrisp“ lygį



### „MultiCrisp“ indikatorius

Įsijiebia, kai nustatomas „MultiCrisp“ lygis

## Prieš naudojant pirmą kartą

**Svarbu.** Naudojant pirmą kartą, iš „AirFryer“ gali sklisti dūmų ir kvapas. Tai yra įprasta ir jų turėtų nelikti per kelias minutes.

**Dėmesio!** Šis „AirFryer“ prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo riebalų ar bet kokio kito skysčio.

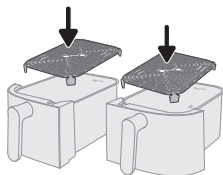
**Dėmesio!** Nelieskite karštų paviršių. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.

**Dėmesio!** Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

Pastaba. Prietaiso įkaitinti nereikia.

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš pirmąjį naudojimą (žr. „Valymas“) prietaisą kruopščiai išvalykite.

## Paruošimas prieš naudojimą



- 1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- 2 Įdėkite apatines lėkštes į keptuvus.

Pastaba. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.

Pastaba. Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelės, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.

## Prietaiso naudojimas

„Airfryer“ turi du keptuvus, todėl maistą galite kepti viename arba abiejuose keptuvuose vienu metu.

Maistą galite kepti naudodami:

- **Kepimo programas** kurios automatiškai taiko rekomenduojamus kepimo nustatymus pasirinktų maisto rūšių atveju.
- **Rankiniu būdu reguliuojamus nustatymus**, leidžiančius nustatyti kepimo laiką ir temperatūrą pagal savo pageidavimus.

Prieš jungdami prietaisą, pasirinkite keptuvą (-us), įdėkite ingredientus ir pasirinkite norimą kepimo būdą.

## Gaminimo programos

Šis prietaisas turi įvairias išankstines kepimo programas, skirtas supaprastinti maisto ruošimą. Kiekviena išankstinė programa yra optimizuota konkrečiam



maisto tipui, automatiškai nustatydamas idealią temperatūrą ir kepimo laiką, kad su minimaliomis pastangomis būtų pasiekti puikūs rezultatai.

Pastaba. Gaminimo laikas nurodytas pagal maisto kiekį. Prireikus gaminimo laiką galima pakoreguoti pagal skirtingus kiekius.

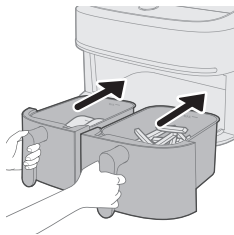
Pastaba. Jei jūsų prietaiso vardinė galia yra **2720 W**, žr. toliau pateiktą lentelę.

| Virimo programa                                                                                                        | „MultiCrisp“ lygis | Gaminimo laikas | Temperatūra | Priminimas pakratyti |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------|----------------------|
| <br><b>Šaldytos bulvytės</b><br>600 g  | Minkšta (+)        | 19 min.         | 180 °C      | x2                   |
|                                                                                                                        | Trašku (++)        | 22 min.         | 200 °C      | x2                   |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++)  | 25 min.         | 200 °C      | x2                   |
| <br><b>Vištienos kulšėlės</b><br>750 g | Minkšta (+)        | 29 min.         | 160 °C      | x1                   |
|                                                                                                                        | Trašku (++)        | 24 min.         | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++)  | 27 min.         | 180 °C      | x1                   |
| <br><b>Visa višta</b><br>1200 g        | Minkšta (+)        | 65 min.         | 135 °C      | /                    |
|                                                                                                                        | Trašku (++)        | 55 min.         | 160 °C      | /                    |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++)  | 55 min.         | 185 °C      | /                    |
| <br><b>D</b><br>750 g                  | Minkšta (+)        | 20 min.         | 170 °C      | x1                   |
|                                                                                                                        | Trašku (++)        | 21 min.         | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++)  | 23 min.         | 200 °C      | x2                   |
| <br><b>Biskvitinis tortas</b><br>460 g | Minkšta (+)        | 50 min.         | 130 °C      | /                    |
|                                                                                                                        | Trašku (++)        | 42 min.         | 155 °C      | /                    |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++)  | 40 min.         | 170 °C      | /                    |
| <br><b>Žuvis</b><br>200 g 2 vnt/     | Minkšta (+)        | 17 min.         | 160 °C      | x1                   |
|                                                                                                                        | Trašku (++)        | 19 min.         | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++)  | 20 min.         | 200 °C      | x1                   |

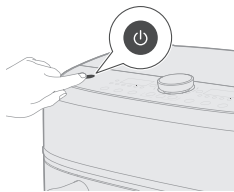
Pastaba. Jei jūsų prietaiso vardinė galia yra **2220 W**, žr. toliau pateiktą lentelę.

| Virimo programa                                                                                                         | „MultiCrisp“ lygis | Gaminimo laikas | Temperatūra | Priminimas pakratyti |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------|----------------------|
| <br><b>Šaldytos bulvytės</b><br>600 g | Minkšta (+)        | 23 min.         | 180 °C      | x2                   |
|                                                                                                                         | Trašku (++)        | 26 min.         | 200 °C      | x2                   |
|                                                                                                                         | Ypač trašku (+++)  | 29 min.         | 200 °C      | x2                   |

|                                                                                                                        |                   |         |        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|--------|----|
| <br><b>Vištienos kulšėlės</b><br>750 g  | Minkšta (+)       | 29 min. | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                        | Trašku (++)       | 24 min. | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++) | 27 min. | 180 °C | x1 |
| <br><b>Visa višta</b><br>1200 g        | Minkšta (+)       | 55 min. | 135 °C | /  |
|                                                                                                                        | Trašku (++)       | 45 min. | 160 °C | /  |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++) | 38 min. | 175 °C | /  |
| <br><b>D</b><br>600 g                  | Minkšta (+)       | 18 min. | 170 °C | x1 |
|                                                                                                                        | Trašku (++)       | 21 min. | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++) | 23 min. | 200 °C | x2 |
| <br><b>Biskvitinis tortas</b><br>300 g | Minkšta (+)       | 42 min. | 130 °C | /  |
|                                                                                                                        | Trašku (++)       | 36 min. | 155 °C | /  |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++) | 36 min. | 170 °C | /  |
| <br><b>Žuvis</b><br>180 g 2 vnt/       | Minkšta (+)       | 16 min. | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                        | Trašku (++)       | 18 min. | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                        | Ypač trašku (+++) | 20 min. | 200 °C | x1 |

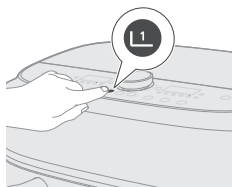


- 1 Sudėkite ingredientus į keptuvus ir įstumkite juos atgal į prietaisą.
- Pastaba. Prieš sudėdami ingredientus į keptuvą, visada įsitikinkite, kad apatinė lėkštė yra tvirtai įdėta.
- Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į keptuvą daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



- 2 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

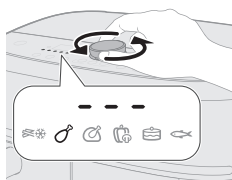
3 Paspauskite **Kairiojo keptuvo [1]** mygtuką.



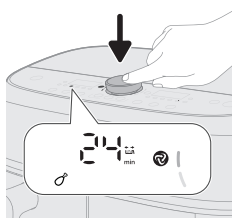
4 Paspauskite **Kepimo programos** mygtuką.



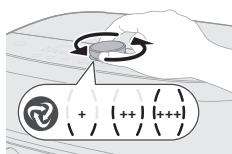
5 Pasukite sukamąją rankenėlę, kad peržiūrėtumėte kepimo programas.



6 Paspauskite sukamąją rankenėlę, kad patvirtintumėte kepimo programą.



7 Pasukite sukamąją rankenėlę, kad pasirinktumėte norimą „**MultiCrisp**“ lygį.



8 Paspauskite **Dešiniojo keptuvo [2]** mygtuką ir pakartokite 4–7 veiksmus.



9 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus ingredientus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui. Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite krepšelį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvas išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvas bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.

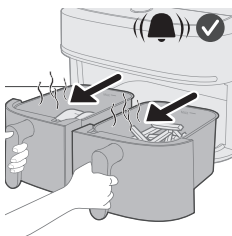
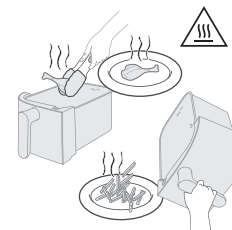
10 Kai kepimas bus baigtas, pasigirs pypsėjimas. Atsargiai ištraukite abu keptuvus.

**Dėmesio!** Pasibaigus ruošimo procesui, keptuvas, vidinis korpusas ir ingredientai yra karšti. Kai išimsite keptuvą, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.

11 Naudokite tinkamus virtuvės reikmenis maistui išimti ir atsargiai elkitės su keptuvu.

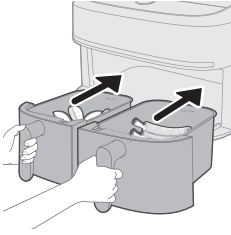
Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskykęs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.



## Kepimas naudojant rankinius nustatymus

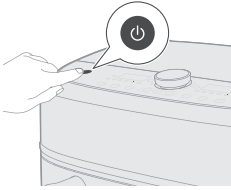
Kai išankstinės programos neatitinka jūsų individualių kepimo poreikių, rankiniai nustatymai suteikia jums visišką kepimo temperatūros ir laiko kontrolę.



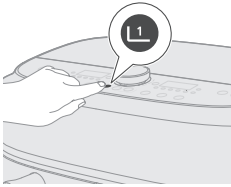
**1** Įdėkite ingredientus į keptuvus ir įdėkite juos į kepimo kamerą.

Pastaba. Prieš sudėdami ingredientus į keptuvą, visada įsitikinkite, kad apatinė lėkštė yra tvirtai įdėta.

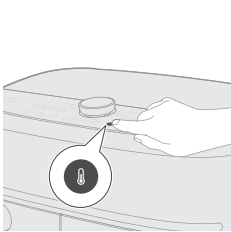
Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į keptuvą daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



**2** Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.



**3** Paspauskite **Kairiojo keptuvo [1]** mygtuką.

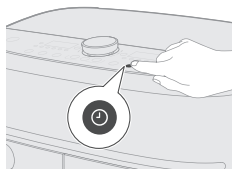


**4** Bakstelėkite **Temperatūros** mygtuką.



**5** Norėdami nustatyti norimą temperatūrą, pasukite sukamąją rankenėlę.

**6** Bakstelėkite **Laiko** mygtuką.



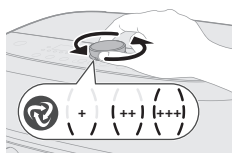
**7** Pasukite sukamąją rankenėlę, norėdami pasirinkti pageidaujamą kepimo trukmę.



**8** Bakstelėkite „**MultiCrisp**“ mygtuką.

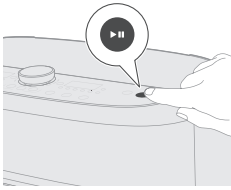


**9** Pasukite sukamąją rankenėlę, kad pasirinktumėte norimą „MultiCrisp“ lygį.



**10** Paspauskite **Dešiniojo keptuvo [2]** mygtuką ir pakartokite 4–9 veiksmus.





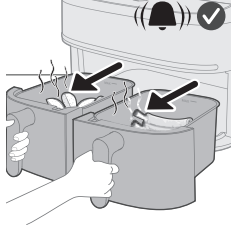
### 11 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus ingredientus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui. Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvus.
- Pakratykite krepšelį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvus atgal, kad tęstumėte kepimą.

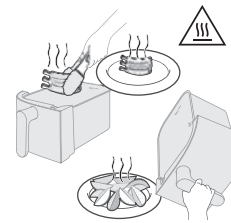
Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvus išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvus bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.



### 12 Kai kepimas bus baigtas, pasigirs pypsėjimas. Atsargiai ištraukite abu keptuvus.

**Dėmesio! Pasibaigus ruošimo procesui, keptuvus, vidinis korpusas ir ingredientai yra karšti. Kai išimsite keptuvą, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.**



### 13 Naudokite tinkamus virtuvės reikmenis maistui išimti ir atsargiai elkitės su keptuvu.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

## „MultiCrisp“

„MultiCrisp“ technologija suteikia galimybę kiekvienam lengvai mėgautis mėgstamu skoniu ir tekstūra. Tiesiog pasukus reguliatorių, jūsų „Philips Airfryer“ automatiškai pritaiko ventiliatoriaus greitį ir temperatūrą, kad pasiektų tobulą traškumą.

Minkšta +

Trašku ++

Ypač trašku +++



Kiekviena maisto gaminimo programa (šaldytos gruzdintos bulvytės, vištienos blauzdelės, visos viščiukas, daržovės, pyragas, žuvis) yra tiksliai pritaikyta naudojant technologiją „MultiCrisp“. Galite perjungti režimus į „Minkšta“, „Trašku“, „Ypač trašku“, kad pagamintas maistas atitiktų jūsų poreikius. Gaminimo laiką galite nustatyti patys, atsižvelgdami į maisto kiekį.

Naudodami rankinį režimą, galite eksperimentuoti su įvairiais ingredientais, individualiai nustatydami temperatūrą, laiką ir „MultiCrisp“ lygį. Paspauskite „Multicrisp“ mygtuką , kad nustatytumėte traškumo lygį – pasukite į viršų, jei norite, kad maistas būtų traškesnis, arba į apačią, jei norite, kad maistas būtų minkštesnis.

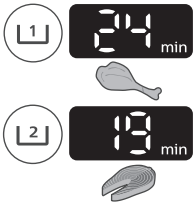
Pastaba. Naudokitės šia lentele kaip gidu, kad pasirinktumėte norimą traškumo lygį skirtingiems maisto produktams. Rezultatai gali skirtis priklausomai nuo ingredientų kiekio, storio ir temperatūros.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Laiko sinchronizavimo funkcija

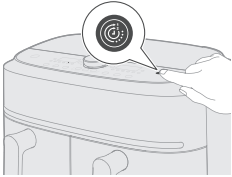
Naudodami laiko sinchronizavimo funkciją, automatiškai sinchronizuokite kepimo laiką 2 keptuvuose, kad patiekalai būtų paruošti tuo pačiu metu.



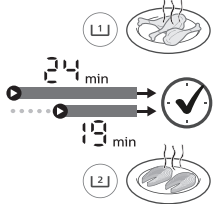


1 Nustatykite abiejų keptuvų ruošimo laiką.

2 Paspauskite **Laiko sinchronizavimo funkcijos** mygtuką.



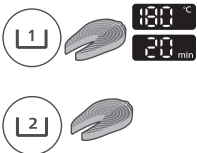
3 Prietaisas automatiškai atideda trumpesnės kepimo programos pradžią, kad abiejose keptuvėse maistas būtų pagamintas tuo pačiu metu.

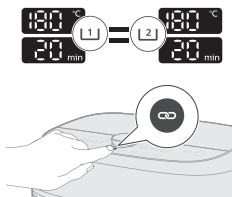


## Kopijavimo funkcija („Match“)

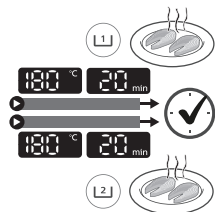
Kopijavimo funkcija leidžia vienu paspaudimu nukopijuoti vieno keptuvo kepimo nustatymus kitam keptuvui. Tai ideali funkcija, kai abiejuose keptuvuose kepatė tą patį maistą ir norite gauti vienodus rezultatus.

1 Nustatykite vieno keptuvo kepimo laiką ir temperatūrą.





- 2 Paspauskite **kopijavimo** mygtuką. Nustatymai bus iškart nukopijuoti kitam keptuvui.



- 3 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte kepimą.

## Maisto pakratymas

### Kada pakratyti

- Maistą pakratykite arba apverskite 1–2 kartus įpusėjus kepimui, arba daugiau, jei norite.
- Kai kurios kepimo programos turi integruotą priminimo pakratyti funkciją.

### Ką reikia pakratyti

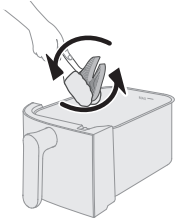
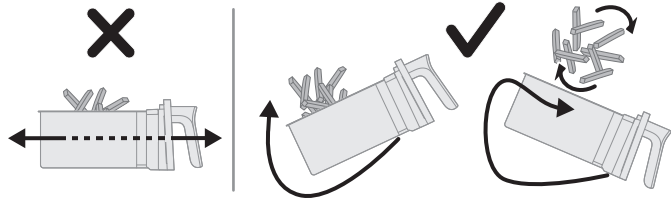
- Maži produktai, tokie kaip bulvytės ar vištienos gabaliukai, kurie kepimo metu susikaupia vienoje vietoje, paprastai turi būti pakratomi, kad būtų užtikrintas tolygus traškumas ir vienodas kepimas.
- Jei šių produktų nepakratysite, jie gali iškepti nevienodai arba kai kuriose vietose būti neapkepę.
- Įpusėjus kepimui, storesnius produktus, pavyzdžiui, didkepsnius, reikia apversti, kad jie iš visų pusių būtų vienodai apskrudę.

### Kaip pakratyti

Kepimo metu išimkite krepšelį iš „Airfryer“ ir pakratykite, sumaišykite arba apverskite maistą.

- Norėdami saugiai pakratyti maistą, švelniai pakratykite krepšelį ir įsitikinkite, kad karštas oras pasiektų visus maisto paviršius.

**Tolygus traškumas:** Stenkitės nekratyti krepšelio tik viena kryptimi. Vietoj to, geriau maišykite ar apverskite maistą, o ne tik stumdykite krepšelį. Tai leidžia karštam orui cirkuliuoti aplink kiekvieną gabalėlį, todėl gausite tolygiai iškeptą, auksinės rudos spalvos maistą.



- Jei krepšelis per sunkus, kad jį būtų galima pakratyti, pastatykite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus ir naudokite silikonines žnyples ar virtuvės reikmenis, kad sumaišytumėte ar apverstumėte ingredientus. Vėl įdėkite krepšelį ir tęskite kepimą.

Pastaba. Kai krepšelis išimamas, „Airfryer“ automatiškai sustos. Ekranas liks sustingęs, kol krepšelis nebus įdėtas atgal.

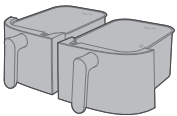
Pastaba. Kai krepšelis vėl įdedamas, kepimas automatiškai atnaujinamas.

Pastaba. Venkite ilgai išimti krepšelį (ilgiau nei 30 sekundžių), nes tai gali sukelti prietaiso atvėsimą.

## Priminimas pakratyti

- Kai ateina laikas pakratyti maistą, prietaisas skleidžia garsinį signalą, o ekrane mirksi priminimo pakratyti piktograma.
- Jei krepšelio neišimsite per 30 sekundžių, priminimas automatiškai išsijungs.
- Priminimas taip pat iš karto išsijungs, kai krepšelis bus išimtas.

## Valymas

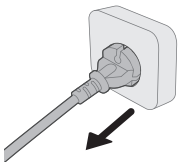


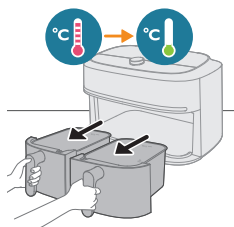
**Įspėjimas.** Prieš valydami palaukite, kol keptuvas ir prietaiso vidus iki galo atvės.

**Įspėjimas:** keptuve yra nelimpanti danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.

Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite nuo keptuvės dugno susikaupusius aliejaus ir riebalų likučius.

- 1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.





Patarimas. Išimkite keptuvus, kad „AirFryer“ greičiau atvėstų.

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

Patarimas. Jei ant keptuvo ar apatinės lėkštės yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar apatinės lėkštės yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.

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



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

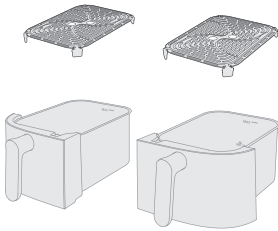
Patarimas. Jei reikia, prie kaitinimo elemento priekpusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepečių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



- 7 Prietaiso vidų išvalykite minkšta, drėgna šluoste. Nenaudokite šiurkščių valymo priemonių.



Valymo lentelė

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

Laikymas

- 1

Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
- 2

Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- Pastaba

-

Pernešdami „AirFryer“ laikykite horizontaliai ir prilaikykite keptuvą priekyje, kad išvengtumėte atsitiktinio pakreipimo ir galimo dalių pažeidimo.

-

Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer“ visada įsitikinkite, kad išimamos dalys yra užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite [www.home.id/support](http://www.home.id/support). Čia rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba galėsite kreiptis į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

| Problema                               | Galima priežastis                                       | Sprendimas                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šio prietaiso išorė naudojant įkaista. | Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms. | Tai normalu. Visos rankenos ir rankenėlės, kurias galima paliesti naudojimo metu, išlieka pakankamai vėsios, kad jas būtų galima saugiai paimti.     |
|                                        |                                                         | Ijungus prietaisą, keptuvas, apatinė lėkštė ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų iškeptas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos. |

**Problema****Galima priežastis****Sprendimas**

Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:



Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus saugu.

Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.

Naudojote netinkamos rūšies bulves.

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokių būdų nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.

Per didelis produktų kiekis keptuve.

Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.

Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.

Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.

„AirFryer“ neįsijungia.

Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.

Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.

Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.

„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.

Įjungimo / išjungimo mygtukas dar nebuvo įjungtas.

Nuspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką nykščiu, užtikrindami, kad pirštas visiškai uždengtų mygtuką.

„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.

„AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant apatinę lėkštę).

Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai įdėję apatinę lėkštę į keptuvą. Jei apatinę lėkštę įstatysite pakreiptą kampų, jos 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.

| Problema                                                    | Galima priežastis                                               | Sprendimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iš prietaiso kyla balti dūmai.                              | Ruošiate riebius produktus.                                     | Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                             | Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.   | Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir apatinę lėkštę.                                                                                                                                                                            |
|                                                             | Maistas netinkamai apvoliotas džiovėseliuose.                   | Dėl ore sklidančių smulkių džiovėselių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiovėselius.                                                                                                                                                                                                           |
|                                                             | Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi. | Prieš dėdami į keptuvą maistą nusauskinkite.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| „AirFryer“ ekrane rodoma „E1“ ar „E2“.                      | „AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.              | Prietaiso temperatūra per žema. Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C. Palaikykite „AirFryer“ kambario temperatūroje bent 15 minutes. Jei problema nedingsta, skambinkite į „Philips“ aptarnavimo centrą arba kreipkitės į savo šalies / regiono klientų aptarnavimo centrą. |
| „AirFryer“ ekrane rodoma „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ ar „E23“. | Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.                      | Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo ir prijunkite iš naujo. Jei tai nepadeda, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.                                                                                                                          |
| „AirFryer“ ekrane rodoma „E10“.                             | Prietaiso vidinė temperatūra yra per aukšta.                    | Patikrinkite, ar aplink oro išėjimo angas nėra jokių kliūčių, kurios trukdytų ventiliacijai ir šilumos išsklaidymui. Palikite mažiausiai 15 cm erdvę aplink oro išėjimo angas ir nestatykite jokių daiktų tarp oro išėjimo angų ir sienos.                                                                  |

# Tartalom

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| <b>Fontos biztonsági utasítás</b>        | 296 |
| Vigyázat!                                | 297 |
| Vigyázat!                                | 297 |
| Figyelem!                                | 299 |
| Elektromágneses mezők (EMF)              | 299 |
| Automatikus kikapcsolás                  | 299 |
| <b>Újrahasznosítás</b>                   | 300 |
| <b>Garancia és terméktámogatás</b>       | 300 |
| <b>Környezettudatos tervezési adatok</b> | 300 |
| <b>Bevezetés</b>                         | 300 |
| <b>Általános leírás</b>                  | 301 |
| A termék rövid bemutatása                | 301 |
| A kezelőpanel áttekintése                | 302 |
| <b>Teendők az első használat előtt</b>   | 306 |
| <b>Előkészületek használat előtt</b>     | 306 |
| <b>A készülék használata</b>             | 306 |
| Főzési programok                         | 307 |
| Sütés manuális beállításokkal            | 311 |
| <b>MultiCrisp</b>                        | 313 |
| <b>Időszinkronizálás funkció</b>         | 315 |
| <b>Másolás funkció (egyeztetés)</b>      | 315 |
| <b>Az étel rázása</b>                    | 316 |
| Mikor érdemes rázni                      | 316 |
| Mit rázzunk meg                          | 316 |
| Hogyan érdemes rázni                     | 316 |
| Rázásemlékeztető                         | 317 |
| <b>Tisztítás</b>                         | 317 |
| Tisztítási táblázat                      | 319 |
| <b>Tárolás</b>                           | 319 |
| <b>Hibaelhárítás</b>                     | 319 |

## Fontos biztonsági utasítás

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



## Vigyázat!

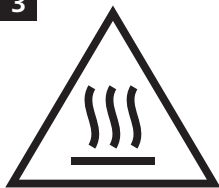
1



- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe (1. ábra).
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a sütőedénybe tegye, hogy ne érintkezhesse a fűtőelemekkel.
- Üzemeltetés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne tölts fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a sütőedénybe a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Mindig ellenőrizze, hogy nincs-e ételdarab rátapadva a fűtőelemre.

## Vigyázat!

3



- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak (2. ábra).
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.

- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült ételben.
- Mivel az Airfryer készülék két sütőkamrával rendelkezik, az elektromos teljesítménye nagy. Ne működtessen ugyanarról az áramkőről egyidejűleg más nagy teljesítményű készüléket (pl. vízforralót, elektromos grillsütőt vagy hasonlót). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.
- 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 hálózattal.
- 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, az alsó lemez és a sütőkamrába helyezett tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.
- A fűtőelem felülete használat után is forró maradhat.
- Ne használja a sütőedény fogantyúját a készülék mozgatásához vagy szállításához.
- Ne helyezze a sütőedényt a felhasználói felület paneljére, mert leeshet és sérülést okozhat.
- Ne helyezzen vízzel vagy más folyadékkal teli edényt a készülék tetejére, mert az felborulhat.
- Ne fogyasszon el olyan ételt, amely érintkezésbe került a fűtőelemmel vagy a készülék belső falaival.
- A sütőedény, a kosár és a rács bevonata megfelel az élelmiszerrel való érintkezésre vonatkozó biztonsági szabványoknak. Azonban a bevonat idővel elkophat a normál használatnál. A nem megfelelő használat és tisztítási módszer (például kemény tárgyak általi behatás vagy érdes tárggyal való dörzsölés) felgyorsíthatja ezt a kopást. Ha apró bevonatrészecskék véletlenül össze is keverednek az étellel, nem jelentenek veszélyt az egészségre. Ha a bevonat elkopott, és az alatta lévő fém láthatóvá válik, a sérült rész cseréje érdekében lehető leghamarabb forduljon a helyi vevőszolgálathoz.
- Egysütőedényes sütés közben vagy közvetlenül sütés után a másik sütőkamra még forró lehet. Az égési sérülések elkerülése érdekében ez idő alatt ne tisztítsa és ne tegye a kezét a másik sütőkamrába.

## Figyelem!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag 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 aranyárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre és a fémrészek éleire.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Legyen elővigyázatos, amikor romlandó alapanyagból főz a befejezés szinkronizálása funkció használatával (előfordulhat, hogy baktériumok szaporodnak el az ételben).
- Az elkészült étel kiöntésekor legyen óvatos, és ügyeljen arra, hogy a tartozékok ne essenek ki.
- Normál használat esetén a termék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében tisztításakor ne használjon lúgos tisztítószeret. Használjon puha rongyot és enyhe tisztítószer.

## Elektromágneses mezők (EMF)

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

## Automatikus kikapcsolás

- A készülék automatikus kikapcsolás funkcióval van ellátva. Ha 20 másodpercen belül nem nyom meg gombot, a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék manuális kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

# Újrahasznosítás



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

## Garancia és terméktámogatás

A Versuni Netherlands B.V., amelynek székhelye Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, a vásárlás dátumától (illetve – ha az későbbi – a szállítás napjától) számított két év garanciát biztosít erre a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért, pótalkatrészekért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

## Környezettudatos tervezési adatok

Környezettudatos tervezési adatok a következő típusazonosító(k)ra vonatkozóan: **NA474, NA475, NA476**

| Leírás                                                                                                         | Jel                                                    | Érték | Mértékegység |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Áramfogyasztás kikapcsolt módban                                                                               | P <sub>off</sub>                                       | 0,2   | W            |
| Áramfogyasztás készenléti üzemmódban                                                                           | P <sub>sb</sub>                                        | /     | W            |
| Időtartam a készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig                                               | T <sub>sb</sub>                                        | 20    | perc         |
| Az üzemérték méréséhez alkalmazott szabvány                                                                    | EN 50564:2011                                          |       |              |
| Kapcsolatfelvételi adatok további információk beszerzéséhez                                                    | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollandia |       |              |
| A készülék megfelel a BIZOTTSÁG (EU) 2023/826 RENDELETÉBE foglalt környezettudatos tervezési követelményeknek. |                                                        |       |              |

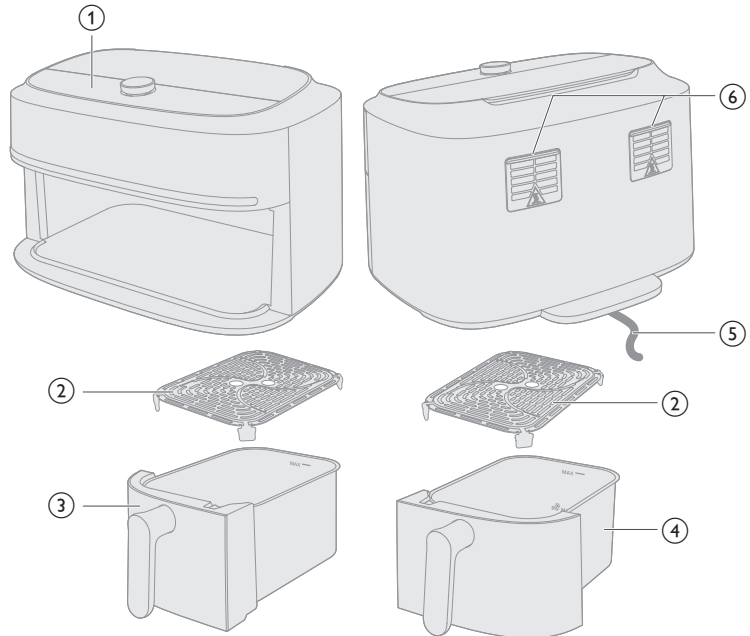
## Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.home.id** oldalon.

# Általános leírás

## A termék rövid bemutatása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Alsó lemez (2 db)
- 3 Bal oldali sütőedény gomb [1]
- 4 Jobb oldali sütőedény [2]
- 5 Hálózati kábel
- 6 Levegőkimeneti nyílások

Megjegyzés: A készülék két különálló sütőkosárral rendelkezik. Választhat, hogy csak egy kosárral süt, vagy egyszerre mindkettőt használja. A két kosár egymástól függetlenül működik, így különböző hőmérsékleteket, sütési időket vagy előre beállított programokat állíthat be az egyes kosarakhoz.

## A kezelőpanel áttekintése

### Tápellátás és alapvető műveletek



#### Be-/kikapcsológomb

Érintse meg az Airfryer be- vagy kikapcsolásához



#### Főzési program

Érintse meg a különböző sütési programok kiválasztásához



#### Indítás/szüneteltetés gomb

Érintse meg a sütési folyamat elindításához vagy szüneteltetéséhez



#### Bal oldali sütőedény gomb

Érintse meg a bal oldali sütőedény [1] kiválasztásához



#### Jobb oldali sütőedény gomb

Érintse meg a jobb oldali sütőedény [2] kiválasztásához



#### Hőmérséklet-szabályzó gomb

Érintse meg a hőmérséklet-beállítási módba való belépéshez



#### Időtartam-beállító gomb

Érintse meg az időbeállítási módba való belépéshez



#### MultiCrisp gomb

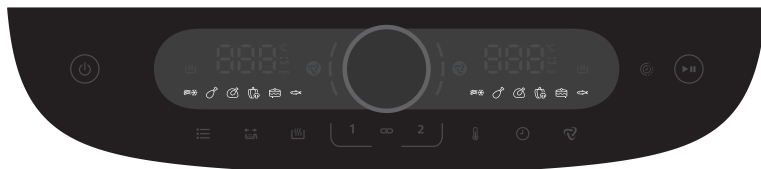
Érintse meg a MultiCrisp beállítási módba való belépéshez



#### Forgógomb/megerősítő gomb

Forgassa el a gombot a sütési programok kiválasztásához, a hőmérséklet/idő és a MultiCrisp szint beállításához. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg.

## Főzési programok



### Fagyasztott hasáburgonya

Fagyasztott hasáburgonya, steakburgonya vagy szalmaburgonya ropogósra és aranyszínűre való sütéséhez.



### Csirkecomb

Csirkecomb alapos átsütéséhez, ropogós bőrrel.



### Egész csirke

Ropogós bőrű és puha hújú egész csirkéhez.



### Zöldség

Zöldségek egyenletes pirításához vagy ropogósra sütéséhez minimális olajjal.



### Piskóta

Habkönnyű, laza házi piskótához.



### Hal

Hal sütése finom állagúra, a nedvesség megőrzése mellett.

## További funkciók



### Rázásemlékeztető gomb

Ez a modell rázásemlékeztetővel rendelkezik. Az optimális eredmény érdekében azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt, amikor az emlékeztető jelzés megszólal (lásd: „Az étel rázása”).

Nyomja meg a **Rázásemlékeztető** gombot a jelzés be- vagy kikapcsolásához. Ha engedélyezve van, hangjelzés érkezik, és a gomb villog – emlékeztetve Önt, hogy az egyenletesebb eredmény érdekében rázza meg vagy forgassa meg az ételt sütés közben.



### Melegen tartás gomb

A Melegen tartás üzemmódot bármikor aktiválhatja – a sütés előtt vagy közben – a **Melegen tartás** gomb megérintésével.

A Melegen tartás funkció aktiválásakor a készülék a sütés befejeztével automatikusan átvált melegen tartó üzemmódba.



### Másolás funkció (egyeztetés) gomb

Miután az egyik sütőedényhez beállította az időt és a hőfokot, a **Másolás funkció** gomb (lásd: „Másolás funkció (egyeztetés)”) megnyomásával ezeket a beállításokat átmásolhatja a másik sütőedényre is.

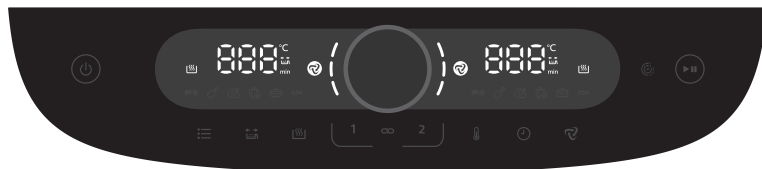


### Időszinkronizálás funkció gomb

Nyomja meg az **Időszinkronizálás gombot** a 2 sütőedény ételkészítési idejének automatikus összehangolásához, hogy egyszerre (lásd: „Időszinkronizálás funkció”) készüljenek el az ételek.



## Kijelző



### Idő-/hőmérséklet-kijelző

Megjeleníti a sütési időt és hőmérsékletet



### Melegentartás-jelző

Világít, ha a melegen tartás funkció aktiválva van



### Rázásemlékeztető-jelző

Világítani kezd, ha ideje megrázni, megkeverni vagy megfordítani az ételt



### MultiCrisp szintjelző

Megjeleníti az aktuális MultiCrisp szintet



### MultiCrisp jelzőfény

A MultiCrisp szint beállításakor világít

## Teendők az első használat előtt

**Fontos!** Az első használat során előfordulhat, hogy az Airfryer készülék füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális jelenség, és néhány percen belül meg kell szűnnie.

**Figyelem!** Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. Ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot a sütőedénybe.

**Figyelem!** Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.

**Figyelem!** A készülék kizárólag háztartási használatra készült.

Megjegyzés: Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.

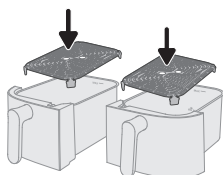
- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat (lásd: „Tisztítás”) előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.

## Előkészületek használat előtt

- 1 A készüléket stabil, sík és hőálló felületre helyezze.
- 2 Helyezze az alsó lemezeket a sütőedényekbe.

Megjegyzés: Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.

Megjegyzés: Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.



## A készülék használata

Az Airfryer két sütőedénnyel rendelkezik, így egy vagy egyszerre akár két sütőedényben is készíthet ételt.

A következők segítségével süthet:

- **Sütési programok**, amelyek automatikusan a kiválasztott élettípushoz ajánlott sütési beállításokat alkalmazzák.
- **Manuálisan módosított beállítások**, amelyek lehetővé teszik a sütési idő és hőmérséklet tetszés szerinti beállítását.

A készülék elindítása előtt válassza ki a sütőedény(ek)e)t, adja hozzá a hozzávalókat, majd válassza ki a kívánt sütési módot.

## Főzési programok

A készülék számos előre beállított sütési programmal rendelkezik, amelyek leegyszerűsítik az ételek elkészítését. Minden előbeállítás egy adott ételtípushoz van optimalizálva, és automatikusan beállítja az ideális hőmérsékletet és sütési időt, hogy Ön minimális erőfeszítés mellett ízletes eredményeket érheszen el.

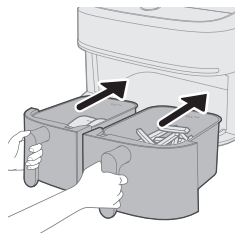
**Megjegyzés:** A sütési idő a feltüntetett ételmennyiségen alapul. Szükség szerint állítsa be a különböző mennyiségekhez.

**Megjegyzés:** Ha a készülék névleges teljesítménye **2720 W**, az alábbi táblázatot vegye figyelembe.

|                                                                                                        | Főzési program                  | MultiCrisp szint    | Sütési idő | Hőmérséklet | Rázásemlé-<br>keztető |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|------------|-------------|-----------------------|
| <br><b>600 g</b>       | <b>Fagyasztott hasáburgonya</b> | Puha (+)            | 19 perc    | 180 °C      | x2                    |
|                                                                                                        |                                 | Ropogós (++)        | 22 perc    | 200 °C      | x2                    |
|                                                                                                        |                                 | Extra ropogós (+++) | 25 perc    | 200 °C      | x2                    |
| <br><b>750 g</b>       | <b>Csirkecomb</b>               | Puha (+)            | 29 perc    | 160 °C      | x1                    |
|                                                                                                        |                                 | Ropogós (++)        | 24 perc    | 180 °C      | x1                    |
|                                                                                                        |                                 | Extra ropogós (+++) | 27 perc    | 180 °C      | x1                    |
| <br><b>1200 g</b>      | <b>Egész csirke</b>             | Puha (+)            | 65 perc    | 135 °C      | /                     |
|                                                                                                        |                                 | Ropogós (++)        | 55 perc    | 160 °C      | /                     |
|                                                                                                        |                                 | Extra ropogós (+++) | 55 perc    | 185 °C      | /                     |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Zöldség</b>                  | Puha (+)            | 20 perc    | 170 °C      | x1                    |
|                                                                                                        |                                 | Ropogós (++)        | 21 perc    | 180 °C      | x1                    |
|                                                                                                        |                                 | Extra ropogós (+++) | 23 perc    | 200 °C      | x2                    |
| <br><b>460 g</b>     | <b>Piskóta</b>                  | Puha (+)            | 50 perc    | 130 °C      | /                     |
|                                                                                                        |                                 | Ropogós (++)        | 42 perc    | 155 °C      | /                     |
|                                                                                                        |                                 | Extra ropogós (+++) | 40 perc    | 170 °C      | /                     |
| <br><b>2 x 200 g</b> | <b>Hal</b>                      | Puha (+)            | 17 perc    | 160 °C      | x1                    |
|                                                                                                        |                                 | Ropogós (++)        | 19 perc    | 180 °C      | x1                    |
|                                                                                                        |                                 | Extra ropogós (+++) | 20 perc    | 200 °C      | x1                    |

**Megjegyzés:** Ha a készülék névleges teljesítménye **2220 W**, az alábbi táblázatot vegye figyelembe.

|                                                                                                                                          | Főzési program         | MultiCrisp szint | Sütési idő | Hőmérséklet | Rázásemlé-<br>keztető |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|------------|-------------|-----------------------|
| <br><b>Fagyasztott<br/>hasábburgonya</b><br><b>600 g</b> | Puha (+)               |                  | 23 perc    | 180 °C      | x2                    |
|                                                                                                                                          | Ropogós (++)           |                  | 26 perc    | 200 °C      | x2                    |
|                                                                                                                                          | Extra ropogós<br>(+++) |                  | 29 perc    | 200 °C      | x2                    |
| <br><b>Csirkecomb</b><br><b>750 g</b>                    | Puha (+)               |                  | 29 perc    | 160 °C      | x1                    |
|                                                                                                                                          | Ropogós (++)           |                  | 24 perc    | 180 °C      | x1                    |
|                                                                                                                                          | Extra ropogós<br>(+++) |                  | 27 perc    | 180 °C      | x1                    |
| <br><b>Egész csirke</b><br><b>1200 g</b>                 | Puha (+)               |                  | 55 perc    | 135 °C      | /                     |
|                                                                                                                                          | Ropogós (++)           |                  | 45 perc    | 160 °C      | /                     |
|                                                                                                                                          | Extra ropogós<br>(+++) |                  | 38 perc    | 175 °C      | /                     |
| <br><b>Zöldség</b><br><b>600 g</b>                       | Puha (+)               |                  | 18 perc    | 170 °C      | x1                    |
|                                                                                                                                          | Ropogós (++)           |                  | 21 perc    | 180 °C      | x1                    |
|                                                                                                                                          | Extra ropogós<br>(+++) |                  | 23 perc    | 200 °C      | x2                    |
| <br><b>Piskóta</b><br><b>300 g</b>                       | Puha (+)               |                  | 42 perc    | 130 °C      | /                     |
|                                                                                                                                          | Ropogós (++)           |                  | 36 perc    | 155 °C      | /                     |
|                                                                                                                                          | Extra ropogós<br>(+++) |                  | 36 perc    | 170 °C      | /                     |
| <br><b>Hal</b><br><b>2 x 180 g</b>                     | Puha (+)               |                  | 16 perc    | 160 °C      | x1                    |
|                                                                                                                                          | Ropogós (++)           |                  | 18 perc    | 180 °C      | x1                    |
|                                                                                                                                          | Extra ropogós<br>(+++) |                  | 20 perc    | 200 °C      | x1                    |

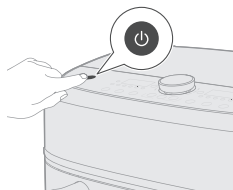


- 1** Tegye a hozzávalókat a sütőedényekbe, majd csúsztassa vissza őket a készülékbe.

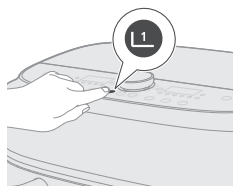
Megjegyzés: Mielőtt hozzávalókat helyez a sütőedénybe, mindig győződjön meg arról, hogy az alsó lemez szilárdan a helyén van.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsa a sütőedényt a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

- 2 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.



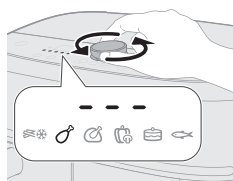
- 3 Érintse meg a **Bal oldali sütőedény [1]** gombot.



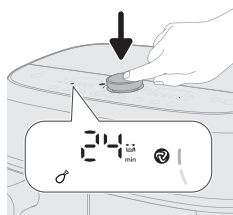
- 4 Érintse meg a **Sütési program** gombot.



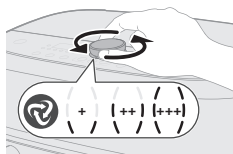
- 5 Forgassa el a forgatógombot a sütési programok átlapozásához.



- 6 Nyomja meg a forgatógombot a sütési program jóváhagyásához.



7 A kívánt **MultiCrisp** szint kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.



8 Érintse meg a **Jobb oldali sütőedény [2]** gombot, és ismételje meg a 4–7. lépést.



9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

**Megjegyzés:** Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni. Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

**Megjegyzés:** A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

**Megjegyzés:** A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.

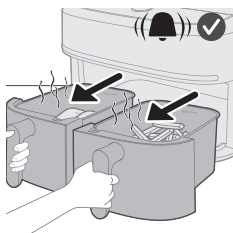
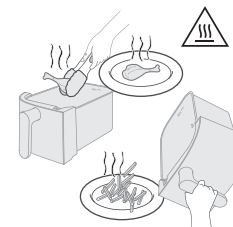
10 A sütés befejeztével hangjelzés hallható. Óvatosan húzza ki mindkét sütőedényt.

**Figyelem! A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. Eltávolításakor mindig helyezze a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.**

11 Megfelelő eszközzel vegye ki az ételt, és óvatosan kezelje a sütőedényt.

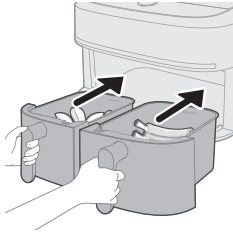
**Megjegyzés:** Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

**Megjegyzés:** A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.



## Sütés manuális beállításokkal

Ha az előre beállított programok nem felelnek meg az Ön egyedi sütési igényeinek, a manuális beállítások segítségével teljes mértékben szabályozhatja a hőmérsékletet és az időt.

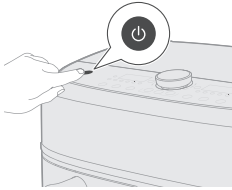


- 1 Tegye a hozzávalókat a sütőedényekbe, majd helyezze őket a sütőkamrába.

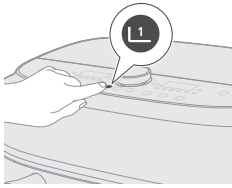
Megjegyzés: Mielőtt hozzávalókat helyez a sütőedénybe, mindig győződjön meg arról, hogy az alsó lemez szilárdan a helyén van.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsa a sütőedényt a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

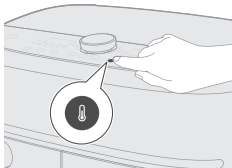
- 2 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.



- 3 Érintse meg a **Bal oldali sütőedény [1]** gombot.



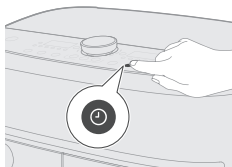
- 4 Érintse meg a **Hőmérséklet** gombot.



- 5 A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.



- 6 Érintse meg az **Idő** gombot.



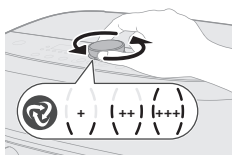
- 7 A kívánt sütési idő kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.



- 8 Érintse meg a **MultiCrisp** gombot.



- 9 A kívánt MultiCrisp szint kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.





- 10** Érintse meg a **Jobb oldali sütőedény [2]** gombot, és ismételje meg a 4–9. lépést.



- 11** A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

**Megjegyzés:** Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni. Ehhez:

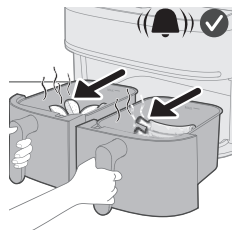
- Óvatosan húzza ki a sütőedényeket.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a sütőedényeket a sütés folytatásához.

**Megjegyzés:** A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

**Megjegyzés:** A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.

- 12** A sütés befejeztével hangjelzés hallható. Óvatosan húzza ki mindkét sütőedényt.

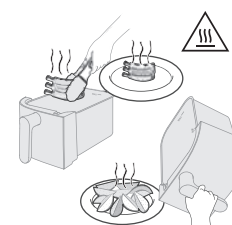
**Figyelem!** A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. Eltávolításakor mindig helyezze a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.



- 13** Megfelelő eszközzel vegye ki az ételt, és óvatosan kezelje a sütőedényt.

**Megjegyzés:** Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

**Megjegyzés:** A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.



## MultiCrisp

A **MultiCrisp** technológia lehetővé teszi, hogy mindenki könnyedén élvezhesse kedvenc ízét és textúráját. A tárcsa egyszerű elfordításával a Philips Airfryer automatikusan beállítja a ventilátorsebességet és a hőmérsékletet, hogy az étel tökéletesen ropogós legyen.

**Puha +**

**Ropogós ++**

**Extra ropogós +++**



Minden sütési program (fagyasztott hasábburgonya, csirkecomb, egész csirke, zöldségek, sütemény, hal) pontosan össze van hangolva a MultiCrisp technológiával. Egyszerűen fordítsa el a tárcsát a puha, a ropogós vagy az extra ropogós opcióra a kívánt mértékű ropogósság elérése érdekében. A sütési időt saját maga állíthatja be az étel mennyisége alapján.

Manuális üzemmódban a hőmérséklet, az idő és a MultiCrisp szint beállításával többféle hozzávalóval is kísérletezhet. Nyomja meg a MultiCrisp gombot (🍷) a ropogósság szintjének beállításához – a tárcsa felfelé forgatásával ropogósabbá, lefelé forgatásával puhábbá teheti az ételt.

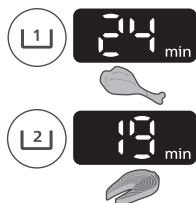
**Megjegyzés:** Az alábbi táblázat útmutatásként szolgál a megfelelő ropogóssági szint kiválasztásához a különböző ételtípusok esetén. Az eredmények a hozzávalók mennyiségétől, vastagságától és hőmérsékletétől függően változhatnak.

| ☰ |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |

## Időszinkronizálás funkció

Használja az időszinkronizálás funkciót a 2 sütőedény ételkészítési idejének automatikus összehangolásához, hogy egyszerre készüljenek el az ételek.

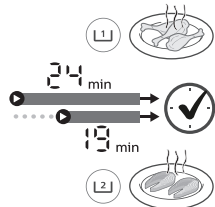
**1** Állítsa be a főzési időt mindkét sütőedényhez.



**2** Nyomja meg az **Időszinkronizálás funkció** gombot.



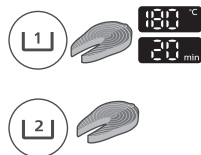
**3** A készülék automatikusan késlelteti a rövidebb sütési program indítását, így a két sütőedény egyszerre fejezi be a sütést.

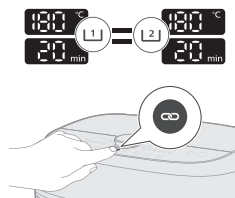


## Másolás funkció (egyeztetés)

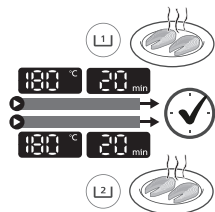
A Másolás funkció lehetővé teszi, hogy egyetlen érintéssel átmásolhassa a sütési beállításokat az egyik sütőedényről a másikra. Ez akkor ideális, ha ugyanazt az ételt süti mindkét sütőedényben, és egyenletes eredményt szeretne elérni.

**1** Állítsa be az időt és hőmérsékletet az egyik sütőedényhez.





- 2 Nyomja meg a **Másolás** gombot. A beállítások azonnal átmásolódnak a másik sütőedényre.



- 3 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

## Az étel rázása

### Mikor érdemes rázni

- A sütés felénél rázza meg vagy fordítsa meg az ételt 1-2-szor vagy tetszés szerint többször.
- Egyes sütési programok beépített rázásemléktető funkcióval rendelkeznek.

### Mit rázzunk meg

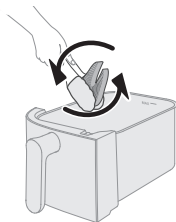
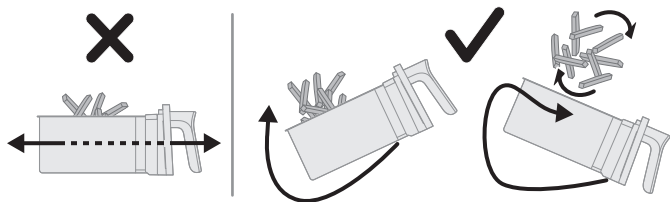
- A kisebb darabokból álló, halomban sült ételek, például a hasábburgonya vagy csirkefalatok esetében általában rázásra van szükség az egyenletes ropogósság és az egyenletes átsülés érdekében.
- Ha nem rázza meg ezeket az ételeket, előfordulhat, hogy nem egyenletesen sülnek meg, vagy egyes részeken nem sülnek át megfelelően.
- A vastagabb ételeknél, mint például a steak, a sütés felénél történő átfordítással egyenletes pirítást érhet el minden oldalon.

### Hogyan érdemes rázni

Sütés közben vegye ki a kosarat az Airfryer készülékből az étel megrázásához, keveréséhez vagy megfordításához.

- Így végezheti az étel biztonságos rázását: óvatosan rázza meg a kosarat, és ügyeljen arra, hogy a forró levegő elérhessen minden ételfelületet.

**Az egyenletes ropogósság elérése:** Ne csak egy irányba rázza a kosarat. Rázza fel-le vagy fordítsa is át az ételt, ne csak csúszassa a kosarat. Ez lehetővé teszi, hogy a forró levegő minden ételdarab körül keringeni tudjon, így biztosítva egyenletes, aranybarna sütési eredményt.



- Ha a kosár túl nehéz ahhoz, hogy megrázzuk, helyezzük egy hőálló felületre, és használjunk szilikonvégű fogót vagy más eszközt az összetevők átkeveréséhez vagy átforgatásához. Helyezze vissza a kosarat, és folytassa a sütést.

**Megjegyzés:** A kosár eltávolításakor az Airfryer automatikusan szünetelteti a működést. A kosár visszahelyezéséig a kijelzés nem változik.

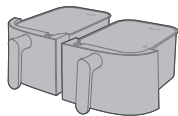
**Megjegyzés:** A kosár visszahelyezése után a sütés automatikusan folytatódik.

**Megjegyzés:** Kerülje a kosár hosszabb ideig (több mint 30 másodpercig) való eltávolítását, mert ez a készülék lehűléséhez vezethet.

## Rázásemlékeztető

- Amikor ideje megrázni az ételt, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn villogni kezd a rázásemlékeztető ikon.
- Ha nem távolítja el a kosarat 30 másodpercen belül, az emlékeztető automatikusan kikapcsol.
- Az emlékeztető a kosár eltávolításakor is azonnal leáll.

## Tisztítás

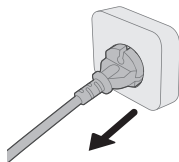


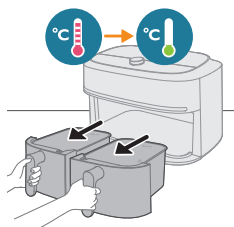
**Figyelmeztetés:** Tisztítás előtt várja meg, hogy a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.

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

Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el a felhalmozódott olajat és zsírt a sütőedény aljából.

- 1 Nyomja meg a be-/kikapcsológombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.



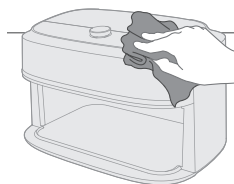


Tipp: Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényeket.

- 2 Vegye ki az alsó lemezt a sütőedényből.
- 3 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.
- 4 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és az alsó lemezt. Forró vízzel, mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal (lásd: „Tisztítási táblázat”) is tisztíthatja őket.

Tipp: Ha ételmaradék ragadt a sütőedénybe vagy az alsó lemezre, 10–15 percig áztassa őket forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy az alsó lemezen, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsírolószert.

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



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

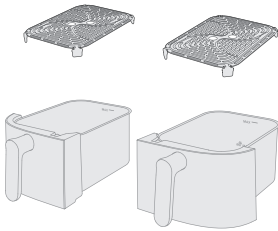
Tipp: Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkéfét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.



- 7 A készülék belsejének tisztításához használjon puha, nedves ruhát. Ne használjon súroló hatású tisztítószer.



## 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

- Az Airfryer készüléket vízszintesen hordozza, és az elülső részen támassza meg kezével a sütőedényt, hogy az ne dőlhesen meg véletlenül, így elkerülhető az alkatrészek károsodása.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

## Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

| Probléma                                             | Lehetséges ok                           | Megoldás                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék a használat során kívül is felforrósodik. | A hő belülről a külső falakra sugárzik. | Ez normális jelenség. A használat során megérinthető fogantyúk és gombok elég hűvösek maradnak a biztonságos kezeléshez. |

## Probléma

## Lehetséges ok

## Megoldás

A készülék bekapcsolásakor a sütőedény, az alsó lemez és a készülék belseje mindig felforrósodik annak érdekében, hogy az étel kellően átsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.

Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány részre túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:



Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata biztonságos.

A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártak megfelelőek.

Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.

A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.

Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a sütőedénybe.

Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.

Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.

Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.

Az Airfryer készülék nem kapcsol be.

Nem csatlakoztatta a készüléket.

Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.

Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.

Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.



| Probléma                                                   | Lehetséges ok                                                                                                                                                                                                         | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | Még nincs aktiválva a be-/kikapcsoló gomb.                                                                                                                                                                            | Hüvelykujjával nyomja meg a be-/kikapcsológombot, ügyelve arra, hogy az uja teljesen lefedje a gombot.                                                                                                                                                                                                                                |
| Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében. | A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében (pl. érdes tisztítóeszköz használatakor és/vagy az alsó lemez behelyezésekor) apró foltok jelenhetnek meg az Airfryer sütőedényének belsejében. | A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le az alsó lemezt a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be az alsó lemezt, annak oldala hozzáűtődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattogzódhatnak 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 az alsó lemezt.                                                                                                                                                                                |
|                                                            | A panír nem tapad megfelelően az ételre.                                                                                                                                                                              | A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                            | Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.                                                                                                                                                             | Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a sütőedénybe helyezné.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Az Airfryer kijelzőjén „E1” vagy „E2” felirat látható.     | Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.                                                                                                                                                   | A készülék hőmérséklete túl alacsony. A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való működésre tervezték. Hagyja szobahőmérsékleten az Airfryer készüléket legalább 15 percre. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Philips szervíz forródrótját, vagy forduljon az országa/régiója vevőszolgálatához.        |

| Probléma                                                                    | Lehetséges ok                                         | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az Airfryer kijelzőjén „E4”, „E5”, „E12”, „E22” vagy „E23” felirat látható. | Elképzeltető, hogy az eszköz nem működik megfelelően. | Húzza ki a készülék hálózati dugóját, majd csatlakoztassa újra. Ha ez nem segít, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.                                                                                                            |
| Az Airfryer kijelzőjén „E10” felirat látható.                               | A készülék belső hőmérséklete túl magas.              | Ellenőrizze, hogy nincsenek-e olyan akadályok a levegőkimeneti nyílások körül, amelyek befolyásolják a szellőzést és a hőelvezetést. Hagyjon legalább 15 cm helyet a levegőkimeneti nyílások körül, és ne helyezzen semmilyen tárgyat a levegőkimeneti nyílások és a fal közé. |

# Inhoudsopgave

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b> | 323 |
| Gevaar                                    | 324 |
| Waarschuwing                              | 324 |
| Waarschuwing                              | 326 |
| Elektromagnetische velden (EMV)           | 326 |
| Automatische uitschakeling                | 326 |
| <b>Recycling</b>                          | 327 |
| <b>Garantie en ondersteuning</b>          | 327 |
| <b>Informatie over EcoDesign</b>          | 327 |
| <b>Introductie</b>                        | 327 |
| <b>Algemene beschrijving</b>              | 328 |
| Productoverzicht                          | 328 |
| Overzicht bedieningspaneel                | 329 |
| <b>Voor het eerste gebruik</b>            | 333 |
| <b>Vorbereidingen voor het gebruik</b>    | 333 |
| <b>Het apparaat gebruiken</b>             | 333 |
| Kookprogramma's                           | 334 |
| Bereiden met handmatige instellingen      | 337 |
| <b>MultiCrisp</b>                         | 340 |
| <b>Tijdsynchronisatiefunctie</b>          | 341 |
| <b>Kopieerfunctie (match)</b>             | 342 |
| <b>Etenswaren schudden</b>                | 343 |
| Wanneer moet u schudden                   | 343 |
| Wat moet u schudden                       | 343 |
| Instructies voor schudden                 | 343 |
| Schudherinnering                          | 344 |
| <b>Schoonmaken</b>                        | 344 |
| Schoonmaaktabel                           | 346 |
| <b>Opbergen</b>                           | 346 |
| <b>Problemen oplossen</b>                 | 346 |

## Belangrijke veiligheidsinstructies

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

## Gevaar

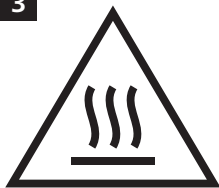
1



- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven (afb. 1).
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terecht komt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de pan om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de pan.
- Zorg er altijd voor dat er geen voedsel op het verwarmingselement ligt en dat er geen voedsel aan het verwarmingselement vastzit.

## Waarschuwing

3



- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een Philips-dealer of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact, beschermd door een aardlekschakelaar.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (afb. 2).
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.

- Aardappels bewaren: Aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Deze Airfryer heeft een groot elektrisch vermogen, omdat er twee bereidingsruimtes in zitten. Gebruik geen andere krachtige apparaten tegelijkertijd op dezelfde stroomkring (bijv. waterkokers, elektrische grillplaten etc.). Anders kan de zekering in uw huis doorslaan en valt de stroom op dit stopcontact uit.
- 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, bodemplaat en accessoires in de bereidingsruimte worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat. Wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg de instructies in de handleiding.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik niet meteen afgekoeld.
- Gebruik de handgreep van de pan niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
- Plaats de pan niet op het bedieningspaneel, want deze kan eraf vallen en letsel veroorzaken.
- Plaats geen container gevuld met water of andere vloeistoffen op het bovenste oppervlak van het apparaat, omdat deze kan omvallen.
- Eet geen voedsel dat in contact is gekomen met het verwarmingselement of de binnenwanden van het apparaat.
- De coating van de pan, de mand en de grill voldoet aan de veiligheidsnormen voor voedselcontact. Bij normaal gebruik kan de coating echter na verloop van tijd slijten. Onjuist gebruik en onjuiste reinigingsmethoden (zoals stoten met harde voorwerpen of schurende wrijving) kunnen deze slijtage versnellen. Zelfs als kleine deeltjes van de coating per ongeluk met voedsel worden vermengd, vormen ze geen gevaar voor uw gezondheid. Als de coating versleten is en het onderliggende metaal zichtbaar wordt, neem dan zo snel mogelijk contact op met uw plaatselijke klantenservice om het beschadigde onderdeel te vervangen.
- Tijdens het koken met één pan of direct na het koken kan de andere bereidingsruimte nog heet zijn. Reinig de andere bereidingsruimte niet en steek er ook geen hand in tijdens deze periode om brandwonden te voorkomen.

## Waarschuwing

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit de stroomvoorziening als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement en de randen van metalen onderdelen zijn heet.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Wees voorzichtig bij de bereiding van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor gesynchroniseerde bediening gebruikt (risico op bacterieverspreiding).
- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op alkalinebasis om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik in plaats daarvan een zachte doek met een mild reinigingsmiddel.

## Elektromagnetische velden (EMV)

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

## Automatische uitschakeling

- Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als u niet binnen 20 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

## Recycling



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

## Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederland, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie, voor reserveonderdelen of om een beroep te doen op de garantie, kunt u terecht op onze website [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

## Informatie over EcoDesign

### Informatie over EcoDesign voor modelnummer(s): NA474, NA475, NA476

| Omschrijving                                                         | Symbool                                                  | Waarde | Eenheid |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------|---------|
| Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld                         | $P_{uit}$                                                | 0,2    | W       |
| Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand                          | $P_{sb}$                                                 | /      | W       |
| Tijd voordat automatisch wordt overgeschakeld naar de stand-by-stand | $T_{sb}$                                                 | 20     | min.    |
| Meetnorm voor bedrijfswaarde                                         | EN 50564:2011                                            |        |         |
| Contactgegevens voor meer informatie                                 | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206 AD Drachten, Nederland |        |         |

Het apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van VERORDENING (EU) 2023/826 VAN DE COMMISSIE.

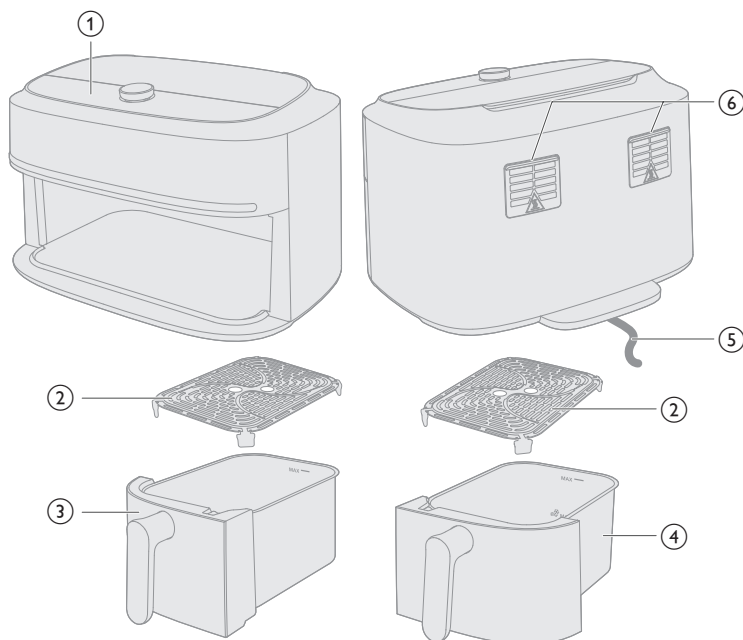
## Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op [www.home.id](https://www.home.id) om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

# Algemene beschrijving

## Productoverzicht



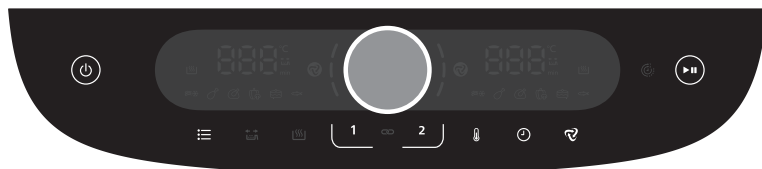
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Bodemplaten (x2)
- 3 Linkerpan [1]
- 4 Rechterpan [2]
- 5 Voedingskabel
- 6 Luchtuitlatopeningen

Opmerking: Dit apparaat is uitgerust met twee afzonderlijke manden. U kunt met eten met één mand bereiden, of er twee tegelijkertijd gebruiken. Elke mand kan afzonderlijk eten bereiden, waardoor u per mand verschillende temperaturen, bereidingstijden of vooringestelde programma's kunt instellen.



# Overzicht bedieningspaneel

## Voeding en standaardfuncties



### Aan-uitknop

Druk om de Airfryer aan of uit te zetten



### Kookprogramma

Druk om verschillende kookprogramma's te selecteren



### Start-/pauzeknop

Druk om het bereidingsproces te starten of te pauzeren



### Knop voor linkerpan

Druk om de linkerpan te selecteren [1]



### Knop voor rechterpan

Druk om de rechterpan te selecteren [2]



### Knop voor aanpassen van temperatuur

Druk om de modus voor het aanpassen van de temperatuur te openen



### Knop voor aanpassen van timer

Druk om de modus voor het aanpassen van de tijd te openen



### MultiCrisp-knop

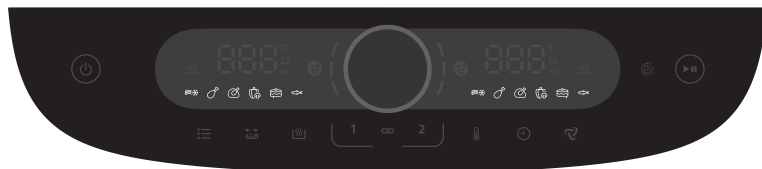
Druk om de modus voor het aanpassen van MultiCrisp te openen



### Draaiknop / bevestigingsknop

Draai aan om kookprogramma's te selecteren, de temperatuur/tijd en het MultiCrisp-niveau aan te passen. Druk om de instelling te bevestigen.

## Kookprogramma's



### Diepvriesfrites

Bereid om bevroren frites, wedges of aardappelrondjes tot ze goudbruin zijn.



### Kippendrumsticks

Bereid kipdrumsticks door en door met een knapperig vel.



### Hele kip

Voor hele kip met een knapperig vel en mals vlees.



### Groenten

Rooster of bereid knapperige groenten gelijkmatig met zo min mogelijk olie.



### Cake

Voor een lichte en luchtige, zelfgemaakte sponscake.



### Vis

Bereid vis tot deze een delicate textuur heeft, zonder de vis uit te drogen.

## Extra functies



### Schudherinneringsknop

Dit model biedt een schudherinnering. Schud of draai het voedsel zodra u de schudherinnering hoort (zie 'Etenswaren schudden') voor de beste resultaten.

Druk op de knop **Schudherinnering** om waarschuwingen in of uit te schakelen. Als deze functie is ingeschakeld, hoort u een piepje en knippert de knop om u eraan te herinneren dat u tijdens het bereiden moet schudden of draaien voor een gelijkmatiger resultaat.



### Warmhoudknop

U kunt de warmhoudmodus op elk gewenst moment activeren, vóór of tijdens het bereiden, door op de **warmhoudknop** te drukken.

Wanneer de warmhoudfunctie is geactiveerd, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus zodra de bereiding is voltooid.



### Knop voor kopieerfunctie (match)

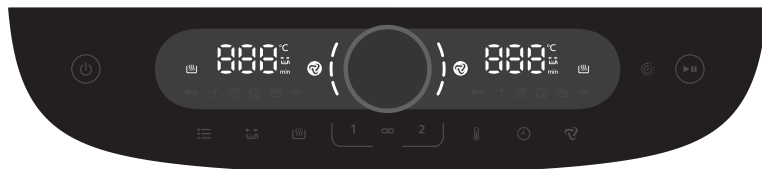
U kunt de tijd en temperatuur voor één pan instellen en deze instellingen vervolgens naar de andere pan kopiëren door op de knop (zie 'Kopieerfunctie (match)') **Functie kopiëren** te drukken.



### Tijdsynchronisatieknop

Druk op de **Tijdsynchronisatieknop** om bereidingstijden in 2 pannen automatisch te synchroniseren, zodat alle maaltijden tegelijk (zie 'Tijdsynchronisatiefunctie') klaar zijn.

## Display



### Tijd-/temperatuurdisplay

Geeft de bereidingstijd en temperatuur weer



### Warmhoudindicator

Gaat branden wanneer de warmhoudfunctie is geactiveerd



### Indicator voor schudherinnering

Gaat branden wanneer het tijd is om voedsel te schudden, te roeren of om te draaien



### MultiCrisp-niveauaanduiding

Geeft het huidige MultiCrisp-niveau weer



### MultiCrisp-indicator

Gaat branden bij het instellen van het MultiCrisp-niveau

## Voor het eerste gebruik

**Belangrijk:** Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit de Airfryer komen. Dit is normaal en zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen.

**Let op:** Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.

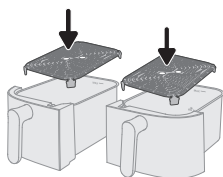
**Let op:** Raak hete oppervlakken niet aan. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.

**Let op:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Opmerking: Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie 'Schoonmaken').

## Vorbereidingen voor het gebruik



- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- 2 Plaats beide bodemplaten in de pannen.

Opmerking: Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Opmerking: Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.

## Het apparaat gebruiken

Uw Airfryer is uitgerust met twee kookpannen, zodat u voedsel in één pan of in beide pannen tegelijk kunt bereiden.

U kunt voedsel bereiden met:

- **Kookprogramma's**, waarmee de aanbevolen kookinstellingen automatisch worden toegepast op bepaalde soorten voedsel.
- **Handmatig aangepaste instellingen**, zodat u de bereidingstijd en temperatuur naar wens kunt instellen.

Kies de pan(nen), voeg de ingrediënten toe en kies de gewenste bereidingsmethode voordat u het apparaat start.

# Kookprogramma's

Dit apparaat is voorzien van meerdere voorinstelde bereidingsprogramma's, zodat het bereiden van een maaltijd nog eenvoudiger is. Elke voorinstelling is geoptimaliseerd voor specifieke etenswaren, waarbij het apparaat automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd instelt, waarbij u zo min mogelijk hoeft te doen.

Opmerking: Bereidingstijden zijn gebaseerd op de aangegeven hoeveelheid voedsel. Pas de hoeveelheden naar behoefte aan.

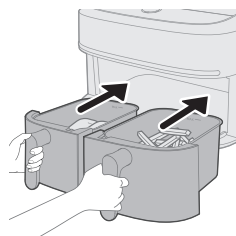
Opmerking: Kijk in de onderstaande tabel als uw apparaat een nominaal vermogen van **2720 W** heeft.

|                                                                                                       | Kookprogramma    | MultiCrisp-niveau | Bereidings-tijd | Temperatuur | Schudherin-ning |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| <br><b>600g</b>       | Diepvriesfrites  | Tender (+)        | 19 min          | 180 °C      | x2              |
|                                                                                                       |                  | Crisp (++)        | 22 min          | 200 °C      | x2              |
|                                                                                                       |                  | Extra Crisp (+++) | 25 min          | 200 °C      | x2              |
| <br><b>750g</b>       | Kippendrumsticks | Tender (+)        | 29 min          | 160 °C      | x1              |
|                                                                                                       |                  | Crisp (++)        | 24 min          | 180 °C      | x1              |
|                                                                                                       |                  | Extra Crisp (+++) | 27 min          | 180 °C      | x1              |
| <br><b>1200g</b>      | Hele kip         | Tender (+)        | 65 min          | 135 °C      | /               |
|                                                                                                       |                  | Crisp (++)        | 55 min          | 160 °C      | /               |
|                                                                                                       |                  | Extra Crisp (+++) | 55 min          | 185 °C      | /               |
| <br><b>750g</b>       | Groenten         | Tender (+)        | 20 min          | 170 °C      | x1              |
|                                                                                                       |                  | Crisp (++)        | 21 min          | 180 °C      | x1              |
|                                                                                                       |                  | Extra Crisp (+++) | 23 min          | 200 °C      | x2              |
| <br><b>460g</b>     | Cake             | Tender (+)        | 50 min          | 130 °C      | /               |
|                                                                                                       |                  | Crisp (++)        | 42 min          | 155 °C      | /               |
|                                                                                                       |                  | Extra Crisp (+++) | 40 min          | 170 °C      | /               |
| <br><b>200 g x2</b> | Vis              | Tender (+)        | 17 min          | 160 °C      | x1              |
|                                                                                                       |                  | Crisp (++)        | 19 min          | 180 °C      | x1              |
|                                                                                                       |                  | Extra Crisp (+++) | 20 min          | 200 °C      | x1              |

Opmerking: Kijk in de onderstaande tabel als uw apparaat een nominaal vermogen van **2220 W** heeft.

|  | Kookprogramma | MultiCrisp-niveau | Bereidings-tijd | Temperatuur | Schudherin-ning |
|--|---------------|-------------------|-----------------|-------------|-----------------|
|--|---------------|-------------------|-----------------|-------------|-----------------|

|                                                                                                                            |                   |        |        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|--------|----|
| <br><b>Diepvriesfrites</b><br><b>600g</b>  | Tender (+)        | 23 min | 180 °C | x2 |
|                                                                                                                            | Crisp (++)        | 26 min | 200 °C | x2 |
|                                                                                                                            | Extra Crisp (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |
| <br><b>Kippendrumsticks</b><br><b>750g</b> | Tender (+)        | 29 min | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                            | Crisp (++)        | 24 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                            | Extra Crisp (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |
| <br><b>Hele kip</b><br><b>1200g</b>        | Tender (+)        | 55 min | 135 °C | /  |
|                                                                                                                            | Crisp (++)        | 45 min | 160 °C | /  |
|                                                                                                                            | Extra Crisp (+++) | 38 min | 175 °C | /  |
| <br><b>Groenten</b><br><b>600g</b>         | Tender (+)        | 18 min | 170 °C | x1 |
|                                                                                                                            | Crisp (++)        | 21 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                            | Extra Crisp (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |
| <br><b>Cake</b><br><b>300g</b>             | Tender (+)        | 42 min | 130 °C | /  |
|                                                                                                                            | Crisp (++)        | 36 min | 155 °C | /  |
|                                                                                                                            | Extra Crisp (+++) | 36 min | 170 °C | /  |
| <br><b>Vis</b><br><b>180 g x2</b>          | Tender (+)        | 16 min | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                            | Crisp (++)        | 18 min | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                            | Extra Crisp (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

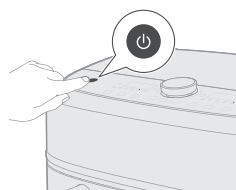


- 1** Voeg de ingrediënten aan de pannen toe en schuif de pannen vervolgens terug in het apparaat.

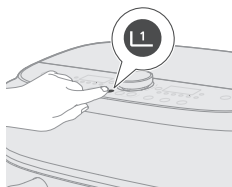
Opmerking: Zorg er altijd voor dat de bodemplaat stevig op zijn plek zit voordat u ingrediënten aan de pan toevoegt.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de pan niet voorbij de 'MAX'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

- 2** Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.



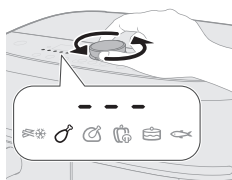
3 Druk op de knop **Linkerpan [1]**.



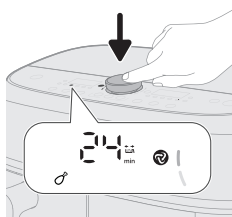
4 Druk op de knop **Kookprogramma**.



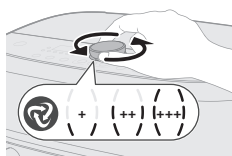
5 Draai aan de draaiknop om door de kookprogramma's te bladeren.



6 Druk op de draaiknop om het kookprogramma te bevestigen.



7 Draai aan de draaiknop om het gewenste **MultiCrisp-niveau** te selecteren.





- 8 Tik op de knop **Rechterpan [2]** en herhaal stap 4 t/m 7.



- 9 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid. Dit doet u zo:

- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de pan terug om verder te gaan met het bereidingsproces.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.

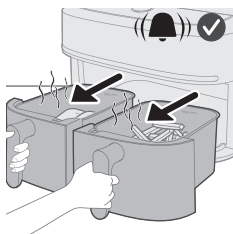
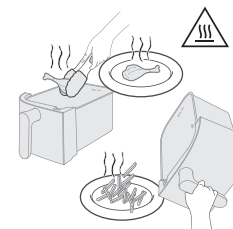
- 10 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een piepgeluid. Trek beide pannen voorzichtig naar buiten.

**Let op: Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de pan verwijderd. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.**

- 11 Gebruik geschikt keukengerei om het voedsel te verwijderen en hanteer de pan voorzichtig.

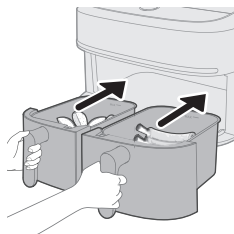
Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de porties door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.



## Bereiden met handmatige instellingen

Wanneer voorinstelde programma's niet overeenkomen met uw gewenste bereidingswijze, kunt u met de handmatige instellingen de temperatuur en tijd aanpassen.

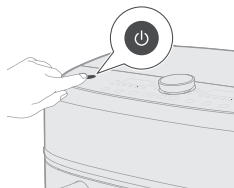


- 1 Voeg ingrediënten aan de kookpannen toe en plaats ze in de bereidingsruimte.

Opmerking: Zorg er altijd voor dat de bodemplaat stevig op zijn plek zit voordat u ingrediënten aan de pan toevoegt.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de pan niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

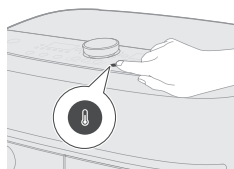
- 2 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.



- 3 Druk op de knop **Linkerpan [1]**.



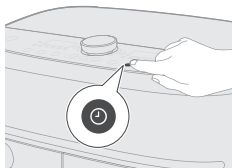
- 4 Druk op de knop **Temperatuur**.



- 5 Draai aan de draaiknop om de gewenste temperatuur te kiezen.



6 Druk op de knop **Tijd**.



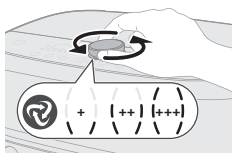
7 Draai aan de draaiknop om de gewenste bereidingstijd te kiezen.



8 Druk op de knop **MultiCrisp**.



9 Draai aan de draaiknop om het gewenste MultiCrisp-niveau te kiezen.



10 Tik op de knop **Rechterpan [2]** en herhaal stap 4 t/m 9.





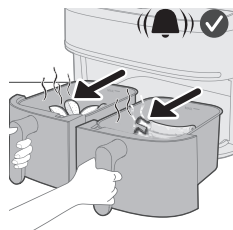
**11** Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid. Dit doet u zo:

- Trek de pannen voorzichtig naar buiten.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de pannen terug om verder te gaan met het bereidingsproces.

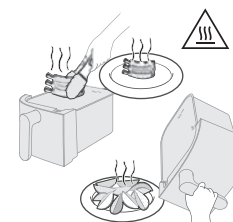
Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.



**12** Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een piepgeluid. Trek beide pannen voorzichtig naar buiten.

**Let op:** Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de pan verwijderd. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.



**13** Gebruik geschikt keukengerei om het voedsel te verwijderen en hanteer de pan voorzichtig.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de porties door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

## MultiCrisp

Met **MultiCrisp**-technologie kan iedereen eenvoudig genieten van zijn favoriete smaak en textuur. Met een simpele draai aan de knop past de Philips Airfryer automatisch de ventilatorsnelheid en temperatuur aan om de perfecte knapperigheid te bereiken.

**Tender +**



**Crisp ++**



**Extra Crisp +++**



Elk bereidingsprogramma (diepvriesfrietjes, kipdrumsticks, hele kip, groenten, taart, vis) wordt nauwkeurig afgestemd met MultiCrisp-technologie. Draai de knop naar Tender, Crisp of Extra Crisp, afhankelijk van hoe knapperig u het wilt hebben. U kunt de bereidingstijd zelf aanpassen aan de hoeveelheid eten.

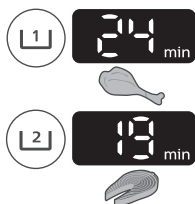
In de handmatige modus kunt u met meer ingrediënten experimenteren door de temperatuur, de tijd en het MultiCrisp-niveau aan te passen. Druk op de MultiCrisp-knop (👉) om de knapperigheid aan te passen: draai de knop omhoog voor een krokanter resultaat of omlaag voor een zachtere textuur.

Opmerking: Gebruik de volgende tabel als richtlijn voor het kiezen van het gewenste niveau van knapperigheid voor verschillende soorten voedsel. De resultaten kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid, dikte en temperatuur van de ingrediënten.

|                                                                                     |    |    |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |   |
|    |    |    |    |
|    |    |    |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

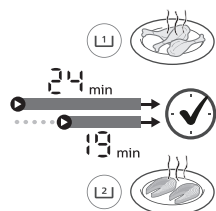
## Tijdsynchronisatiefunctie

Gebruik de tijdsynchronisatiefunctie om de bereidingstijden van twee pannen automatisch te synchroniseren, zodat uw gerechten tegelijkertijd klaar zijn.



1 Stel de bereidingstijd in voor beide pannen.

2 Druk op de knop **Tijdsynchronisatiefunctie**.

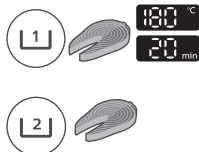


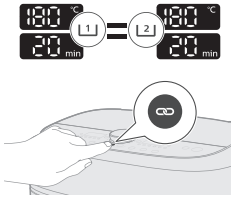
3 Het apparaat vertraagt automatisch het starten van het kortere kookprogramma, zodat beide pannen tegelijkertijd klaar zijn met het bereidingsproces.

## Kopieerfunctie (match)

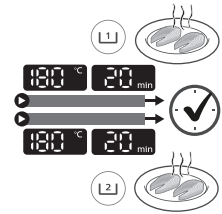
Met de Kopieerfunctie kunt u de bereidingsinstellingen met één druk op de knop van de ene pan dupliceren naar de andere pan. Dit is met name handig wanneer u hetzelfde voedsel in beide pannen aan het bereiden bent en consistente resultaten wilt.

1 Stel de tijd en temperatuur in voor één pan.





- 2 Druk op de **Kopieerknop**. De instellingen worden automatisch gedupliceerd naar de andere pan.



- 3 Druk op de **start-/pauze knop** om de bereiding te starten.

## Etenswaren schudden

### Wanneer moet u schudden

- U kunt etenswaren 1 tot 2 keer tijdens de bereiding schudden of draaien, of meer indien gewenst.
- Sommige kookprogramma's zijn voorzien van een ingebouwde schudherinneringsfunctie.

### Wat moet u schudden

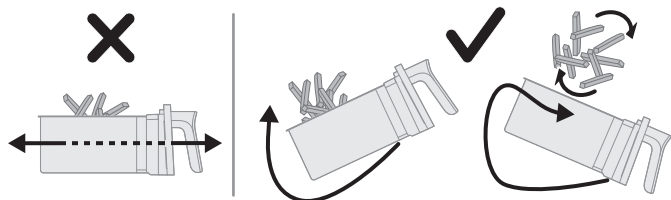
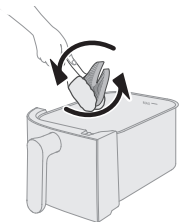
- Bij kleine etenswaren, zoals frites of nuggets, die tijdens de bereiding bovenop elkaar liggen, is het normaal gesproken nodig om ze te schudden voor een consistent en knapperig resultaat.
- Als u deze etenswaren niet schudt, kunnen ze mogelijk niet even gaar zijn of soms zelfs rauw blijven.
- Dikkere etenswaren, zoals biefstuk, kunt u halverwege draaien om ze aan alle kanten mooi bruin te krijgen.

### Instructies voor schudden

Haal de mand tijdens het bereidingsproces uit de Airfryer om het eten te schudden, mengen of draaien.

- Om de etenswaren goed te schudden, schud u de mand zachtjes en zorgt u ervoor dat de hete lucht alle kanten van de etenswaren kan raken.

**Voor een gelijkmatig krokant resultaat:** Schud de mand niet alleen in één richting. Gooi of keer de etenswaren om in plaats van alleen de mand heen en weer te schuiven. Zo kan de hete lucht zich rondom elk stukje voedsel verdelen voor een gelijkmatig, goudbruin resultaat.



- Als de mand te zwaar is om te schudden, plaats deze dan op een hittebestendig oppervlak en gebruik siliconen tangen of keukengerei om de ingrediënten om te scheppen of te draaien. Plaats de mand terug en ga verder met de bereiding.

**Opmerking:** De Airfryer gaat automatisch pauzeren wanneer de mand wordt verwijderd. Het display blijft stilstaan tot de mand weer is teruggeplaatst.

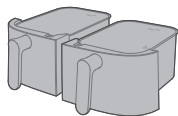
**Opmerking:** Het bereiden gaat automatisch verder wanneer de mand wordt teruggeplaatst.

**Opmerking:** Laat de mand niet te lang buiten het apparaat (meer dan 30 seconden), aangezien het apparaat dan zou kunnen afkoelen.

## Schudherinnering

- Wanneer het tijd is om voedsel te schudden, piept het apparaat en knippert het herinneringspictogram voor schudden op het display.
- Als u de mand niet binnen 30 seconden verwijderd, wordt de herinnering automatisch uitgeschakeld.
- De herinnering stopt ook onmiddellijk wanneer de mand wordt verwijderd.

## Schoonmaken

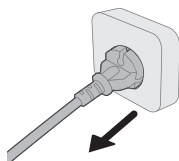


**Waarschuwing:** Laat de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.

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

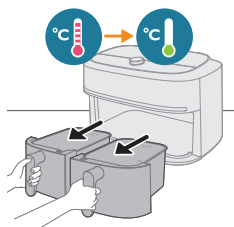
Maak het apparaat na gebruik altijd schoon. Verwijder na elk gebruik eventuele olie- en vetresten van de bodem van de pan.

- 1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.





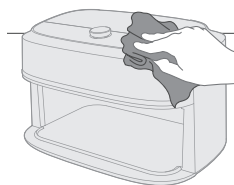
Tip: Haal de pannen eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.



- 2 Verwijder de bodemplaat van de pan.
- 3 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.
- 4 Reinig de pan en onderplaat in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie 'Schoonmaaktabel').

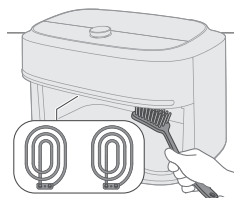
Tip: Als er voedselresten aan de pan of de bodemplaat vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of de bodemplaat zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.

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



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

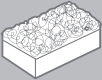
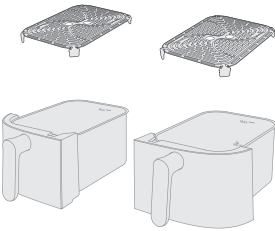
Tip: Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de bescherm laag op het verwarmingselement beschadigen.



- 7 Reinig de binnenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.



## 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 tijdens het dragen, en ondersteun de pan hierbij aan de voorkant om kantelen, en daarmee mogelijke schade aan de onderdelen, te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

## Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar [www.home.id](http://www.home.id) voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

| Probleem                                                   | Mogelijke oorzaak                                           | Oplossing                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. | De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden. | Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die tijdens het gebruik kunnen worden aangeraakt, blijven koel genoeg om veilig te hanteren. |

| Probleem                                        | Mogelijke oorzaak                                                       | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                         | De pan, de bodemplaat 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:<br> |
|                                                 |                                                                         | Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat veilig om te gebruiken.                                                                                                                                            |
| Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt. | U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.                         | Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.                                     |
|                                                 | De hoeveelheid etenswaren in de pan is te groot.                        | Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.                                                                                                                                                                            |
|                                                 | Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.                                                                                                                                                                            |
| De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.       | De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.                | Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                 | Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.              | De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.                                                                                                                                                                   |
|                                                 | De aan-uitknop is nog niet geactiveerd.                                 | Druk met uw duim op de aan-uitknop en zorg ervoor dat uw vinger de knop volledig bedekt.                                                                                                                                                                      |

| Probleem                                                      | Mogelijke oorzaak                                                                                                                                                                                                                    | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.                   | In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast (bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de bodemplaat). | U kunt beschadigingen voorkomen door de bodemplaat correct in de pan te laten zakken. Als u de onderplaat onder een hoek plaatst, kan de zijkant ervan tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen. |
| Er komt witte rook uit het apparaat.                          | U bereidt vette etenswaren.                                                                                                                                                                                                          | Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                               | Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.                                                                                                                                                                                | Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de bodemplaat altijd grondig na elk gebruik.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                               | Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.                                                                                                                                                      | Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.                                                                                                                                           |
|                                                               | Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.                                                                                                                                                                | Dep het voedsel droog voordat u het in de pan plaatst.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' of 'E2' weergegeven. | Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.                                                                                                                                                                                 | De temperatuur van het apparaat is te laag. Dit product is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.<br>Laat de Airfryer ten minste 15 minuten op kamertemperatuur staan. Als het probleem zich blijft voordoen, bel dan de helpdesk van Philips of neem contact op met de Klantenservice in uw land/regio.        |

| Probleem                                                                           | Mogelijke oorzaak                                   | Oplossing                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E4', 'E5', 'E12', 'E22' of 'E23' weergegeven. | Het apparaat heeft mogelijk een technische storing. | Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek hem er vervolgens opnieuw in. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.                         |
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E10' weergegeven.                             | De interne temperatuur van het apparaat is te hoog. | Controleer of er obstakels rondom de luchtuitlaten zitten die de ventilatie en warmteafvoer beïnvloeden. Laat minimaal 15 cm ruimte vrij rondom de luchtuitlaten en plaats geen voorwerpen tussen de luchtuitlaten en de muur. |

# Innhold

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| <b>Viktig sikkerhetsinstruksjon</b>    | 350 |
| Fare                                   | 351 |
| Advarsel                               | 351 |
| Merk                                   | 352 |
| Elektromagnetiske felt (EMF)           | 353 |
| Automatisk av-funksjon                 | 353 |
| <b>Resirkulering</b>                   | 353 |
| <b>Garanti og støtte</b>               | 353 |
| <b>EcoDesign-informasjon</b>           | 354 |
| <b>Innledning</b>                      | 354 |
| <b>Generell beskrivelse</b>            | 355 |
| Produktoversikt                        | 355 |
| Oversikt over betjeningspanelet        | 356 |
| <b>Før bruk første gang</b>            | 360 |
| <b>Forberedelser før bruk</b>          | 360 |
| <b>Bruke apparatet</b>                 | 360 |
| Tilberedningsprogrammer                | 360 |
| Lage mat med manuelle innstillinger    | 364 |
| <b>MultiCrisp</b>                      | 367 |
| <b>Funksjon for tidssynkronisering</b> | 368 |
| <b>Kopifunksjon (match)</b>            | 369 |
| <b>Risting av mat</b>                  | 370 |
| Når bør du riste                       | 370 |
| Dette bør du riste                     | 370 |
| Hvordan riste                          | 370 |
| Påminnelse om risting                  | 371 |
| <b>Rengjøring</b>                      | 371 |
| Rengjøringstabell                      | 373 |
| <b>Oppbevaring</b>                     | 373 |
| <b>Feilsøking</b>                      | 373 |

## Viktig sikkerhetsinstruksjon

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

## Fare

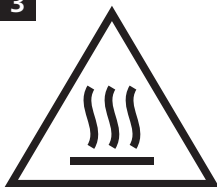
1



- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn (fig. 1).
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i pannen. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet brukes.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i pannen.
- Sørg alltid for at varmeapparatet er tomt for mat, og at ingen mat sitter fast i det.

## Advarsel

3



- Hvis nettledningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt, beskyttet av en jordfeilbryter.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk (fig. 2).
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.

- Siden denne Airfryeren har to mattilberedningskamre, krever den mye strøm. Ikke bruk andre kraftige apparater på samme krets samtidig (f.eks. vannkokere, elektriske griller og lignende). Ellers kan det være at sikringen i huset går og du mister strømmen i stikkkontakten.
- 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 nettleddningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, den nedre platen og tilbehøret som plasseres i stekekompartimentet, blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter dette alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.
- Varmeelementets overflate kan være varm etter bruk.
- Ikke bruk håndtaket på pannen til å flytte eller bære apparatet.
- Ikke plasser pannen på brukergrensesnittpanelet, da de kan falle ned og forårsake skade.
- Ikke plasser beholdere fylt med vann eller andre væsker på apparatets overside, da det kan velte.
- Ikke spis mat som har kommet i kontakt med varmeelementet eller veggene inni apparatet.
- Belegget på pannen, kurven og grillen overholder sikkerhetsstandardene for matkontakt. Belegget kan imidlertid slites over tid ved normal bruk. Feil bruk og rengjøringsmetoder (som støt mot harde gjenstander eller slipende friksjon) kan akselerere denne slitasjen. Selv om små beleggparkler ved et uhell blandes med mat, vil de ikke utgjøre en risiko for helsen din. Hvis belegget er slitt og det underliggende metallet blir synlig, må du kontakte ditt lokale forbrukersenter så snart som mulig for å erstatte den skadede delen.
- Under tilberedning med én panne eller rett etter tilberedning, kan det andre stekekompartimentet fortsatt være varmt. Ikke rengjør eller stikk hånden inn i det andre stekekompartimentet i løpet av denne tiden for å unngå brannskader.

## Merk

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



- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement og varm kant på metalldeler.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir for dårlig, med den synkroniserte funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).
- Vær forsiktig når du heller ut den kokte maten, og pass på så du ikke lar tilbehøret falle ut.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.
- Ikke bruk alkaliske rengjøringsmidler for å unngå å skade apparatet når du rengjør det. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel.

## Elektromagnetiske felt (EMF)

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

## Automatisk av-funksjon

- Dette apparatet er utstyrt med en automatisk av-funksjon. Hvis du ikke trykker på en knapp i løpet av 20 minutter, slår apparatet seg av automatisk. Du slår av apparatet manuelt ved å trykke på av/på-knappen.

## Resirkulering



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

## Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår

grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du ønsker mer informasjon, reservedeler eller vil benytte garantien, kan du inn på nettstedet vårt på [home.id/warranty](https://www.home.id/warranty).

## EcoDesign-informasjon

### EcoDesign-informasjon for modellidentifikatorer: NA474, NA475, NA476

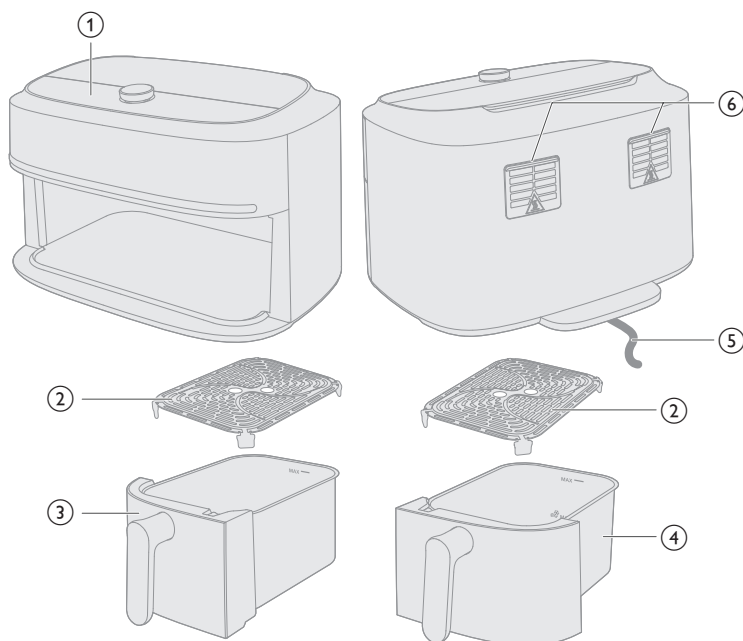
| Beskrivelse                                                                         | Symbol                                                  | Verdi | Enhet |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------|-------|
| Effektforbruk i avslått tilstand                                                    | P <sub>av</sub>                                         | 0,2   | W     |
| Effektforbruk i standbymodus                                                        | P <sub>sb</sub>                                         | /     | W     |
| Periode før automatisk bytte til standbymodus                                       | T <sub>sb</sub>                                         | 20    | Min   |
| Målestandard for serviceverdi                                                       | EN 50564:2011                                           |       |       |
| Kontaktinformasjon for å få mer informasjon                                         | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nederland |       |       |
| Apparatet samsvarer med kravene til økodesign i KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2023/826. |                                                         |       |       |

## Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!  
Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på [www.home.id](https://www.home.id).

# Generell beskrivelse

## Produktoversikt



- 1 **Kontrollpanel**
- 2 **Bunnplater (x2)**
- 3 **Venstre panne [1]**
- 4 **Høyre panne [2]**
- 5 **Nettledning**
- 6 **Luftuttak**

Merk: Dette apparatet har to uavhengige kurver til matlaging. Du kan velge å bruke kun én kurv til matlaging, eller begge samtidig. Hver kurv fungerer uavhengig slik at du kan stille inn forskjellige temperaturer, steketider eller forhåndsinnstilte programmer for hver kurv.

## Oversikt over betjeningspanelet

### Strøm og grunnleggende drift



#### Av/på-knapp

Trykk for å skru Airfryer av eller på



#### Tilberedningsprogram

Trykk for å velge mellom ulike tilberedningsprogrammer



#### Start/stopp-knapp

Trykk for å starte eller pause matlagingen



#### Knapp for venstre panne

Trykk for å velg den venstre pannen [1]



#### Knapp for høyre panne

Trykk for å velge den høyre pannen [2]



#### Knapp for temperaturjustering

Trykk for å gå inn i temperaturjusteringsmodus



#### Knapp for tidsjustering

Trykk for å gå inn i tidsjusteringsmodus



#### MultiCrisp-knapp

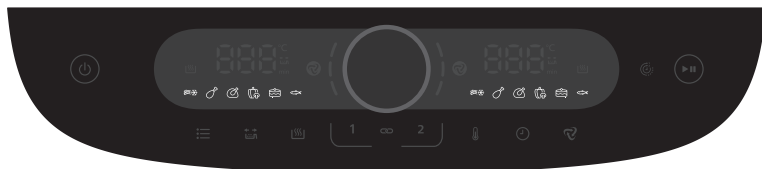
Trykk for å gå inn i MultiCrisp-justeringsmodus



#### Dreiebryter / bekreftknapp

Drei for å velge tilberedningsprogrammer, justere temperatur/tid og MultiCrisp-nivå. Trykk for å bekrefte innstillingen.

## Tilberedningsprogrammer



### Frosne pommes frites

Steker frosne pommes frites, potetbåter eller røstipoteter til en sprø, gyllen overflate.



### Kyllingklubber

Steker kyllinglår godt, slik at skinnet blir sprøtt.



### Hel kylling

For hel kylling med sprøtt skinn og mørt kjøtt.



### Grønnsaker

Steker eller sprøsteker grønnsaker jevnt med minimalt med olje.



### Sukkerbrød

For lette og luftige hjemmelagde sukkerbrød.



### Fisk

Steker fisk slik at den får en fin konsistens, samtidig som den holder på fuktigheten.

## Ekstrafunksjoner



### Knapp for påminnelse om risting

Denne modellen har en påminnelse om risting. Rist eller snu maten med én gang du hører påminnelsesalarmen (se 'Risting av mat') for best resultat.

Trykk på **Påminnelse om risting**-knappen for å slå varsler av eller på. Når den er aktivert, hører du et pip og ser knappen blinke – noe som minner deg på å riste eller snu maten under tilberedningen for et jevnere resultat.



### Varmholdingsknapp

Du kan aktivere varmholding når som helst, både før og etter matlagingen, ved å trykke på **Varmholding**-knappen.

Når varmholdingsfunksjonen er aktivert, vil apparatet automatisk bytte til varmholdingsmodus når matlagingen er fullført.



### Knapp for kopieringsfunksjon (match)

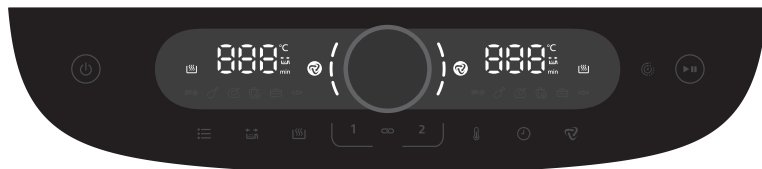
Du kan angi tid og temperatur for én panne og kopiere innstillingen til den andre pannen ved å trykke på knappen (se 'Kopifunksjon (match)') for **kopieringsfunksjon**.



### Tidssynkroniseringsknapp

Trykk på **tidssynkroniseringsknappen** for å automatisk synkronisere steketiden i to panner, slik at måltidene dine er klare samtidig (se 'Funksjon for tidssynkronisering').

## Display



### Tids-/temperaturskjerm

Viser tilberedningstid og temperatur



### Indikator for varmholding

Lyser opp når hold varm-funksjonen er aktivert



### Indikator for påminnelse om risting

Lyser opp når det er på tide å riste, røre eller snu maten



### MultiCrisp-nivåindikator

Viser nåværende MultiCrisp-nivå



### MultiCrisp-indikator

Lyser opp når MultiCrisp-nivået stilles inn

## Før bruk første gang

**Viktig:** Under første gangs bruk kan Airfryer avgi røyk og lukt. Dette er normalt, og skal forsvinne i løpet av noen minutter.

**Advarsel:** Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, friturefett eller annen væske.

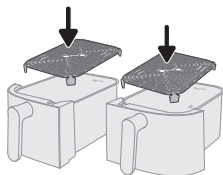
**Advarsel:** Ikke berør varme overflater. Hånder den varme pannen med grytevotter.

**Advarsel:** Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

**Merk:** Du trenger ikke forvarme apparatet.

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet ordentlig før første gangs bruk (se 'Rengjøring').

## Forberedelser før bruk



- 1 Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate.
- 2 Legg bunnplatene inn i pannene.

**Merk:** Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.

**Merk:** Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.

## Bruke apparatet

Airfryeren din er utstyrt med to stekepanner, slik at du kan tilberede mat i én eller begge pannene samtidig.

Du kan bruke:

- **Tilberedningsprogrammer**, som automatisk bruker de anbefalte tilberedningsinnstillingene for valgte matvarer.
- **Manuelt justerte innstillinger**, slik at du kan stille inn tilberedningstid og temperatur etter eget ønske.

Velg pannen(e), tilsett ingrediensene og velg ønsket tilberedningsmetode før du starter apparatet.

## Tilberedningsprogrammer

Dette apparatet leveres med en rekke forhåndsinnstilte programmer for matlaging som er utformet for å forenkle matlagingen. Hver forhåndsinnstilling



er optimalisert for en bestemt type mat, og stiller automatisk inn ideell temperatur og steketid for å levere deilige resultater med minimal innsats.

**Merk:** Tilberedningstider er basert på indikert matmengde. Juster etter behov for ulike mengder.

**Merk:** Hvis apparatet ditt har en nominell effekt på **2720 W**, se tabellen nedenfor.

|                                                                                                                               | Tilberedningsprogram | MultiCrisp-nivå   | Tilberedningstid | Temperatur | Påminnelse om risting |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|------------------|------------|-----------------------|
| <br><b>Frosne pommefrites</b><br><b>600 g</b> |                      | Mør (+)           | 19 min           | 180 °C     | x2                    |
|                                                                                                                               |                      | Sprø (++)         | 22 min           | 200 °C     | x2                    |
|                                                                                                                               |                      | Ekstra sprø (+++) | 25 min           | 200 °C     | x2                    |
| <br><b>Kyllingklubber</b><br><b>750 g</b>     |                      | Mør (+)           | 29 min           | 160 °C     | x1                    |
|                                                                                                                               |                      | Sprø (++)         | 24 min           | 180 °C     | x1                    |
|                                                                                                                               |                      | Ekstra sprø (+++) | 27 min           | 180 °C     | x1                    |
| <br><b>Hel kylling</b><br><b>1200 g</b>       |                      | Mør (+)           | 65 min           | 135 °C     | /                     |
|                                                                                                                               |                      | Sprø (++)         | 55 min           | 160 °C     | /                     |
|                                                                                                                               |                      | Ekstra sprø (+++) | 55 min           | 185 °C     | /                     |
| <br><b>Grønnsaker</b><br><b>750 g</b>         |                      | Mør (+)           | 20 min           | 170 °C     | x1                    |
|                                                                                                                               |                      | Sprø (++)         | 21 min           | 180 °C     | x1                    |
|                                                                                                                               |                      | Ekstra sprø (+++) | 23 min           | 200 °C     | x2                    |
| <br><b>Sukkerbrød</b><br><b>460 g</b>         |                      | Mør (+)           | 50 min           | 130 °C     | /                     |
|                                                                                                                               |                      | Sprø (++)         | 42 min           | 155 °C     | /                     |
|                                                                                                                               |                      | Ekstra sprø (+++) | 40 min           | 170 °C     | /                     |
| <br><b>Fisk</b><br><b>200 g x2</b>          |                      | Mør (+)           | 17 min           | 160 °C     | x1                    |
|                                                                                                                               |                      | Sprø (++)         | 19 min           | 180 °C     | x1                    |
|                                                                                                                               |                      | Ekstra sprø (+++) | 20 min           | 200 °C     | x1                    |

**Merk:** Hvis apparatet ditt har en nominell effekt på **2220 W**, se tabellen nedenfor.

|                                                                                                                                 | Tilberedningsprogram | MultiCrisp-nivå   | Tilberedningstid | Temperatur | Påminnelse om risting |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|------------------|------------|-----------------------|
| <br><b>Frosne pommefrites</b><br><b>600 g</b> |                      | Mør (+)           | 23 min           | 180 °C     | x2                    |
|                                                                                                                                 |                      | Sprø (++)         | 26 min           | 200 °C     | x2                    |
|                                                                                                                                 |                      | Ekstra sprø (+++) | 29 min           | 200 °C     | x2                    |

**Kyllingklubber****750 g**

|                   |        |        |    |
|-------------------|--------|--------|----|
| Mør (+)           | 29 min | 160 °C | x1 |
| Sprø (++)         | 24 min | 180 °C | x1 |
| Ekstra sprø (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |

**Hel kylling****1200 g**

|                   |        |        |   |
|-------------------|--------|--------|---|
| Mør (+)           | 55 min | 135 °C | / |
| Sprø (++)         | 45 min | 160 °C | / |
| Ekstra sprø (+++) | 38 min | 175 °C | / |

**Grønnsaker****600 g**

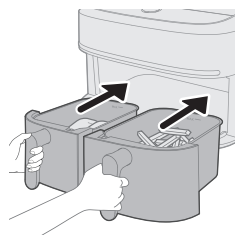
|                   |        |        |    |
|-------------------|--------|--------|----|
| Mør (+)           | 18 min | 170 °C | x1 |
| Sprø (++)         | 21 min | 180 °C | x1 |
| Ekstra sprø (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |

**Sukkerbrød****300 g**

|                   |        |        |   |
|-------------------|--------|--------|---|
| Mør (+)           | 42 min | 130 °C | / |
| Sprø (++)         | 36 min | 155 °C | / |
| Ekstra sprø (+++) | 36 min | 170 °C | / |

**Fisk****180 g x2**

|                   |        |        |    |
|-------------------|--------|--------|----|
| Mør (+)           | 16 min | 160 °C | x1 |
| Sprø (++)         | 18 min | 180 °C | x1 |
| Ekstra sprø (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

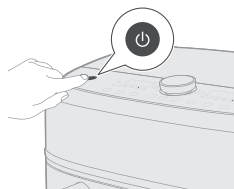


- 1** Ha ingrediensene i pannen og skyv pannene tilbake i apparatet.

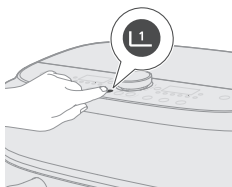
**Merk:** Sørg alltid for at bunnplaten er ordentlig på plass før du putter ingredienser i pannen.

**Merk:** Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle pannen over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.

- 2** Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.



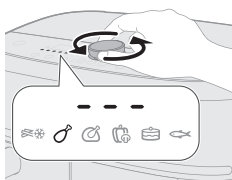
3 Trykk på **Venstre panne [1]**-knappen.



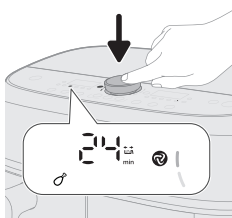
4 Trykk på **Tilberedningsprogram**-knappen.



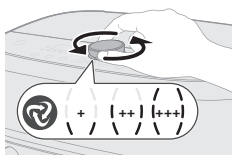
5 Dreii på dreiebryteren for å bla gjennom tilberedningsprogrammene.



6 Trykk på dreiebryteren for å velge det valgte tilberedningsprogrammet.



7 Dreii på dreiebryteren for å velge ønsket **MultiCrisp**-nivå.



8 Trykk på **Høyre panne [2]**-knappen, og gjenta trinn 4 til 7.



9 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

**Merk:** Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden. For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

**Merk:** Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

**Merk:** Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.

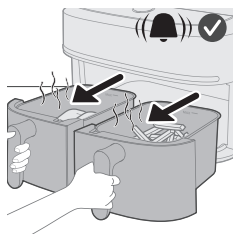
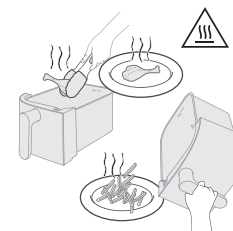
10 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en pipelyd. Dra forsiktig pannene ut.

**Advarsel:** Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.

11 Bruk egnede redskaper til å fjerne maten, og håndter pannen forsiktig.

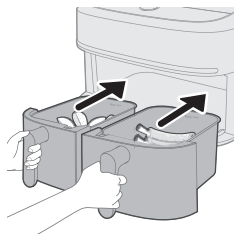
**Merk:** Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

**Merk:** Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.



## Lage mat med manuelle innstillinger

Når de forhåndsinnstilte programmene ikke oppfyller dine personlige matlagingsbehov, gir de manuelle innstillingene deg full kontroll over temperatur og tid.

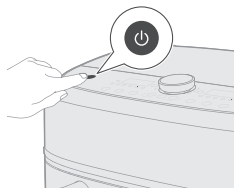


- 1** Legg ingrediensene i stekepannene og sett dem inn i stekekammeret.

Merk: Sørg alltid for at bunnplaten er ordentlig på plass før du putter ingredienser i pannen.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle pannen over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.

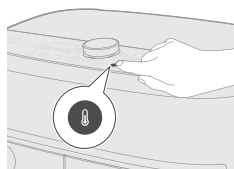
- 2** Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.



- 3** Trykk på **Venstre panne [1]**-knappen.



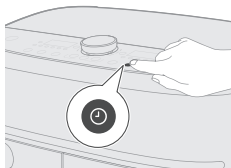
- 4** Trykk på **Temperatur**-knappen.



- 5** Vri dreiebryteren for å velge ønsket temperatur.



**6** Trykk på **Tid**-knappen.



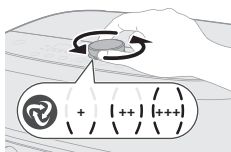
**7** Vri dreiebryteren for å velge ønsket steketid.



**8** Trykk på **MultiCrisp**-knappen.



**9** Vi dreiebryteren for å velge ønsket MultiCrisp-nivå.



**10** Trykk på **Høyre panne [2]**-knappen, og gjenta trinn 4 til 9.



**11** Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden. For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannene ut.
- Rist innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett pannene tilbake for å fortsette matlagingen.

Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.

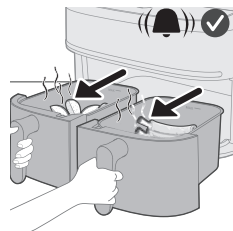
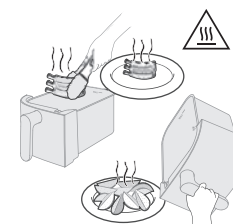
**12** Når matlagingen er ferdig, vil du høre en pipelyd. Dra forsiktig pannene ut.

**Advarsel:** Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.

**13** Bruk egnede redskaper til å fjerne maten, og håndter pannen forsiktig.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.



## MultiCrisp

**MultiCrisp**-teknologien lar alle enkelt nyte sin foretrukne smak og tekstur. Med en enkel vri på hjulet justerer Philips Airfryer automatisk viftehastighet og temperatur for å gi det perfekte sprøhetsnivået.

**Mør +**

**Sprø ++**

**Ekstra sprø +++**



Hvert tilberedningsprogram (frosne pottes frites, kyllinglår, hel kylling, grønnsaker, kake, fisk) er nøyaktig tilpasset med MultiCrisp-teknologi. Bare vri hjulet til Mør, Sprø eller Ekstra sprø for den sprøheten du elsker. Du kan justere steketiden selv, avhengig av mengden mat.

I Manuell-modus, kan du eksperimentere med flere ingredienser ved å tilpasse temperaturen, tiden og MultiCrisp-nivå. Trykk på MultiCrisp-knappen  for å justere sprøhetsnivået – skru opp for en sprøere bit eller ned for en mørere finish.

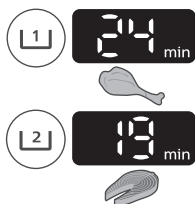
**Merk:** Bruk følgende tabell som veiledning for å velge ønsket sprøhetsgrad for ulike typer mat. Resultatene kan variere avhengig av mengden, tykkelsen og temperaturen på ingrediensene.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |

## Funksjon for tidssynkronisering

Bruk funksjonen for tidssynkronisering for å automatisk synkronisere tilberedningstider i to panner, slik at måltidene dine er klare samtidig.



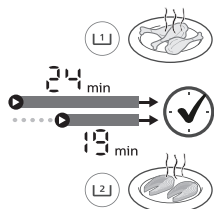


1 Angi tilberedningstid for begge pannene.

2 Trykk på knappen for **tidssynkroniseringsfunksjon**.



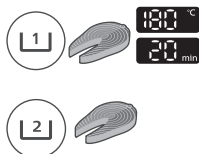
3 Apparatet utsetter automatisk starten på det kortere tilberedningsprogrammet, slik at begge beholderne blir ferdige samtidig.

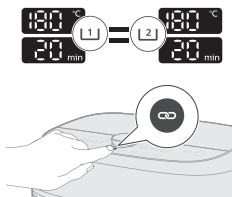


## Kopifunksjon (match)

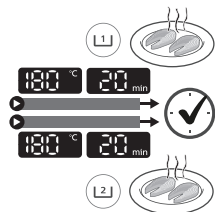
Kopi-funksjonen lar deg kopiere tilberedningsinnstillingene fra én panne til den andre med ett enkelt trykk. Dette er ideelt når du lager den samme maten i begge pannene og ønsker konsekvente resultater.

1 Angi tid og temperatur for én panne.





- 2 Trykk på **Kopier**-knappen. Innstillingene blir øyeblikkelig duplisert til den andre pannen.



- 3 Trykk på **Start/pause** for å starte matlagingen.

## Risting av mat

### Når bør du riste

- Rist eller snu maten 1–2 ganger halvveis i steketiden, eller mer om ønskelig.
- Noen tilberedningsprogrammer inkluderer en innebygd funksjon for påminnelse om risting.

### Dette bør du riste

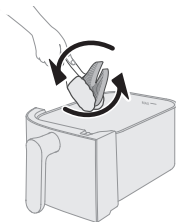
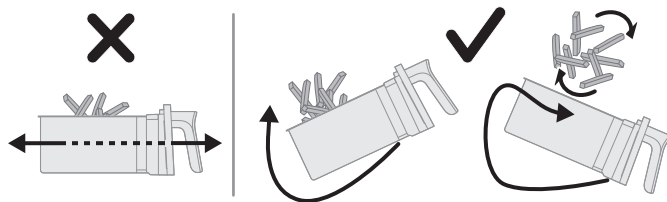
- Små retter som pommes frites eller nuggets som stables under steking, må vanligvis ristes for å sikre jevn sprøhet og konsekvent steking.
- Hvis du ikke rister disse matvarene, kan de stekes ujevnt eller forbli ustekt på enkelte steder.
- For tykkere retter som biff, hjelper det å snu dem halvveis i steketiden for å oppnå jevn bruning på alle sider.

### Hvordan riste

Fjern kurven fra Airfryer under matlaging for å riste, blande eller snu maten.

- For å riste maten trygt: Rist kurven forsiktig og sørg for at den varme luften får muligheten til å nå alle overflatene på maten.

**Slik får du en jevn, sprø skorpe:** Ikke rist kurven i bare én retning. Kast eller snu heller maten, i stedet for bare å skyve kurven. Dette lar den varme luften sirkulere rundt hver bit, slik at du får konsekvent gyldenbrune resultater.



- Hvis kurven er for tung til å riste, plasser den på en varmebestandig overflate og bruk en tang eller redskaper med silikontupper til å kaste eller snu ingrediensene. Sett kurven inn igjen, og fortsett matlagingen.

**Merk:** Airfryer pauser automatisk når kurven fjernes. Skjermen forblir fryst til kurven settes inn igjen.

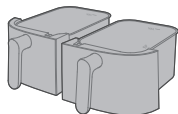
**Merk:** Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes inn igjen.

**Merk:** Unngå langvarig fjerning av kurven (over 30 sekunder), da dette kan føre til at apparatet kjøles ned.

## Påminnelse om risting

- Når det er på tide å riste maten, piper apparatet, og ikonet for påminnelse om risting blinker på displayet.
- Hvis du ikke fjerner kurven innen 30 sekunder, vil påminnelsen slå seg av automatisk.
- Påminnelsen stopper også umiddelbart når kurven fjernes.

## Rengjøring

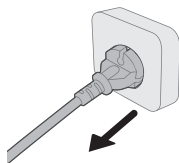


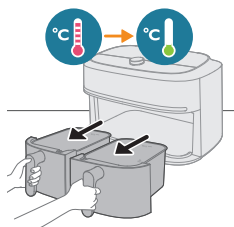
**Advarsel:** La pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.

**Advarsel:** Pannen har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

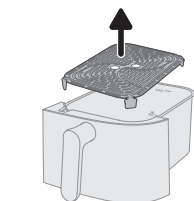
Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern oppsamlet olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

- 1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.



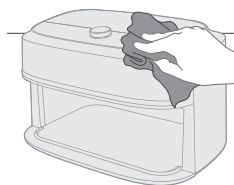


**Tips:** Fjern pannene for at Airfryer skal avkjøles raskere.

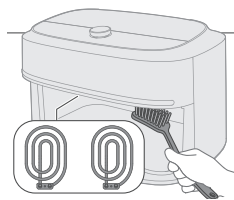


- 2 Fjern bunnplaten fra pannen.
- 3 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.
- 4 Rengjør pannen og bunnplaten i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en slipefri svamp (se 'Rengjøringstabell').

**Tips:** Du kan bløtlegge pannen eller bunnplaten 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 bunnplaten med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.



- 5 Tørk forsiktig på utsiden og innsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.



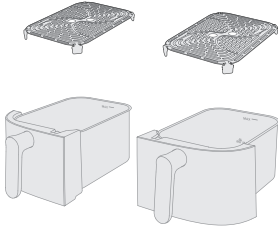
- 6 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

**Tips:** Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.



- 7 Tørk av utsiden av apparatet med en myk og fuktig klut. Ikke bruk slpende rengjøringsmidler.

## 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

- Når du bærer Airfryeren, hold den horisontalt og støtt pannen foran for å hindre utilsiktet vipping og potensiell skade på delene.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

## Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

| Problem                                  | Mulig årsak                                | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utsiden av apparatet blir varm ved bruk. | Varmen på innsiden stråler ut til utsiden. | Dette er normalt. Alle håndtak og knotter som kan berøres under bruk, holder seg kjølige nok til å kunne håndteres trygt.<br><br>Pannen, bunnplaten 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. |

| Problem                                                  | Mulig årsak                                                                                                                                                                                                     | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                 | <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>                                     |
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                 | Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet trygt å bruke.                                                                                                                                                     |
| De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet. | Du har ikke brukt riktig potettype.                                                                                                                                                                             | Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.                                   |
|                                                          | Det er for mye ingredienser i pannen.                                                                                                                                                                           | Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.                                                                                                                                                                             |
|                                                          | Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.                                                                                                                                                    | Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.                                                                                                                                                                             |
| Airfryer slås ikke på:                                   | Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.                                                                                                                                                                     | Se om støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                          | Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.                                                                                                                                                                | Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.                                                                                                                                                                                   |
|                                                          | Av/på-knappen var ikke aktivert ennå.                                                                                                                                                                           | Bruk tommelen til å trykke på av/på-knappen, og sørg for at fingeren dekker knappen helt.                                                                                                                                                                          |
| Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.   | Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til Airfryer kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter inn bunnplaten). | Du kan hindre avskallingen ved å sette bunnplaten inn i pannen på riktig måte. Hvis du setter inn bunnplaten 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 bunnplaten 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 kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fett.   | Klapp maten tørr før du legger den i friteringsinnlegget.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Skjermen på Airfryer viser «E1» eller «E2».                      | Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.                   | Enhetstemperaturen er for lav. Dette produktet er beregnet for bruk ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.<br>La Airfryer stå i romtemperatur i minst 15 minutter. Ring Philips' servicetelefonnummer eller kontakt forbrukerstøtten i landet/regionen du bor i hvis problemet vedvarer. |
| Skjermen på Airfryer viser «E4», «E5», «E12», «E22» eller «E23». | Enheden kan ha en funksjonsfeil.                                           | Koble fra apparatet og koble det til igjen. Hvis det ikke hjelper, ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.                                                                                                                                     |
| Skjermen på airfryeren viser «E10».                              | Den indre enhetstemperaturen er for høy.                                   | Sjekk om det er noen hindringer rundt lufttuttakene som påvirker ventilasjon og varmespredning. La det være minst 15 cm plass rundt lufttuttakene, og ikke plasser gjenstander mellom lufttuttakene og veggen.                                                                              |

# Spis treści

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| <b>Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>     | 376 |
| Niebezpieczeństwo                                    | 377 |
| Ostrzeżenie                                          | 377 |
| Uwaga                                                | 379 |
| Pola elektromagnetyczne (EMF)                        | 380 |
| Automatyczne wyłączanie                              | 380 |
| <b>Recykling</b>                                     | 380 |
| <b>Gwarancja i pomoc techniczna</b>                  | 380 |
| <b>Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji</b> | 380 |
| <b>Wstęp</b>                                         | 381 |
| <b>Opis ogólny</b>                                   | 381 |
| Opis produktu                                        | 381 |
| Przegląd panelu sterowania                           | 383 |
| <b>Przed pierwszym użyciem</b>                       | 387 |
| <b>Przygotowanie przed użyciem</b>                   | 387 |
| <b>Zasady używania urządzenia</b>                    | 387 |
| Programy gotowania                                   | 388 |
| Gotowanie z użyciem ustawień ręcznych                | 392 |
| <b>MultiCrisp</b>                                    | 395 |
| <b>Funkcja synchronizacji czasu</b>                  | 396 |
| <b>Funkcja kopiowania (dopasowanie)</b>              | 397 |
| <b>Potrząsanie składnikami</b>                       | 398 |
| Kiedy potrząsać                                      | 398 |
| Czym można potrząsać                                 | 398 |
| Jak potrząsać                                        | 398 |
| Przypomnienie o potrząsaniu                          | 399 |
| <b>Czyszczenie</b>                                   | 399 |
| Tabela dotycząca czyszczenia                         | 401 |
| <b>Przechowywanie</b>                                | 401 |
| <b>Rozwiązywanie problemów</b>                       | 401 |

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.



## Niebezpieczeństwo

1



- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika (rys. 1).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Zawsze wkładaj na patelnię składniki, które chcesz usmażyć, tak aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie przykrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj na patelnię produktów w ilości, która przekracza maksymalny oznaczony na niej poziom.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i że nie utknęła w niej żywność.

## Ostrzeżenie

3



- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać dystrybutor produktów marki Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy (rys. 2).
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów marki Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, płyta dolna i akcesoria umieszczone wewnątrz komory gotowania nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
- Powierzchnia elementu grzejnego może pozostać gorąca po zakończeniu pracy.
- Nie należy używać uchwyty patelni do przemieszczania lub przenoszenia urządzenia.
- Nie należy umieszczać patelni na panelu sterowania, ponieważ mogą one spaść i spowodować obrażenia.
- Nie należy stawiać na górnej powierzchni urządzenia żadnych pojemników wypełnionych wodą lub innymi płynami, ponieważ może to spowodować jego przewrócenie się.
- Nie należy jeść jedzenia, które zetknęło się z elementem grzejnym lub wewnętrznymi ścianami urządzenia.
- Powłoka patelni, kosza i grilla jest zgodna z normami bezpieczeństwa dotyczącymi kontaktu z żywnością. Jednak podczas normalnego użytkowania powłoka może się z czasem zużywać. Niewłaściwe stosowanie i metody czyszczenia (takie jak uderzenia twardymi przedmiotami lub tarcie ścierne) mogą przyspieszyć zużycie. Nawet jeśli małe cząsteczki powłoki przypadkowo zmieszają się z żywnością, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Jeśli powłoka jest zużyta, a pod nią widoczny jest metal, należy jak najszybciej skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta w celu wymiany uszkodzonej części.

- Podczas gotowania z użyciem jednej patelni lub bezpośrednio po zakończeniu gotowania druga komora gotowania może być nadal gorąca. Aby uniknąć poparzeń, nie należy w tym czasie czyścić drugiej komory gotowania ani wkładać do niej rąk.

## Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Dystrybutor produktów marki Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorący element grzejny i krawędzie części metalowych.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji synchronizacji zakończenia (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy używać alkalicznych środków czyszczących do jego czyszczenia. Należy używać miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

## Automatyczne wyłączanie

- To urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączania. Jeśli w ciągu 20 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik.

## Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

## Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni Netherlands B.V., z siedzibą zarejestrowaną pod adresem Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holandia, udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po dacie zakupu (lub po dacie dostawy, jeśli przypada później). Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji, zamówić części zamienne lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **[home.id/warranty](http://home.id/warranty)**.

## Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji

**Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji dla identyfikatora(ów) modelu: NA474, NA475, NA476**

| Opis                           | Symbol | Wartość | Jednostka |
|--------------------------------|--------|---------|-----------|
| Pobór mocy w trybie wyłączenia | wyt.   | 0,2     | W         |
| Pobór mocy w trybie czuwania   | CZUW.  | /       | W         |

Okres przed automatycznym przełączeniem w tryb  
czuwania

CZUW.

20

min

Norma dla pomiaru wartości eksploatacyjnej

EN 50564:2011

Dodatkowych informacji udzielają

DAP B.V.

Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holandia

Urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone w ROZPORZĄDZENIU KOMISJI (UE) 2023/826.

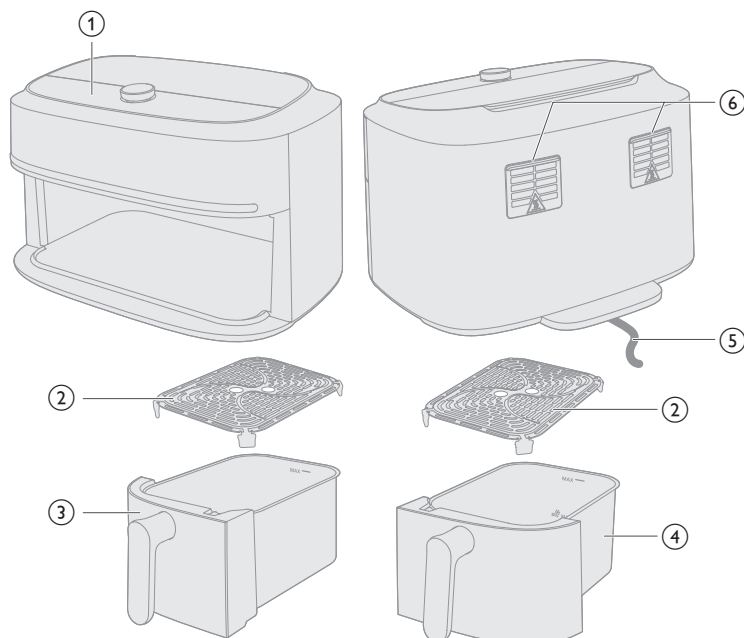
## Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.home.id**.

## Opis ogólny

### Opis produktu



- 2 **Dolne talerze (x2)**
- 3 **Lewa patelnia [1]**
- 4 **Prawa patelnia [2]**
- 5 **Przewód zasilający**
- 6 **Wyloty powietrza**

Uwaga: urządzenie jest wyposażone w dwa niezależne koszyki do gotowania. Można go używać z tylko jednym koszykiem lub korzystać z obu jednocześnie. Koszyki działają niezależnie od siebie, umożliwiając ustawienie różnych temperatur, czasów gotowania lub zaprogramowanych ustawień dla każdego koszyka.

## Przegląd panelu sterowania

### Zasilanie i podstawowe operacje



#### Włącznik/wyłącznik

Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie Airfryer



#### Program gotowania

Dotknij, aby wybrać jeden z wielu programów gotowania



#### Przycisk uruchomienia/wstrzymania

Dotknij, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania



#### Przycisk lewej patelni

Dotknij, aby wybrać lewą patelnię [1]



#### Przycisk prawej patelni

Dotknij, aby wybrać prawą patelnię [2]



#### Przycisk regulacji temperatury

Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji temperatury



#### Przycisk regulacji zegara

Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji czasu



#### Przycisk MultiCrisp

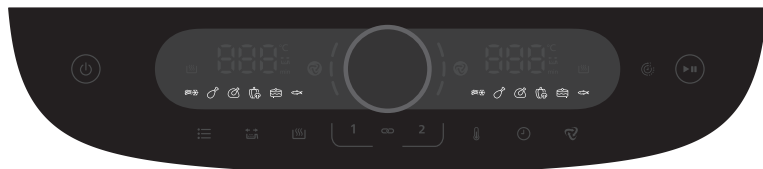
Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji MultiCrisp



#### Pokrętko / przycisk potwierdzenia

Obróć, aby wybrać program gotowania, dostosować temperaturę/czas i poziom MultiCrisp. Naciśnij przycisk, aby zatwierdzić ustawienie.

## Programy gotowania



### **Mrożone frytki**

Służy do przyrządzania mrożonych frytek, placków ziemniaczanych lub hash brown, aby były chrupiące i zarumienione.



### **Nóżki kurczaka**

Służy do dokładnego pieczenia udek z kurczaka z chrupiącą skórą.



### **Cały kurczak**

Służy do pieczenia całego kurczaka z chrupiącą skórą i miękkim mięsem.



### **Warzywa**

Służy do równomiernego pieczenia lub przysmażania warzyw na chrupko z użyciem minimalnej ilości oleju.



### **Ciasto biszkoptowe**

Służy do pieczenia lekkich i puszystych domowych ciast biszkoptowych.



### **Ryba**

Służy do pieczenia ryby z delikatną teksturą i zachowaniem wilgoci.



## Dodatkowe funkcje



### Przycisk przypomnienia o potrząśnaniu

Ten model posiada przypomnienie o potrząśnaniu. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy natychmiast potrząsnąć lub obrócić potrawę po usłyszeniu sygnału (patrz „Potrząsanie składnikami”) alarmowego.

Wciśnij przycisk **Przypomnienie o potrząśnaniu**, aby włączyć lub wyłączyć alerty. Po włączeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a przycisk zacznie migać, przypominając o potrząśnięciu lub obróceniu potrawy podczas gotowania dla uzyskania równomiernych rezultatów.



### Przycisk utrzymywania ciepła

Możesz w każdej chwili aktywować tryb Utrzymywanie ciepła (przed gotowaniem lub w jego trakcie), dotykając przycisku **Utrzymywanie ciepła**.

Po włączeniu trybu Utrzymywanie ciepła urządzenie automatycznie przełączy się w ten tryb po zakończeniu gotowania.



### Przycisk funkcji kopiowania (dopasowania)

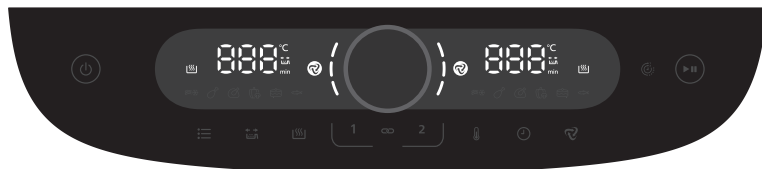
Możesz ustawić czas i temperaturę dla jednej patelni, a następnie skopiować te same ustawienia dla drugiej, naciskając przycisk (patrz „Funkcja kopiowania (dopasowanie”) **funkcji kopiowania**.



### Przycisk funkcji synchronizacji czasu

Naciśnij **przycisk funkcji synchronizacji czasu**, aby automatycznie zsynchronizować czasy gotowania w 2 patelniach, dzięki czemu posiłki będą gotowe w tym samym czasie (patrz „Funkcja synchronizacji czasu”).

## Wyświetlacz



### Wyświetlacz czasu/temperatury

Wyświetla czas i temperaturę pieczenia



### Wskaźnik utrzymywania ciepła

Świeci, gdy funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna



### Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu

Świeci, gdy należy potrząsnąć, zamieszać lub obrócić potrawę



### Wskaźnik poziomu MultiCrisp

Wyświetla bieżący poziom MultiCrisp



### Wskaźnik MultiCrisp

Świeci przy ustawianiu poziomu MultiCrisp

## Przed pierwszym użyciem

**Ważne:** Podczas pierwszego użycia z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym i zapach. Jest to normalne zachowanie i ciągu kilku minut powinny one ulec rozproszeniu.

**Uwaga:** to urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

**Uwaga:** nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.

**Uwaga:** urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

**Uwaga:** wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

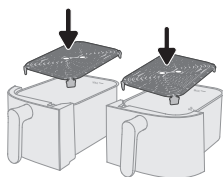
- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie”) dokładnie wyczyść urządzenie.

## Przygotowanie przed użyciem

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- 2 Włóż płyty dolne do patelni.

**Uwaga:** nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.

**Uwaga:** nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.



## Zasady używania urządzenia

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w dwie patelnie, co umożliwia przygotowywanie potraw w jednej lub dwóch patelniach jednocześnie.

Gotować można za pomocą następujących funkcji:

- **Programy gotowania**, które automatycznie stosują zalecane ustawienia gotowania dla wybranych typów potraw.
- **Ustawienia ręczne**, które umożliwiają ustawienie czasu i temperatury gotowania do preferencji użytkownika.

Wybierz patelnię, dodaj składniki i wybierz żadaną metodę gotowania przed uruchomieniem urządzenia.

# Programy gotowania

To urządzenie jest wyposażone w szereg zaprogramowanych ustawień gotowania upraszczających przygotowywanie posiłków. Każdy program jest zoptymalizowany pod kątem konkretnego rodzaju potrawy, dzięki czemu automatycznie ustawia idealną temperaturę i czas gotowania, zapewniając pyszne rezultaty przy minimalnym wysiłku.

Uwaga: czasy gotowania podano w odniesieniu do wskazanej ilości potrawy. W razie potrzeby dostosuj proporcje do różnych ilości.

Uwaga: jeśli urządzenie ma moc znamionową na poziomie **2720 W**, zapoznaj się z tabelą poniżej.

| Program gotowania                                                                                            | Poziom MultiCrisp                     | Czas gotowania | Temperatura | Przypomnienie o potrząśnieniu |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------|-------------------------------|
| <br>600 g<br>Mrożone frytki  | Tender (delikatne) (+)                | 19 min         | 180°C       | x2                            |
|                                                                                                              | Crispy (chrupiące) (++)               | 22 min         | 200°C       | x2                            |
|                                                                                                              | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 25 min         | 200°C       | x2                            |
| <br>750 g<br>Nóżki kurczaka  | Tender (delikatne) (+)                | 29 min         | 160°C       | x1                            |
|                                                                                                              | Crispy (chrupiące) (++)               | 24 min         | 180°C       | x1                            |
|                                                                                                              | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 27 min         | 180°C       | x1                            |
| <br>1200 g<br>Cały kurczak | Tender (delikatne) (+)                | 65 min         | 135°C       | /                             |
|                                                                                                              | Crispy (chrupiące) (++)               | 55 min         | 160°C       | /                             |
|                                                                                                              | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 55 min         | 185°C       | /                             |
| <br>750 g<br>Warzywa       | Tender (delikatne) (+)                | 20 min         | 170°C       | x1                            |
|                                                                                                              | Crispy (chrupiące) (++)               | 21 min         | 180°C       | x1                            |
|                                                                                                              | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 23 min         | 200°C       | x2                            |



460 g

**Ciasto biskoptowe**

|                                       |        |       |   |
|---------------------------------------|--------|-------|---|
| Tender (delikatne) (+)                | 50 min | 130°C | / |
| Crispy (chrupiące) (++)               | 42 min | 155°C | / |
| Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 40 min | 170°C | / |



200 g x2

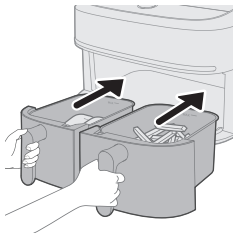
**Ryba**

|                                       |        |       |    |
|---------------------------------------|--------|-------|----|
| Tender (delikatne) (+)                | 17 min | 160°C | x1 |
| Crispy (chrupiące) (++)               | 19 min | 180°C | x1 |
| Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 20 min | 200°C | x1 |

Uwaga: jeśli urządzenie ma moc znamionową na poziomie **2220 W**, zapoznaj się z tabelą poniżej.

| Program gotowania                  | Poziom MultiCrisp                     | Czas gotowania | Temperatura | Przypomnienie o potrząśnaniu |
|------------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------|------------------------------|
| <br>600 g<br><b>Mrożone frytki</b> | Tender (delikatne) (+)                | 23 min         | 180°C       | x2                           |
|                                    | Crispy (chrupiące) (++)               | 26 min         | 200°C       | x2                           |
|                                    | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 29 min         | 200°C       | x2                           |
| <br>750 g<br><b>Nóżki kurczaka</b> | Tender (delikatne) (+)                | 29 min         | 160°C       | x1                           |
|                                    | Crispy (chrupiące) (++)               | 24 min         | 180°C       | x1                           |
|                                    | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 27 min         | 180°C       | x1                           |
| <br>1200 g<br><b>Cały kurczak</b>  | Tender (delikatne) (+)                | 55 min         | 135°C       | /                            |
|                                    | Crispy (chrupiące) (++)               | 45 min         | 160°C       | /                            |
|                                    | Extra Crispy (bardzo chrupiące) (+++) | 38 min         | 175°C       | /                            |

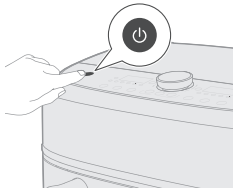
|                                                                                                                            |                                             |        |       |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------|-------|----|
| <br><b>Warzywa</b><br>600 g                | Tender (delikatne)<br>(+)                   | 18 min | 170°C | x1 |
|                                                                                                                            | Crispy (chrupiące)<br>(++)                  | 21 min | 180°C | x1 |
|                                                                                                                            | Extra Crispy<br>(bardzo chrupiące)<br>(+++) | 23 min | 200°C | x2 |
| <br><b>Ciasto<br/>biszkoptowe</b><br>300 g | Tender (delikatne)<br>(+)                   | 42 min | 130°C | /  |
|                                                                                                                            | Crispy (chrupiące)<br>(++)                  | 36 min | 155°C | /  |
|                                                                                                                            | Extra Crispy<br>(bardzo chrupiące)<br>(+++) | 36 min | 170°C | /  |
| <br><b>Ryba</b><br>180 g x2                | Tender (delikatne)<br>(+)                   | 16 min | 160°C | x1 |
|                                                                                                                            | Crispy (chrupiące)<br>(++)                  | 18 min | 180°C | x1 |
|                                                                                                                            | Extra Crispy<br>(bardzo chrupiące)<br>(+++) | 20 min | 200°C | x1 |



**1** Włóż składniki do patelni i wsuń patelnie z powrotem do urządzenia.

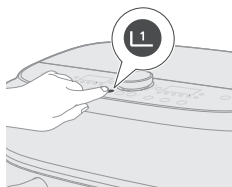
Uwaga: przed włożeniem składników do patelni należy zawsze upewnić się, że płyta dolna jest prawidłowo zamocowana.

Uwaga: unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania patelni poza linię „MAX”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



**2** Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

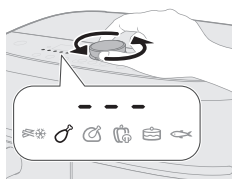
3 Dotknij przycisku **Lewa patelnia [1]**.



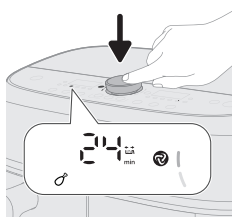
4 Dotknij przycisku **Program gotowania**.



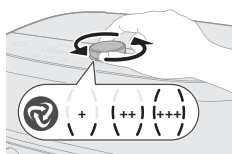
5 Obracaj pokrętkę, aby przeglądać programy gotowania.



6 Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór programu gotowania.



7 Obróć pokrętkę, aby wybrać żądany poziom **MultiCrisp**.



8 Dotknij przycisku **Prawa patelnia [2]** i powtórz kroki od 4 do 7.



9 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

**Uwaga:** niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania. Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząśnij składnikami nad żaroodporną powierzchnią.
- Ponownie włóż patelnię, aby kontynuować gotowanie.

**Uwaga:** aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

**Uwaga:** urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.

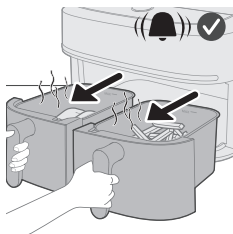
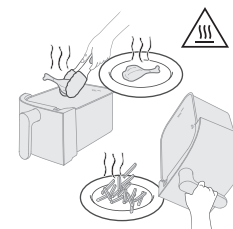
10 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Delikatnie wyciągnij obie patelnie.

**Uwaga:** po zakończeniu procesu smażenia patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu patelni należy zawsze umieścić ją na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.

11 Za pomocą odpowiednich narzędzi wyjmij potrawę, zachowując ostrożność przy dotykaniu patelni.

**Uwaga:** nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

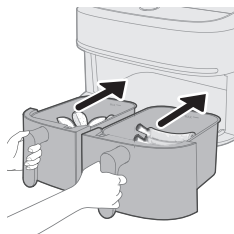
**Uwaga:** w zależności od rodzaju gotowanej potrawy może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.



## Gotowanie z użyciem ustawień ręcznych

Jeśli wstępnie ustawione programy nie spełniają Twoich potrzeb związanych z gotowaniem, ustawienia ręczne zapewniają pełną kontrolę nad temperaturą i czasem.



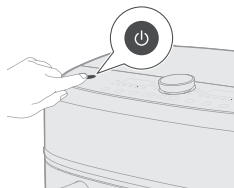


**1** Umieść składniki w patelniach i włóż je do komory gotowania.

Uwaga: przed włożeniem składników do patelni należy zawsze upewnić się, że płyta dolna jest prawidłowo zamocowana.

Uwaga: unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania patelni poza linię „MAX”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.

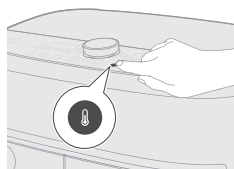
**2** Dotknij **wyłącznika**, aby wyłączyć urządzenie.



**3** Dotknij przycisku **Lewa patelnia [1]**.



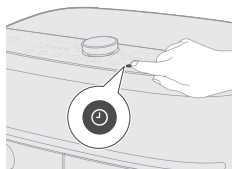
**4** Dotknij przycisku **Temperatura**.



**5** Obróć pokrętkę, aby ustawić żadaną temperaturę.



**6** Dotknij przycisku **Czas**.



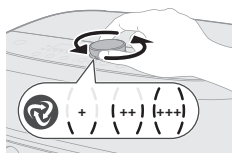
**7** Obróć pokrętkę, aby wybrać żądany czas gotowania.



**8** Dotknij przycisku **MultiCrisp**.



**9** Obróć pokrętkę, aby wybrać żądany poziom MultiCrisp.



**10** Dotknij przycisku **Prawa patelnia [2]** i powtórz kroki od 4 do 9.



**11** Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania. Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj składnikami nad żaroodporną powierzchnią.
- Ponownie włóż patelnię, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.

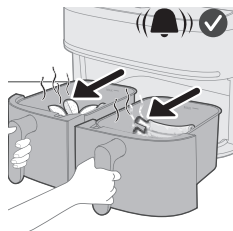
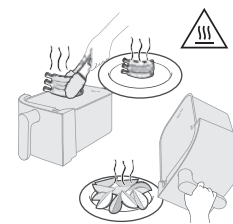
**12** Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Delikatnie wyciągnij obie patelnie.

**Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu patelni należy zawsze umieścić ją na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.**

**13** Za pomocą odpowiednich narzędzi wyjmij potrawę, zachowując ostrożność przy dotykaniu patelni.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: w zależności od rodzaju gotowanej potrawy może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.



## MultiCrisp

Technologia **MultiCrisp** pozwala każdemu przygotować potrawy o ulubionym smaku i konsystencji. Wystarczy jedno obrócenie pokrętła, a Philips Airfryer automatycznie dostosuje prędkość wentylatora i temperaturę, zapewniając idealny stopień chrupkości.

**Tender (delikatne) +**

**Crispy (chrupiące) ++**

**Extra Crispy (bardzo chrupiące) +++**



Każdy program gotowania (mrożone frytki, udu kurczaka, cały kurczak, warzywa, ciasto, ryba) jest precyzyjnie dostosowany dzięki technologii MultiCrisp. Wystarczy ustawić pokrętko na pozycję „Tender” (delikatne), „Crispy” (chrupiące) lub „Extra Crispy” (bardzo chrupiące), aby uzyskać ulubioną chrupkość. Możesz samodzielnie dostosować czas gotowania w zależności od ilości potrawy.

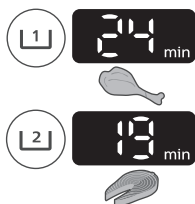
W trybie Ręcznym możesz eksperymentować z większą liczbą składników, dostosowując temperaturę, czas i poziom MultiCrisp. Naciśnij przycisk MultiCrisp , aby dostosować poziom chrupkości — obróć pokrętko w górę, aby uzyskać większą chrupkość, lub w dół, aby potrawa była bardziej delikatna.

Uwaga: korzystając z tabeli poniżej, wybierz żądany poziom chrupkości dla różnych typów potraw. Wyniki mogą różnić się w zależności od ilości, grubości i temperatury składników.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Funkcja synchronizacji czasu

Użyj funkcji synchronizacji czasu, aby automatycznie zsynchronizować czas gotowania w 2 patelniach i aby posiłki były gotowe w tym samym czasie.

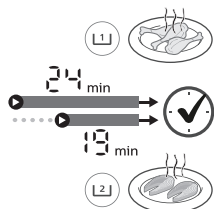


1 Ustaw czas gotowania dla obu patelni.

2 Naciśnij przycisk **funkcji synchronizacji czasu**.



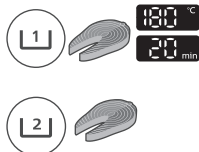
3 Urządzenie automatycznie opóźnia rozpoczęcie krótszego programu gotowania, aby gotowanie w obu patelniach zakończyło się w tym samym czasie.

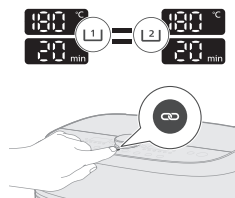


## Funkcja kopiowania (dopasowanie)

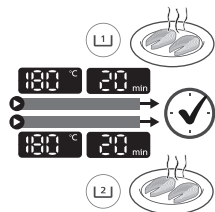
Funkcja kopiowania umożliwia powielenie ustawień gotowania z jednej patelni dla drugiej za jednym dotknięciem. Jest to idealne rozwiązanie, gdy w obu patelniach przygotowujesz te same potrawy i chcesz uzyskać takie same rezultaty.

1 Ustaw czas i temperaturę dla jednej patelni.





- 2 Naciśnij przycisk **kopiowania**. Ustawienia zostaną natychmiast skopiowane do drugiej patelni.



- 3 Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

## Potrząsanie składnikami

### Kiedy potrząsać

- Potrząśnij lub odwróć produkty na drugą stronę w połowie czasu pieczenia 1–2 razy lub więcej, jeśli chcesz.
- Niektóre programy gotowania obejmują wbudowaną funkcję przypominania o potrząsaniu.

### Czym można potrząsać

- Małe produkty, takie jak frytki lub nuggetsy, układane jedno na drugim podczas gotowania, zazwyczaj wymagają potrząsania w celu zapewnienia równomiernego zarumienienia i upieczenia.
- Jeśli nie potrząśniesz tymi produktami, mogą upiec się nierównomiernie lub w niektórych miejscach pozostać niedogotowane.
- W przypadku grubszych produktów, takich jak stek, odwrócenie w połowie gotowania pomaga uzyskać równomierne zarumienienie ze wszystkich stron.

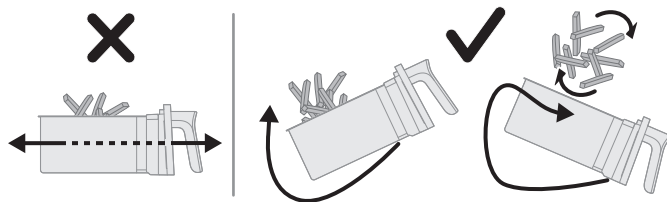
### Jak potrząsać

Podczas gotowania można wyjąć koszyk z urządzenia Airfryer, aby wstrząsnąć, wymieszać lub odwrócić jedzenie na drugą stronę.

- Aby delikatnie wymieszać jedzenie, delikatnie potrząśnij koszykiem i upewnij się, że gorące powietrze będzie mogło dotrzeć do wszystkich powierzchni żywności.

**Jak uzyskać równomierną chrupkość:** Nie potrząsaj koszykiem tylko w jednym kierunku. Zamiast tego mieszaj lub obracaj potrawę, zamiast po prostu

przesuwać koszyk. Dzięki temu gorące powietrze będzie krążyć wokół każdego kawałka, zapewniając równomierny, złocistobrazowy kolor.

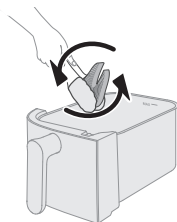


- Jeśli koszyk jest zbyt ciężki, aby nim potrząsać, postaw go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę i użyj szczyptec lub przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami do mieszania lub obracania składników. Ponownie włóż koszyk i wznów gotowanie.

**Uwaga:** urządzenie Airfryer automatycznie zatrzyma gotowanie po wyjęciu koszyka. Wyświetlacz będzie zablokowany do momentu ponownego włożenia koszyka.

**Uwaga:** gotowanie zostanie wznowione automatycznie po ponownym włożeniu koszyka.

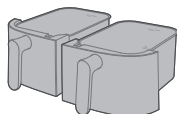
**Uwaga:** unikaj wyjmowania koszyka na dłuższy czas (ponad 30 sekund), ponieważ może to spowodować schłodzenie urządzenia.



## Przypomnienie o potrząsaniu

- Gdy nadejdzie czas na potrząśnięcie jedzeniem, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a ikona przypomnienia o potrząsaniu zaświeci się na ekranie.
- Jeśli koszyk nie zostanie wyjęty po 30 sekundach, przypomnienie wyłączy się automatycznie.
- Przypomnienie również wyłączy się natychmiast po wyjęciu koszyka.

## Czyszczenie

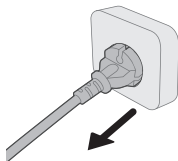


**Ostrzeżenie:** Patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą **kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**

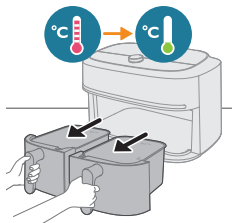
**Ostrzeżenie:** patelnia ma powłokę zapobiegającą przywieraniu. **Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

Wyczyść urządzenie za każdym razem, gdy skończysz z niego korzystać. Po każdym użyciu należy usunąć nagromadzony olej i tłuszcz z dna patelni.

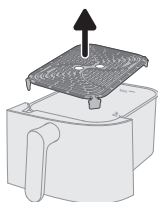
- 1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



**Wskazówka:** Wyjmij patelnię, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

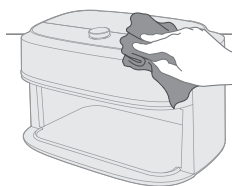


- 2 Wyjmij płytę dolną z patelni.
- 3 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.
- 4 Patelnię i dolną płytę można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”) niepowodującej powstawania zarysowań.



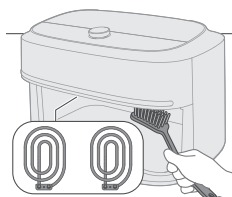
**Wskazówka:** Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub płyty dolnej, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odłączenie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub płycie dolnej za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj środka odtłuszczającego w płynie.

- 5 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zaczniij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



- 6 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.

**Wskazówka:** W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.





- 7 Wyczyść wnętrze urządzenia miękką, wilgotną szmatką. Nie używaj materiałów czyszczących powodujących zarysowania.



## 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 urządzenia Airfryer należy trzymać je poziomo i podpieierać patelnię z przodu, aby zapobiec przypadkowemu przechyleniu i potencjalnemu uszkodzeniu części.
- Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia Airfryer należy zawsze upewnić się, że jego wyjmowane części są prawidłowo zamocowane.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę [www.home.id/support](http://www.home.id/support), na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

| <b>Problem</b>                                    | <b>Prawdopodobna przyczyna</b>                                            | <b>Rozwiązanie</b>                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.   | Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.                     | Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokręta, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.                                                                                                                       |
|                                                   |                                                                           | Patelnia, płyta dolna i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.                                 |
|                                                   |                                                                           | Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:<br> |
|                                                   |                                                                           | Użytkowanie urządzenia jest bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.                                                                                                                          |
| Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań. | Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.                                   | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.               |
|                                                   | Za duża ilość składników na patelni.                                      | Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.                                                                                                                             |
|                                                   | Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania. | Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.                                                                                                                             |
| Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.         | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.                              | Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.                                                                                                                                                               |
|                                                   | Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.                            | Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.                                                                                                                                                       |

| Problem                                                             | Prawdopodobna przyczyna                                                                                                                                                                     | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     | Wyłącznik nie został jeszcze aktywowany.                                                                                                                                                    | Użyj kciuka, aby nacisnąć wyłącznik, upewniając się, że palec dotyka całego przycisku.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.  | Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania płyty dolnej). | Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając płyty dolne do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz płytę dolną pod kątem, jej boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.  |
| Z urządzenia unosi się biały dym.                                   | Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.                                                                                                                                                     | Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                     | Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.                                                                                                                       | Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie wyczyść patelnię i płytę dolną.                                                                                                                                                                        |
|                                                                     | Panierka nie przywiera dobrze do produktu.                                                                                                                                                  | Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                     | Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.                                                                                                                     | Osusz żywność przed włożeniem na patelnię.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1” lub „E2”. | Urządzenie Airfryer może być przechowywane w miejscu, w którym jest zbyt zimno.                                                                                                             | Temperatura urządzenia jest zbyt niska. Urządzenia należy używać w temperaturze otoczenia od 5°C do 40°C.<br><br>Przed użyciem pozostaw urządzenie Airfryer na co najmniej 15 minut w temperaturze pokojowej. Jeśli problem się utrzymuje, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju. |

| <b>Problem</b>                                                                           | <b>Prawdopodobna przyczyna</b>                      | <b>Rozwiązanie</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4”, „E5”, „E12”, „E22” lub „E23”. | Urządzenie może działać nieprawidłowo.              | Odłącz urządzenie od zasilania i podłącz je ponownie. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.                                                                                          |
| Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E10”.                              | Temperatura wewnętrzna urządzenia jest zbyt wysoka. | Sprawdź, czy w pobliżu wylotów powietrza nie ma żadnych przeszkód utrudniających wentylację i odprowadzanie ciepła. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni wokół wylotów powietrza i nie umieszczaj żadnych przedmiotów między wylotami powietrza a ścianą. |

# Conteúdo

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| <b>Instruções de segurança importantes</b> | 405 |
| Perigo                                     | 406 |
| Aviso                                      | 406 |
| Nota                                       | 408 |
| Campos eletromagnéticos (CEM)              | 408 |
| Desativação automática                     | 408 |
| <b>Reciclagem</b>                          | 409 |
| <b>Garantia e assistência</b>              | 409 |
| <b>Informação de conceção ecológica</b>    | 409 |
| <b>Introdução</b>                          | 409 |
| <b>Descrição geral</b>                     | 410 |
| Descrição geral do produto                 | 410 |
| Visão geral do painel de controlo          | 411 |
| <b>Antes da primeira utilização</b>        | 415 |
| <b>Preparação antes da utilização</b>      | 415 |
| <b>Utilizar o aparelho</b>                 | 415 |
| Programas de cozedura                      | 416 |
| Cozinhar com definições manuais            | 420 |
| <b>MultiCrisp</b>                          | 422 |
| <b>Função de sincronização de tempo</b>    | 424 |
| <b>Função de cópia (igual)</b>             | 424 |
| <b>Agitar os alimentos</b>                 | 425 |
| Quando agitar                              | 425 |
| O que agitar                               | 425 |
| Como agitar                                | 426 |
| Lembrete de agitação                       | 426 |
| <b>Limpeza</b>                             | 426 |
| Tabela de limpeza                          | 428 |
| <b>Armazenamento</b>                       | 428 |
| <b>Resolução de problemas</b>              | 428 |

## Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

## Perigo

1



- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido (Fig. 1).
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do recipiente, para evitar que estes entrem em contacto com a resistência.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no recipiente.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor não tem resíduos alimentares e de que não há comida agarrada ao mesmo.

## Aviso

3



- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra, protegida por um disjuntor diferencial.
- Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (Fig. 2).
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.

- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Uma vez que esta Airfryer tem duas câmaras de preparação, o seu consumo de energia elétrica é grande. Não utilize outros aparelhos potentes no mesmo circuito ao mesmo tempo (por exemplo, jarros elétricos, grelhadores elétricos e similares). Caso contrário, pode acontecer que o disjuntor na instalação da sua casa responda e a energia nesta tomada falhe.
- 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, a placa inferior e os acessórios no interior da câmara de preparação ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.
- A superfície da resistência está sujeita a calor residual após a utilização.
- Não utilize a pega do recipiente para mover ou transportar o aparelho.
- Não coloque o recipiente no painel da IU, pois pode escorregar ou cair e causar ferimentos.
- Não coloque qualquer recipiente cheio de água ou outros líquidos na superfície superior do aparelho, pois pode tombar.
- Não ingira alimentos que tenham entrado em contacto com a resistência ou com as paredes interiores do aparelho.
- O revestimento do recipiente, do cesto e do grelhador está em conformidade com as normas de segurança para contacto com alimentos. No entanto, o revestimento pode desgastar-se ao longo do tempo com uma utilização normal. A utilização e métodos de limpeza inadequados (tais como o impacto com objetos duros ou fricção abrasiva) podem acelerar este desgaste. Mesmo que pequenas partículas de revestimento se misturem acidentalmente com os alimentos, não representam um risco para a sua saúde. Se o revestimento estiver gasto e o metal subjacente ficar visível, contacte o seu centro de apoio ao cliente local assim que possível para substituir a peça danificada.
- Durante a preparação num único recipiente ou imediatamente após a preparação, a outra câmara de preparação pode ainda estar quente. Não limpe nem coloque a mão na outra câmara de preparação durante este período para evitar queimaduras.

## Nota

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Resistência quente e rebordos de peças metálicas quentes.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de término sincronizado (possível produção de bactérias).
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.
- Para evitar danificar o aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos para limpar. Utilize um pano macio e um detergente suave.

## Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

## Desativação automática

- Este aparelho está equipado com uma função de desativação automática. Se não premir um botão no espaço de 20 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, prima o botão ligar/desligar.



# Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

# Garantia e assistência

A Versuni Netherlands B.V., registada em Claude Debussylaan 88, Amesterdão, NL, oferece uma garantia de dois anos sobre este produto após a data de compra (ou a data de entrega, se for posterior). Esta garantia não é válida se o defeito tiver sido causado por utilização incorreta ou manutenção imprópria. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações, para peças de substituição ou para invocar a garantia, visite o nosso website **home.id/warranty**.

# Informação de conceção ecológica

**Informação de conceção ecológica para identificador(es) do modelo: NA474, NA475, NA476**

| Designação                                                | Símbolo                                                     | Valor | Unidade |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Consumo de energia quando desligado                       | P <sub>off</sub>                                            | 0,2   | W       |
| Consumo de energia em modo de espera                      | P <sub>sb</sub>                                             | /     | W       |
| Período antes de entrar automaticamente no modo de espera | T <sub>sb</sub>                                             | 20    | Min.    |
| Norma de medição para o valor de serviço                  | EN 50564:2011                                               |       |         |
| Informações de contacto para obter mais informações       | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Baixos |       |         |

O aparelho está em conformidade com os requisitos de conceção ecológica do REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2023/826.

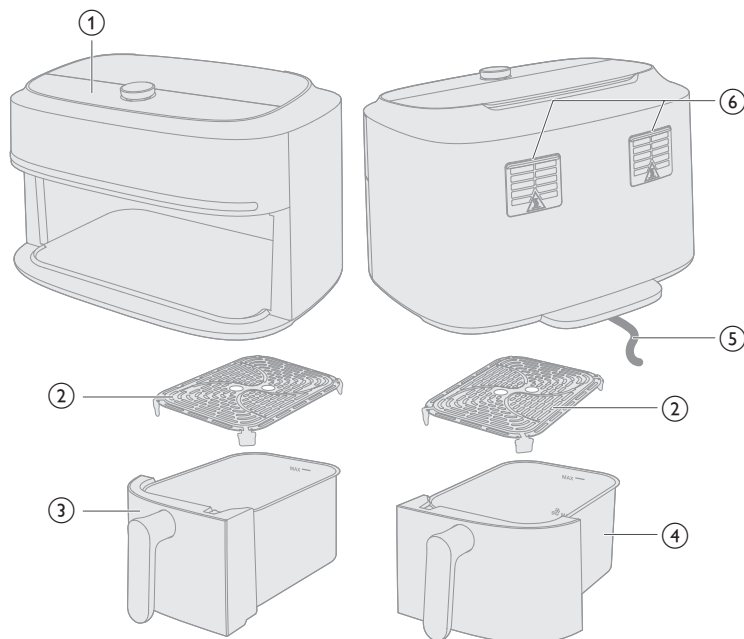
# Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registre o seu produto em [www.home.id](http://www.home.id).

## Descrição geral

### Descrição geral do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Placas inferiores (x2)
- 3 Recipiente do lado esquerdo [1]
- 4 Recipiente do lado direito [2]
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Saídas de ar

Nota: este aparelho dispõe de dois cestos de preparação independentes. Pode optar por cozinhar com apenas um cesto ou utilizar ambos em simultâneo. Cada cesto funciona de forma independente, permitindo-lhe definir diferentes temperaturas, tempos de preparação ou programas predefinidos para cada cesto.

## Visão geral do painel de controlo

### Potência e operações básicas



#### Botão de alimentação

Toque para ligar ou desligar a Airfryer



#### Programa de cozedura

Toque para selecionar vários programas de cozedura



#### Botão iniciar/interromper

Toque para iniciar ou interromper o processo de preparação



#### Botão do recipiente do lado esquerdo

Toque para selecionar o recipiente do lado esquerdo [1]



#### Botão do recipiente do lado direito

Toque para selecionar o recipiente do lado direito [2]



#### Botão de regulação da temperatura

Toque para entrar no modo de ajuste da temperatura



#### Botão de regulação do tempo

Toque para entrar no modo de ajuste do tempo



#### Botão MultiCrisp

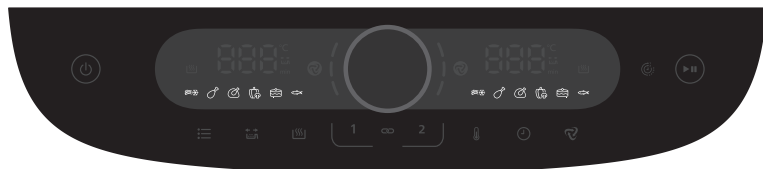
Toque para entrar no modo de ajuste MultiCrisp



#### Botão rotativo/botão de confirmação

Rode para selecionar os programas de cozedura, ajustar a temperatura/tempo e o nível MultiCrisp. Prima para confirmar a definição.

## Programas de cozedura



### Batatas congeladas

Prepare batatas fritas congeladas, gomos de batatas ou batatas picadas e fritas para um acabamento dourado e estaladiço.



### Coxas de frango

Cozinhe bem as coxas de frango até ficarem com uma pele estaladiça.



### Frango inteiro

Para um frango inteiro com pele estaladiça e carne tenra.



### Legumes

Asse ou frite legumes de forma uniforme com uma quantidade mínima de óleo.



### Pão-de-ló

Para bolos caseiros fofos e leves.



### Peixe

Cozinhe o peixe até que esteja macio e suculento.

## Funções adicionais



### Botão de lembrete de agitação

Este modelo inclui um lembrete de agitação. Para obter os melhores resultados, agite ou vire os alimentos imediatamente quando soar (consultar «Agitar os alimentos») o alarme de lembrete.

Prima o botão de **lembrete de agitação** para ligar ou desligar os alertas. Quando esta função está ativada, ouvirá um sinal sonoro e o botão fica intermitente, como lembrete para agitar ou virar os alimentos durante a preparação para obter resultados mais uniformes.



### Botão para manter quente

Pode ativar o modo para manter quente a qualquer momento, antes ou durante a preparação, tocando no botão para **manter quente**.

Quando a função para manter quente está ativada, o aparelho muda automaticamente para o modo para manter quente quando termina a preparação.



### Botão de função de cópia (igual)

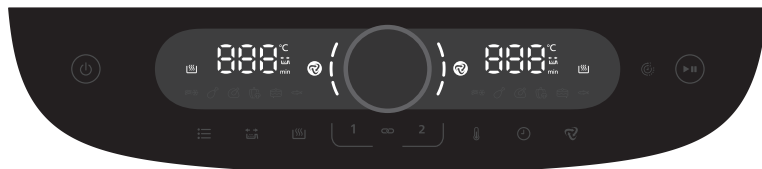
Pode definir o tempo e a temperatura para um recipiente e, em seguida, copiar as mesmas definições para o outro recipiente premindo o botão (consultar «Função de cópia (igual)») **de função de cópia**.



### Botão da função de sincronização de tempo

Prima o **botão da função de sincronização de tempo** para sincronizar automaticamente os tempos de preparação nos dois recipientes para que as refeições fiquem prontas ao mesmo tempo (consultar «Função de sincronização de tempo»).

## Visor



### Ecrã de tempo/temperatura

Apresenta o tempo e temperatura de preparação



### Indicador da função para manter quente

Acende-se quando a função de manter quente está ativada



### Indicador do lembrete de agitação

Acende-se quando está na hora de agitar, mexer ou virar os alimentos



### Indicador de nível MultiCrisp

Apresenta o nível MultiCrisp atual



### Indicador MultiCrisp

Acende-se ao configurar o nível MultiCrisp

## Antes da primeira utilização

**Importante:** durante a primeira utilização, a Airfryer pode libertar algum fumo e cheiro. Isto é normal e deve dissipar-se após alguns minutos.

**Cuidado:** esta airfryer funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar ou qualquer outro líquido.

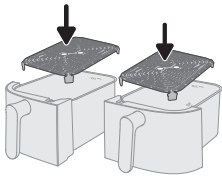
**Cuidado:** não toque nas superfícies quentes. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.

**Cuidado:** este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

**Nota:** não é necessário pré-aquecer o aparelho.

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização (consultar «Limpeza»).

## Preparação antes da utilização



- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
- 2 Coloque as placas inferiores nos recipientes.

**Nota:** não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

**Nota:** não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.

## Utilizar o aparelho

A sua Airfryer está equipada com dois recipientes de preparação, permitindo-lhe preparar alimentos num recipiente ou em ambos ao mesmo tempo.

Pode cozinhar usando:

- **Programas de cozedura**, que aplicam automaticamente as definições recomendadas para cada tipo de alimento selecionado.
- **Definições ajustadas manualmente**, que permitem definir o tempo e a temperatura de cozedura de acordo com as suas preferências.

Selecione o(s) recipiente(s), adicione os ingredientes e escolha o método de cozedura pretendido antes de ligar o aparelho.

## Programas de cozedura

Este aparelho é fornecido com uma variedade de programas de preparação predefinidos concebidos para simplificar a preparação de refeições. Cada predefinição é otimizada para um tipo específico de alimentos, definindo automaticamente a temperatura e o tempo de preparação ideais para proporcionar resultados deliciosos com o mínimo de esforço.

**Nota:** os tempos de cozedura baseiam-se na quantidade de alimentos especificada. Ajuste conforme necessário para diferentes quantidades.

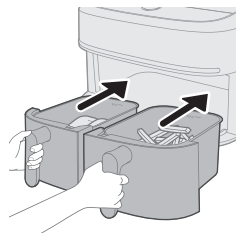
**Nota:** se o seu aparelho tiver uma potência nominal de **2720 W**, consulte a tabela abaixo.

|                                                                                                                               | Programa de cozedura | Nível MultiCrisp       | Tempo de preparação | Temperatura | Lembrete de agitação |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|-------------|----------------------|
| <br><b>Batatas congeladas</b><br><b>600 g</b> |                      | Tenro (+)              | 19 min              | 180 °C      | x2                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 22 min              | 200 °C      | x2                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 25 min              | 200 °C      | x2                   |
| <br><b>Coxas de frango</b><br><b>750 g</b>    |                      | Tenro (+)              | 29 min              | 160 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 24 min              | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 27 min              | 180 °C      | x1                   |
| <br><b>Frango inteiro</b><br><b>1200 g</b>    |                      | Tenro (+)              | 65 min              | 135 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 55 min              | 160 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 55 min              | 185 °C      | /                    |
| <br><b>Legumes</b><br><b>750 g</b>           |                      | Tenro (+)              | 20 min              | 170 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 21 min              | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 23 min              | 200 °C      | x2                   |
| <br><b>Pão-de-ló</b><br><b>460 g</b>        |                      | Tenro (+)              | 50 min              | 130 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 42 min              | 155 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 40 min              | 170 °C      | /                    |
| <br><b>Peixe</b><br><b>200 g x2</b>         |                      | Tenro (+)              | 17 min              | 160 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 19 min              | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 20 min              | 200 °C      | x1                   |

**Nota:** se o seu aparelho tiver uma potência nominal de **2220 W**, consulte a tabela abaixo.



|                                                                                                                               | Programa de cozedura | Nível MultiCrisp       | Tempo de preparação | Temperatura | Lembrete de agitação |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|-------------|----------------------|
| <br><b>Batatas congeladas</b><br><b>600 g</b> |                      | Tenro (+)              | 23 min              | 180 °C      | x2                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 26 min              | 200 °C      | x2                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 29 min              | 200 °C      | x2                   |
| <br><b>Coxas de frango</b><br><b>750 g</b>    |                      | Tenro (+)              | 29 min              | 160 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 24 min              | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 27 min              | 180 °C      | x1                   |
| <br><b>Frango inteiro</b><br><b>1200 g</b>    |                      | Tenro (+)              | 55 min              | 135 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 45 min              | 160 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 38 min              | 175 °C      | /                    |
| <br><b>Legumes</b><br><b>600 g</b>            |                      | Tenro (+)              | 18 min              | 170 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 21 min              | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 23 min              | 200 °C      | x2                   |
| <br><b>Pão-de-ló</b><br><b>300 g</b>          |                      | Tenro (+)              | 42 min              | 130 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 36 min              | 155 °C      | /                    |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 36 min              | 170 °C      | /                    |
| <br><b>Peixe</b><br><b>180 g x2</b>         |                      | Tenro (+)              | 16 min              | 160 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Estaladiço (++)        | 18 min              | 180 °C      | x1                   |
|                                                                                                                               |                      | Extra estaladiço (+++) | 20 min              | 200 °C      | x1                   |

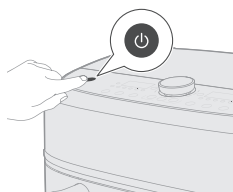


- 1 Adicione os ingredientes aos recipientes e introduza-os novamente no aparelho.

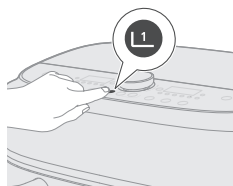
Nota: certifique-se sempre de que a placa inferior está bem colocada antes de adicionar ingredientes ao recipiente.

Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o recipiente para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.

- 2 Toque no botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.



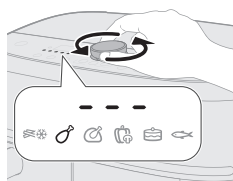
- 3 Toque no botão do **recipiente do lado esquerdo** [1].



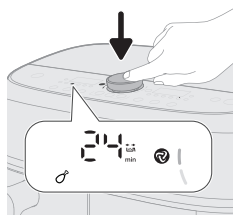
- 4 Toque no botão do **programa de cozedura**.



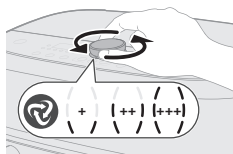
- 5 Rode o botão rotativo para navegar pelos programas de cozedura.



- 6 Prima o botão rotativo para confirmar o programa de cozedura.



7 Rode o botão rotativo para selecionar o nível **MultiCrisp** pretendido.



8 Toque no botão do **recipiente do lado direito [2]** e repita os passos 4 a 7.



9 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

**Nota:** alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação. Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite o conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Volte a inserir o recipiente para continuar a preparação.

**Nota:** para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

**Nota:** o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.

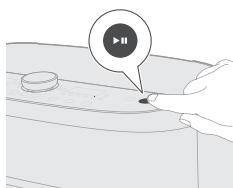
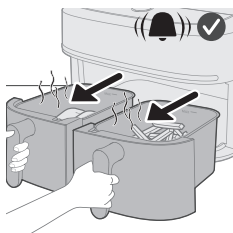
10 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro. Remova cuidadosamente ambos os recipientes.

**Cuidado:** após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o recipiente. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.

11 Use utensílios adequados para remover os alimentos e manuseie o recipiente com cuidado.

**Nota:** o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

**Nota:** dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.



## Cozinhar com definições manuais

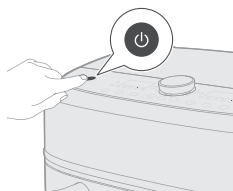
Quando os programas predefinidos não satisfazem as suas necessidades de preparação personalizadas, as definições manuais permitem-lhe controlar totalmente a temperatura e o tempo.

- 1 Adicione os ingredientes aos recipientes e coloque-os na câmara de preparação.

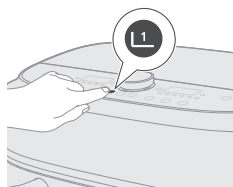
Nota: certifique-se sempre de que a placa inferior está bem colocada antes de adicionar ingredientes ao recipiente.

Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o recipiente para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.

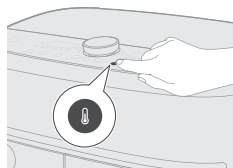
- 2 Toque no botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.



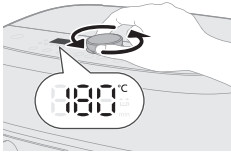
- 3 Toque no botão do **recipiente do lado esquerdo** [1].



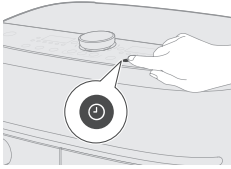
- 4 Toque no botão de **temperatura**.



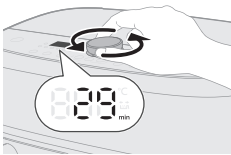
- 5 Rode o botão rotativo para escolher a temperatura pretendida.



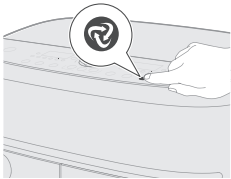
- 6 Prima o botão de **tempo**.



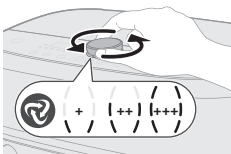
- 7 Rode o botão rotativo para selecionar o tempo de preparação pretendido.



- 8 Prima o botão **MultiCrisp**.



- 9 Rode o botão rotativo para selecionar o nível MultiCrisp pretendido.



**10** Toque no botão do **recipiente do lado direito [2]** e repita os passos 4 a 9.



**11** Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

**Nota:** alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação. Para tal:

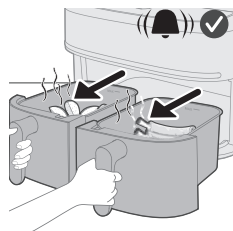
- Remova cuidadosamente os recipientes.
- Agite o conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Volte a inserir os recipientes para continuar a preparação.

**Nota:** para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

**Nota:** o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.

**12** Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro. Remova cuidadosamente ambos os recipientes.

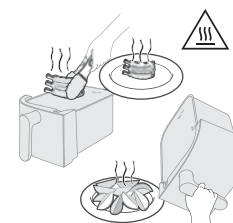
**Cuidado:** após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o recipiente. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.



**13** Use utensílios adequados para remover os alimentos e manuseie o recipiente com cuidado.

**Nota:** o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

**Nota:** dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.



## MultiCrisp

A tecnologia **MultiCrisp** permite que todos desfrutem facilmente do seu sabor e textura preferidos. Com uma simples rotação do botão, a sua Airfryer Philips ajusta automaticamente a velocidade e a temperatura da ventoinha para proporcionar o nível perfeito de estaladiço.

**Tenro +**

**Estaladiço ++**

**Extra estaladiço +++**



Cada programa de cozedura (batatas fritas congeladas, coxas de frango, frango inteiro, legumes, bolo, peixe) é ajustado de forma precisa com a tecnologia MultiCrisp. Basta ajustar as opções "Tenro", "Estaladiço" ou "Extra estaladiço" para obter a textura crocante que tanto aprecia. Pode ajustar o tempo de confeção de acordo com a quantidade de comida.

No modo Manual, pode experimentar mais ingredientes personalizando a temperatura, o tempo e o nível MultiCrisp. Prima o botão MultiCrisp  para ajustar o nível de estaladiço. Aumente para obter uma textura mais crocante ou diminua para um resultado mais tenro.

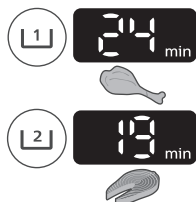
Nota: utilize a tabela abaixo como guia para seleccionar o nível de estaladiço pretendido para diferentes tipos de alimentos. Os resultados podem variar consoante a quantidade, a espessura e a temperatura dos ingredientes.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Função de sincronização de tempo

Utilize a função de sincronização de tempo para sincronizar automaticamente os tempos de preparação nos dois recipientes para que as refeições fiquem prontas ao mesmo tempo.

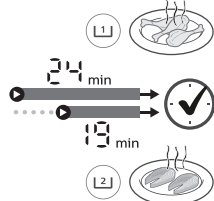
- 1 Defina o tempo de preparação para ambos os recipientes.



- 2 Prima o botão da **função de sincronização de tempo**.



- 3 O aparelho atrasa automaticamente o início do programa de cozedura mais curto, garantindo que ambos os recipientes terminam a preparação ao mesmo tempo.



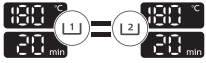
## Função de cópia (igual)

A função Copiar permite duplicar as definições de preparação de um recipiente para o outro com um único toque. Isto é ideal quando está a preparar os mesmos alimentos em ambos os recipientes e pretende obter resultados consistentes.





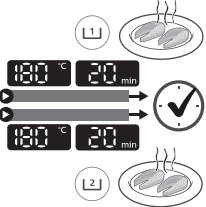
- 1 Defina o tempo e a temperatura para um recipiente.



- 2 Prima o botão da função **Copiar**. As definições serão instantaneamente duplicadas para o outro recipiente.



- 3 Prima **Iniciar/interromper** para iniciar a preparação.



## Agitar os alimentos

### Quando agitar

- Agite ou vire os alimentos 1 a 2 vezes a meio da preparação, ou mais, se desejar.
- Alguns programas de cozedura incluem uma funcionalidade de lembrete de agitação incorporada.

### O que agitar

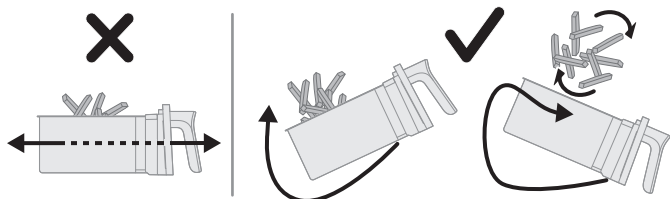
- Normalmente, os alimentos pequenos, como batatas fritas ou nuggets, que estão empilhados durante a preparação, têm de ser agitados para garantir uma crocância uniforme e uma preparação consistente.
- Se não agitar estes alimentos, eles podem cozinhar de forma desigual ou podem não ficar bem cozinhados em algumas áreas.
- Para alimentos mais espessos, como bife, virar a meio da preparação ajuda a que fiquem igualmente tostados em todos os lados.

## Como agitar

Durante a preparação, retire o cesto da Airfryer para agitar, misturar ou virar os alimentos.

- Para agitar os alimentos com segurança, agite suavemente o cesto e certifique-se de que o ar quente consegue alcançar todas as superfícies dos alimentos.

**Para obter um resultado uniformemente crocante:** evite agitar o cesto apenas numa direção. Em vez disso, mexa ou vire os alimentos, não se limitando a deslizar o cesto. Isto permite que o ar quente circule à volta de cada pedaço, para obter resultados uniformes e dourados.

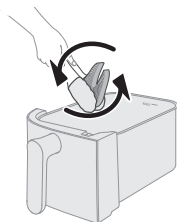


- Se o cesto for demasiado pesado para agitar, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor, utilize pinças ou utensílios com ponta de silicone para mexer ou virar os ingredientes. Volte a inserir o cesto e retome a preparação.

**Nota:** a Airfryer faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. O ecrã permanece congelado até o cesto ser inserido novamente.

**Nota:** a preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for reinserido.

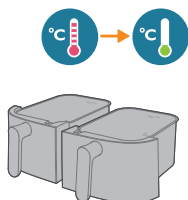
**Nota:** evite a remoção prolongada do cesto (durante mais de 30 segundos), pois isto pode fazer com que o aparelho arrefeça.



## Lembrete de agitação

- Quando estiver na altura de agitar os alimentos, o aparelho emite um sinal sonoro e o ícone de lembrete de agitação começa a piscar no ecrã.
- Se não remover o cesto no prazo de 30 segundos, o lembrete desliga-se automaticamente.
- O lembrete também para imediatamente quando o cesto é removido.

## Limpeza

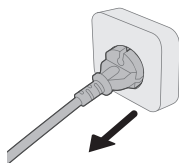


**Aviso:** deixe o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.

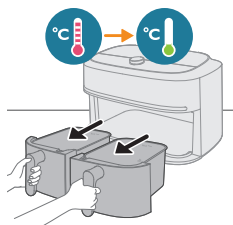
**Aviso:** o recipiente dispõe de um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Limpe sempre o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura acumulados do fundo do recipiente após cada utilização.

- 1 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.



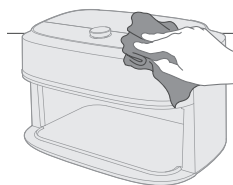
Sugestão: Remova os recipientes para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.



- 2 Remova a placa inferior do recipiente.
- 3 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.
- 4 Lave o recipiente e a placa inferior na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja (consultar «Tabela de limpeza») não abrasiva.

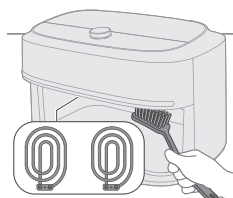
Sugestão: Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou à placa inferior, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça capaz de dissolver gordura. Se o recipiente ou a placa inferior tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desengordurante líquido.

- 5 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior e o interior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



- 6 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.

Sugestão: Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.



- 7 Limpe o interior do aparelho com um pano macio e húmido. Não utilize materiais de limpeza abrasivos.



## Tabela de limpeza

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

## Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
- 2 Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.

### Nota

- Quando transportar a Airfryer, segure-a na horizontal e apoie o recipiente na frente para evitar qualquer inclinação acidental e potenciais danos nas peças.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

| Problema                                                                      | Possível causa                                                                  | Solução                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O exterior do aparelho aquece durante a utilização.                           | O calor no interior irradia para as paredes exteriores.                         | Isto é normal. Todos as pegas e botões em que pode ter de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios para serem manuseados em segurança.                                                                                      |
|                                                                               |                                                                                 | O recipiente, a placa inferior e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.                  |
|                                                                               |                                                                                 | Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:                                           |
|                                                                               |                                                                                 |                                                                                                                                                              |
|                                                                               |                                                                                 | Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.                                                                                                                                    |
| As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava. | Não utilizou o tipo correto de batatas.                                         | Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar. |
|                                                                               | A quantidade de ingredientes no recipiente é demasiado elevada.                 | Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.                                                                                                                                                          |
|                                                                               | Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação. | Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.                                                                                                                                                          |
| A Airfryer não liga.                                                          | O aparelho está ligado à corrente.                                              | Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.                                                                                                                                                                         |

| Problema                                                            | Possível causa                                                                                                                                                                                                                 | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     | Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.                                                                                                                                                                             | A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                     | O botão de ligar/desligar ainda não foi ativado.                                                                                                                                                                               | Use o polegar para premir o botão de ligar/desligar, certificando-se de que o dedo cobre totalmente o botão.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer. | Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por exemplo, durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ou ao inserir a placa inferior). | Pode prevenir os danos inserindo a placa inferior no recipiente de forma adequada. Se inserir a placa inferior 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 a placa inferior após cada utilização.                                                                                                                                                                       |
|                                                                     | Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.                                                                                                                                                    | Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para assegurar que estes aderem.                                                                                                                                                                 |
|                                                                     | Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.                                                                                                                                             | Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no recipiente.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| O ecrã da Airfryer apresenta "E1" ou "E2".                          | A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.                                                                                                                                                                         | A temperatura do dispositivo está demasiado baixa. Este produto foi concebido para funcionar a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.<br>Coloque a Airfryer à temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência Philips ou o centro de apoio ao cliente do seu país/região. |

| Problema                                                        | Possível causa                                            | Solução                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O ecrã da Airfryer apresenta "E4", "E5", "E12", "E22" ou "E23". | O dispositivo pode ter uma avaria.                        | Desligue o aparelho e ligue-o novamente. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.                                                                             |
| O ecrã da Airfryer apresenta "E10".                             | A temperatura interna do dispositivo está demasiado alta. | Verifique se existem obstruções à volta das saídas de ar que afetem a ventilação e a dissipação de calor. Deixe pelo menos 15 cm de espaço à volta das saídas de ar e não coloque quaisquer objetos entre as saídas de ar e a parede. |

# Cuprins

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| <b>Instrucțiuni importante privind siguranța</b> | 432 |
| Pericol                                          | 433 |
| Avertisment                                      | 433 |
| Atenție                                          | 435 |
| Câmpuri electromagnetice (EMF)                   | 435 |
| Oprire automată                                  | 435 |
| <b>Reciclarea</b>                                | 436 |
| <b>Garanție și asistență</b>                     | 436 |
| <b>Informații privind proiectarea ecologică</b>  | 436 |
| <b>Introducere</b>                               | 436 |
| <b>Descriere generală</b>                        | 437 |
| Prezentare generală a produsului                 | 437 |
| Prezentarea panoului de control                  | 438 |
| <b>Înainte de prima utilizare</b>                | 442 |
| <b>Pregătiri înainte de utilizare</b>            | 442 |
| <b>Utilizarea aparatului</b>                     | 442 |
| Programe de gătit                                | 443 |
| Gătitul cu setări manuale                        | 446 |
| <b>MultiCrisp</b>                                | 449 |
| <b>Funcție de sincronizare a orei</b>            | 450 |
| <b>Funcție de copiere (Potrivire)</b>            | 451 |
| <b>Agitarea alimentelor</b>                      | 452 |
| Când se agită                                    | 452 |
| Ce să agiți                                      | 452 |
| Cum se agită alimentele                          | 452 |
| Mementoul de agitare                             | 453 |
| <b>Curățarea</b>                                 | 453 |
| Tabel de curățare                                | 455 |
| <b>Depozitarea</b>                               | 455 |
| <b>Depanare</b>                                  | 455 |

# Instrucțiuni importante privind siguranța

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.



## Pericol



- Nu așeza aparatul pe sau în apropierea unui aragaz cu gaz fierbinte, a oricărui tip de aragaz electric ori plită electrică și nici într-un cuptor încălzit (fig. 1).
- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în tavă ingredientele pe care 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 ștecărul, 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 tavă.
- 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, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ștecărul 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 (fig. 2).
- 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 copii 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 cu vârsta de 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 aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ține mâinile și fața la o distanță sigură 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 copt în aparat.

- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și mai mare de 6°C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Deoarece acest Airfryer are două camere de gătit, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe același circuit în același timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice și altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalația ta să răspundă și alimentarea la această priză să se defecteze.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5°C și 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Ține cablul electric departe de suprafețele 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, placa inferioară și accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul și după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuiește-le cu atenție.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile din manual.
- După utilizare, suprafața elementului de încălzire este afectată de căldură reziduală.
- Nu utiliza mânerul tăvii pentru a muta sau transporta aparatul.
- Nu pune tava pe panoul UI, deoarece aceasta poate aluneca sau cadea și cauza rănirea.
- Nu pune niciun recipient umplut cu apă sau alte lichide pe suprafața superioară a aparatului, deoarece acesta se poate răsturna.
- Nu consuma alimentele care au intrat în contact cu elementul de încălzire sau cu pereții interiori ai aparatului.
- Stratul de acoperire al tăvii, al coșului și al grătarului respectă standardele de siguranță privind contactul cu alimentele. Cu toate acestea, stratul de acoperire se poate uza în timp, odată cu utilizarea normală. Utilizarea și metodele de curățare necorespunzătoare (cum ar fi impactul cu obiecte dure sau frecarea abrazivă) pot accelera această uzură. Chiar dacă particule mici ale stratului de acoperire se amestecă accidental cu alimentele, acestea nu vor reprezenta un risc pentru sănătatea ta. Dacă stratul de acoperire este uzat, iar metalul de dedesubt devine vizibil, contactează centrul local de asistență pentru clienți cât mai curând posibil pentru a înlocui piesa deteriorată.
- În timpul gătitului cu o singură tavă sau imediat după gătit, cealaltă cameră de gătit poate fi încă fierbinte. Nu curăța și nu pune mâna în cealaltă cameră de gătit în acest timp, pentru a evita arsurile.

## 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 sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- 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 închide 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).
- Ai grijă când cureți zona superioară a camerei de gătit: Elementul de încălzire și marginea pieselor metalice sunt fierbinți.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).
- Ai grijă când torni mâncarea gătită și ai grijă să nu lași accesoriile să cadă.
- În condiții normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilație în jurul produsului.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu utiliza agenți de curățare alcalini atunci când cureți. Curăță cu o lavetă moale și un detergent blând.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

## Oprire automată

- această aplicație dispune de funcție de oprire automată. Dacă nu apeși niciun buton în interval de 20 de minute, aparatul se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, apasă butonul de pornire/oprire.

# Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

# Garanție și asistență

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă aceasta este ulterioară). Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații, pentru piese de schimb sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **home.id/warranty**.

# Informații privind proiectarea ecologică

**Informații privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului: NA474, NA475, NA476**

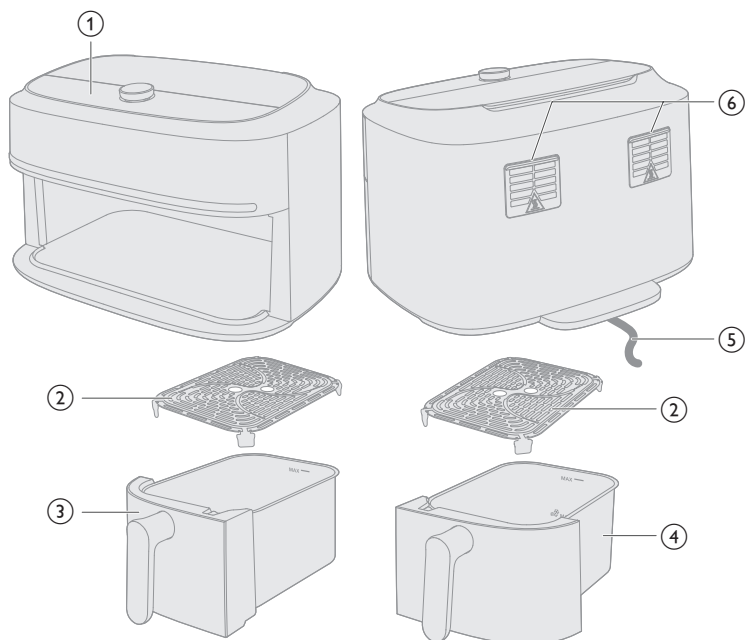
| Descriere                                                                                    | Simbol                                                       | Valoare | Unitate |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Consum de energie în modul oprit                                                             | P <sub>Off</sub>                                             | 0,2     | W       |
| Consum de energie în modul standby                                                           | P <sub>sb</sub>                                              | /       | W       |
| Perioada înainte de comutarea automată în modul standby                                      | T <sub>sb</sub>                                              | 20      | min     |
| Standardul de măsurare pentru valoarea de uz                                                 | EN 50564:2011                                                |         |         |
| Detalii de contact pentru obținerea mai multor informații                                    | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Țările de Jos |         |         |
| Aparatul respectă cerințele de proiectare ecologică ale REGULAMENTUL COMISIEI (UE) 2023/826. |                                                              |         |         |

# Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!  
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul la **www.home.id**.

# Descriere generală

## Prezentare generală a produsului

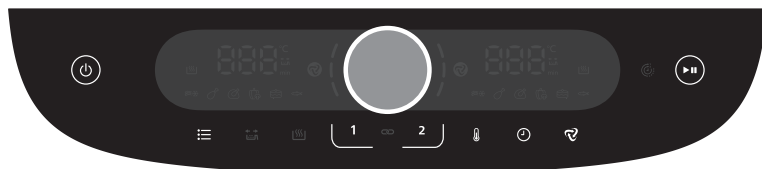


- 1 Panou de control
- 2 Plăci inferioare (x2)
- 3 Tava din stânga [1]
- 4 Tava din dreapta [2]
- 5 Cablu de alimentare
- 6 Orificii de ieșire a aerului

Notă: Acest aparat este dotat cu două coșuri de gătit independente. Poți alege să gătești cu un singur coș sau să le utilizezi pe amândouă simultan. Fiecare coș funcționează independent, permițându-ți să setezi diferite temperaturi, ore de gătit sau programe presetate pentru fiecare coș.

## Prezentarea panoului de control

### Alimentare și operații de bază



#### Butonul de pornire/oprire

Atinge pentru a porni sau opri Airfryerul



#### Program de gătit

Atinge pentru a selecta o varietate de programe de gătit



#### Buton de pornire/pauză

Atinge pentru a începe sau a întrerupe procesul de gătit



#### Buton pentru tava din stânga

Atinge pentru a selecta tava din stânga [1]



#### Buton pentru tava din dreapta

Atinge pentru a selecta tava din dreapta [2]



#### Buton de reglare a temperaturii

Atinge pentru a intra în modul de reglare a temperaturii



#### Buton de ajustare a timpului

Atinge pentru a intra în modul de reglare a timpului



#### Buton MultiCrisp

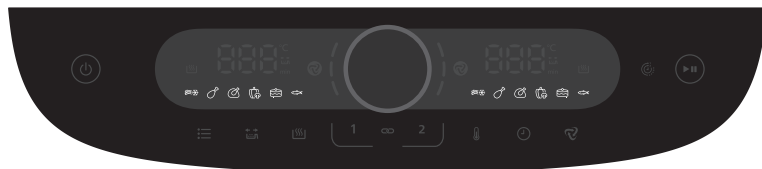
Atinge pentru a intra în modul de reglare MultiCrisp



#### Buton rotativ/buton de confirmare

Rotește pentru a selecta programe de gătit, a regla temperatura/timpul și nivelul MultiCrisp. Apasă OK pentru a confirma setarea.

## Programe de gătit



### Cartofi congelați

Gătește cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, sau chiftele crocante de cartofi.



### Ciocănele de pui

Gătește bine ciocănelele de pui, cu piele crocantă.



### Pui întreg

Pentru pui întreg cu piele crocantă și carne fragedă.



### Legume

Frige sau prepară legumele crocante, în mod uniform, cu ulei minim.



### Pandișpan

Pentru prăjituri de casă pufoase și aerate.



### Pește

Gătește peștele până la obținerea unei texturi delicate, contribuind în același timp la păstrarea umidității.

## Funcții suplimentare



### Buton memento agitare

Acest model are un memento de agitare. Pentru rezultate optime, agită sau întoarce imediat alimentele atunci când sună (consultați „Agitarea alimentelor”) alarma de agitare.

Apasă butonul **Memento de agitare** pentru a activa sau a dezactiva alertele. Când sunt activate, vei auzi un semnal sonor scurt și vei vedea butonul clipind – amintindu-ți să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme.



### Buton de păstrare la cald

Poți activa modul de păstrare la cald în orice moment, înainte sau în timpul preparării, atingând butonul **Păstrare la cald**.

Când funcția de păstrare la cald este activată, aparatul va comuta automat la modul de păstrare la cald după finalizarea preparării.



### Buton pentru funcția de Copiere (Potrivire)

Poți seta timpul și temperatura pentru o tavă, iar apoi poți copia aceste setări exacte pentru cealaltă tavă apăsând butonul (consultați „Funcție de copiere (Potrivire)”) **funcției de Copiere**.

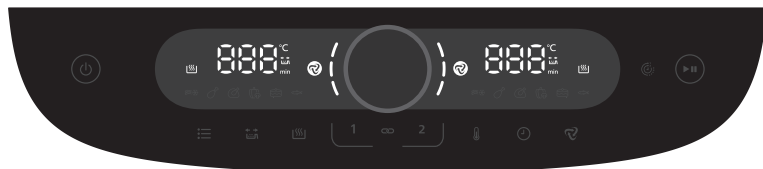


### Buton pentru funcția Sincronizare oră

Apasă butonul pentru funcția **Sincronizare oră** pentru a sincroniza automat duratele de preparare în cele 2 tăvi pentru a avea alimentele preparate în același timp (consultați „Funcție de sincronizare a orei”).



## Afișaj



### Afișaj timp/temperatură

Afișează timpul și temperatura de preparare



### Indicator de păstrare la cald

Se aprinde când funcția de păstrare la cald este activată



### Indicator memento agitare

Se aprinde când este timpul să agiți, să amestecați sau să întorci alimentele.



### Indicator de nivel MultiCrisp

Afișează nivelul curent MultiCrisp.



### Indicator MultiCrisp

Se aprinde atunci când setezi nivelul MultiCrisp.

## Înainte de prima utilizare

**Important:** În timpul primei utilizări, aparatul Airfryer poate produce puțin fum și miros. Este normal și ar trebui să dispară în câteva minute.

**Atenție:** Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.

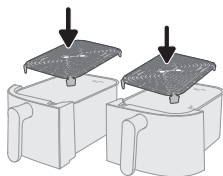
**Atenție:** Nu atinge suprafețele fierbinți. Manevreați tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.

**Atenție:** Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

**Notă:** Nu este necesară preîncălzirea aparatului.

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare (consultați „Curățarea”).

## Pregătiri înainte de utilizare



- 1 Așază aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă.
- 2 Introdu plăcile inferioare în tăvi.

**Notă:** Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.

**Notă:** Nu așeza Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereții bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafețe.

## Utilizarea aparatului

Aparatul tău Airfryer este echipat cu două tăvi de gătit, permițându-ți să prepari alimente într-o singură tavă sau în ambele tăvi simultan.

Poți găti folosind:

- **Programe de gătire**, care aplică automat setările de gătire recomandate pentru tipurile de alimente selectate.
- **Setări reglate manual**, care îți permit să setezi timpul și temperatura de gătire conform preferințelor tale.

Selectează tava (sau tăvile), adaugă ingredientele și alege metoda de gătire dorită înainte de a porni aparatul.

## Programe de gătit

Acest aparat este livrat cu o varietate de programe de gătit presetate, concepute pentru a simplifica pregătirea mesei. Fiecare presetare este optimizată pentru un anumit tip de mâncare, setând automat temperatura ideală și timpul de gătire pentru a oferi rezultate delicioase cu efort minim.

**Notă:** Timpul de preparare se bazează pe cantitatea de alimente indicată. Ajustează după cum este necesar pentru diferite cantități.

**Notă:** Dacă aparatul tău are o putere nominală de **2720 W**, consultă tabelul de mai jos.

|                                                                                                       | Program de gătit         | Nivelul MultiCrisp  | Timpul de preparare | Temperatură | Mementoul de agitare |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|-------------|----------------------|
| <br><b>600 g</b>      | <b>Cartofi congelați</b> | Fraged (+)          | 19 min.             | 180°C       | x2                   |
|                                                                                                       |                          | Crocant (++)        | 22 min.             | 200°C       | x2                   |
|                                                                                                       |                          | Extra crocant (+++) | 25 min.             | 200°C       | x2                   |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Ciocănele de pui</b>  | Fraged (+)          | 29 min.             | 160°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                          | Crocant (++)        | 24 min.             | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                          | Extra crocant (+++) | 27 min.             | 180°C       | x1                   |
| <br><b>1200 g</b>     | <b>Pui întreg</b>        | Fraged (+)          | 65 min.             | 135°C       | /                    |
|                                                                                                       |                          | Crocant (++)        | 55 min.             | 160°C       | /                    |
|                                                                                                       |                          | Extra crocant (+++) | 55 min.             | 185°C       | /                    |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Legume</b>            | Fraged (+)          | 20 min.             | 170°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                          | Crocant (++)        | 21 min.             | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                          | Extra crocant (+++) | 23 min.             | 200°C       | x2                   |
| <br><b>460 g</b>    | <b>Pandișpan</b>         | Fraged (+)          | 50 min.             | 130°C       | /                    |
|                                                                                                       |                          | Crocant (++)        | 42 min.             | 155°C       | /                    |
|                                                                                                       |                          | Extra crocant (+++) | 40 min.             | 170°C       | /                    |
| <br><b>200 g x2</b> | <b>Pește</b>             | Fraged (+)          | 17 min.             | 160°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                          | Crocant (++)        | 19 min.             | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                          | Extra crocant (+++) | 20 min.             | 200°C       | x1                   |

**Notă:** Dacă aparatul tău are o putere nominală de **2220 W**, consultă tabelul de mai jos.

|  | Program de gătit | Nivelul MultiCrisp | Timpul de preparare | Temperatură | Mementoul de agitare |
|--|------------------|--------------------|---------------------|-------------|----------------------|
|--|------------------|--------------------|---------------------|-------------|----------------------|

**Cartofi congelați****600 g**

|                     |         |       |    |
|---------------------|---------|-------|----|
| Fraged (+)          | 23 min. | 180°C | x2 |
| Crocant (++)        | 26 min. | 200°C | x2 |
| Extra crocant (+++) | 29 min. | 200°C | x2 |

**Ciocănele de pui****750 g**

|                     |         |       |    |
|---------------------|---------|-------|----|
| Fraged (+)          | 29 min. | 160°C | x1 |
| Crocant (++)        | 24 min. | 180°C | x1 |
| Extra crocant (+++) | 27 min. | 180°C | x1 |

**Pui întreg****1200 g**

|                     |         |       |   |
|---------------------|---------|-------|---|
| Fraged (+)          | 55 min. | 135°C | / |
| Crocant (++)        | 45 min. | 160°C | / |
| Extra crocant (+++) | 38 min. | 175°C | / |

**Legume****600 g**

|                     |         |       |    |
|---------------------|---------|-------|----|
| Fraged (+)          | 18 min. | 170°C | x1 |
| Crocant (++)        | 21 min. | 180°C | x1 |
| Extra crocant (+++) | 23 min. | 200°C | x2 |

**Pandișpan****300 g**

|                     |         |       |   |
|---------------------|---------|-------|---|
| Fraged (+)          | 42 min. | 130°C | / |
| Crocant (++)        | 36 min. | 155°C | / |
| Extra crocant (+++) | 36 min. | 170°C | / |

**Pește****180 g x2**

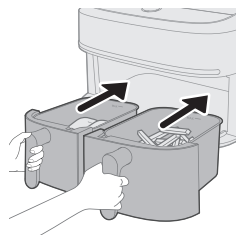
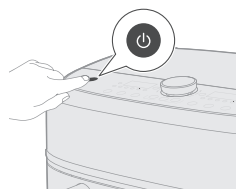
|                     |         |       |    |
|---------------------|---------|-------|----|
| Fraged (+)          | 16 min. | 160°C | x1 |
| Crocant (++)        | 18 min. | 180°C | x1 |
| Extra crocant (+++) | 20 min. | 200°C | x1 |

**1** Adaugă ingredientele în tăvi și introdu tăvile înapoi în aparat.

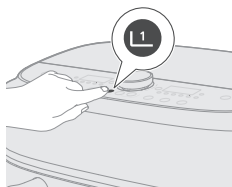
Notă: Asigură-te întotdeauna că placa inferioară este fixată în siguranță înainte de a adăuga ingredientele.

Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea tăvii dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței de preparare.

**2** Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



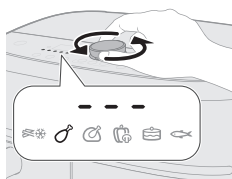
3 Atinge butonul **Tava din stânga** [1].



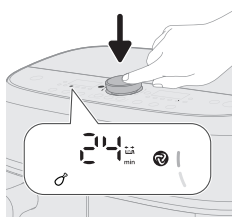
4 Atinge butonul **Program de gătit**.



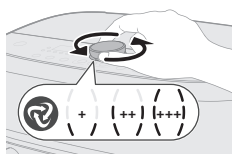
5 Rotește butonul rotativ pentru a naviga prin programele de gătit.



6 Apasă butonul rotativ pentru a intra în programul selectat.



7 Rotește butonul rotativ pentru a selecta nivelul **MultiCrisp** dorit.



**8** Atinge butonul **Tava din dreapta [2]** și repetă pașii de la 4 la 7.



**9** Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

**Notă:** Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare. Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor tava.
- Agită conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Reintrodu tava pentru a continua gătitul.

**Notă:** Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

**Notă:** Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.

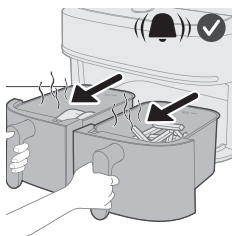
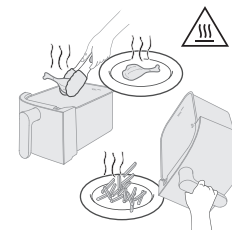
**10** Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

**Atenție:** După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți tava. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.

**11** Folosește ustensile adecvate pentru a scoate alimentele și manevrează tava cu grijă.

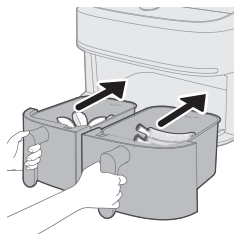
**Notă:** Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

**Notă:** În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.



## Gătitul cu setări manuale

Atunci când programele presetate nu îndeplinesc cerințele tale personalizate de gătit, setările manuale îți oferă control complet asupra temperaturii și timpului.

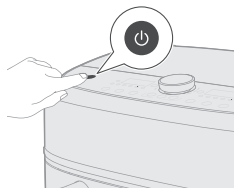


- 1 Adaugă ingredientele în tăvile de gătit și introdu-le în compartimentul de gătire.

Notă: Asigură-te întotdeauna că placa inferioară este fixată în siguranță înainte de a adăuga ingredientele în tavă.

Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea tăvii dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței de preparare.

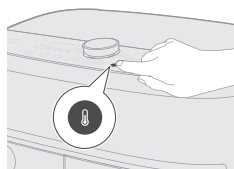
- 2 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



- 3 Atinge butonul **Tava din stânga [1]**.



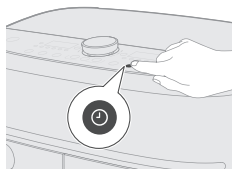
- 4 Atinge butonul **Temperatură**.



- 5 Rotește butonul rotativ pentru a alege temperatura dorită.



**6** Atinge butonul **Țimp**.



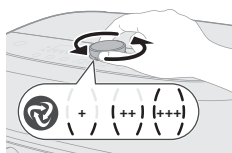
**7** Rotește butonul rotativ pentru a alege timpul de preparare dorit.



**8** Atinge butonul **MultiCrisp**.



**9** Rotește butonul rotativ pentru a alege nivelul MultiCrisp dorit.



**10** Atinge butonul **Tava din dreapta [2]** și repetă pașii de la 4 la 9.





### 11 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare. Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor tăvile.
- Agită conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Reintrodu tăvile pentru a continua gătitul.

Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.

### 12 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă ambele tăvi.

**Atenție:** După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți tava. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.

### 13 Folosește ustensile adecvate pentru a scoate alimentele și manevrează tava cu grijă.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

## MultiCrisp

Tehnologia **MultiCrisp** permite tuturor să se bucure cu ușurință de gustul și textura preferate. Cu o simplă rotire a selectorului, Philips Airfryer reglează automat viteza și temperatura ventilatorului pentru a oferi un produs perfect crocant.

**Fraged +**



**Crocant ++**



**Extra crocant +++**



Fiecare program de gătit (cartofi prăjiți congelați, ciocănele de pui, pui întreg, legume, pandișpan, pește) este reglat cu precizie cu tehnologia MultiCrisp. Pur și simplu întoarce selectorul la Fraged, Crocant, Extra crocant pentru textura care îți place. Poți ajusta timpul de gătit în funcție de cantitatea de alimente.

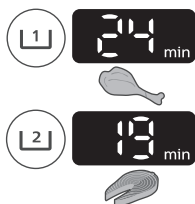
În modul Manual, poți prepara mai multe ingrediente personalizând temperatura, timpul și nivelul MultiCrisp. Apasă butonul Multicrisp  pentru a regla cât de crocante dorești alimentele - ridică mai sus dacă le dorești mai crocante și lasă-l în jos pentru un aspect mai fraged.

Notă: Utilizează tabelul următor ca ghid pentru a selecta nivelul de rumenire (crocant) dorit pentru diferite tipuri de alimente. Rezultatele pot varia în funcție de cantitatea, grosimea și temperatura ingredientelor.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |     |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |

## Funcție de sincronizare a orei

Utilizează butonul pentru funcția de sincronizare timp pentru a sincroniza automat duratele de preparare în cele 2 tăvi și a avea alimentele preparate în același timp.

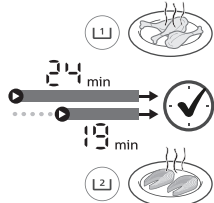


1 Setează timpul de preparare pentru ambele tăvi.

2 Apasă butonul pentru **funcția Timp**.



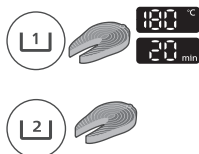
3 Aparatul întârzie automat pornirea programului de gătit cu durata mai scurtă, astfel încât ambele tăvi să finalizeze gătitul în același timp.

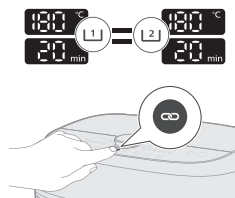


## Funcție de copiere (Potrivire)

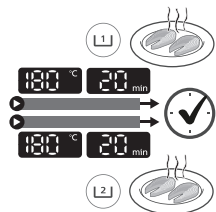
Funcția Copiere îți permite să dublezi setările de gătit de la un coș la altul printr-o singură atingere. Acest lucru este ideal atunci când gătești aceeași mâncare în ambele tăvi și dorești rezultate consecutive.

1 Setează timpul și temperatura pentru o tavă.





- 2 Atinge butonul pentru **Copiere**. Setările vor fi imediat dublate pentru cealaltă tavă.



- 3 Apasă **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

## Agitarea alimentelor

### Când se agită

- Agită sau întoarce mâncarea de 1 până la 2 ori la jumătatea gătitului sau de mai multe ori, dacă dorești.
- Unele presetări includ o funcție încorporată de memento pentru agitare.

### Ce să agiți

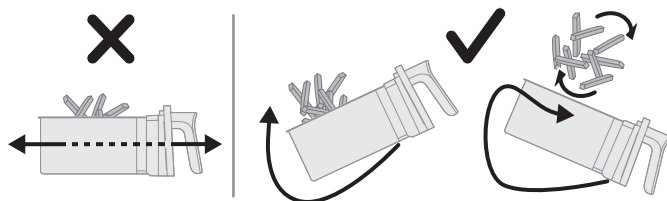
- Alimentele mici, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets care sunt suprapuse în timpul gătitului necesită, de obicei, agitare pentru a asigura o gătire uniformă și consistentă.
- Dacă nu agiți aceste alimente, s-ar putea găti neuniform sau ar putea rămâne insuficient gătite în unele zone.
- Pentru alimente mai groase, cum ar fi friptura, întoarcerea la jumătatea gătitului ajută la obținerea rumenirii uniforme pe toate părțile.

### Cum se agită alimentele

În timpul gătitului, scoate coșul din Airfryer pentru a agita, amesteca sau întoarce alimentele.

- Pentru a agita alimentele în siguranță, agită ușor coșul și asigură-te că aerul fierbinte ajunge la suprafețele tuturor alimentelor.

**Obține o rumenire uniformă:** Evită să agiți coșul într-o singură direcție. În schimb, aruncă sau întoarce alimentele, nu doar glisa coșul. Astfel, aerul fierbinte poate circula în jurul fiecărei bucăți, pentru rezultate uniforme și aurii.

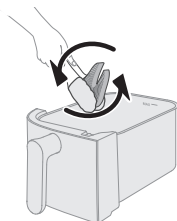


- Dacă este prea greu coșul pentru a fi agitat, pune-l pe o suprafață rezistentă la căldură și folosește clești sau ustensile cu vârfuri din silicon pentru a amesteca sau întoarce ingredientele. Reintrodu coșul și reîncepe gătitul.

**Notă:** Airfryerul se va opri automat când coșul este scos. Afișajul va rămâne în stand by până la reintroducerea coșului.

**Notă:** Gătitul se reia automat după reintroducerea coșului.

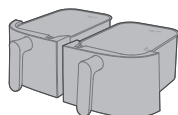
**Notă:** Evită îndepărtarea prelungită a coșului (peste 30 secunde), deoarece acest lucru poate cauza răcirea aparatului.



## Mementoul de agitare

- Atunci când este timpul să agiți alimentele, aparatul emite un semnal sonor, iar pictograma de memento pentru agitare clipește pe afișaj.
- Dacă nu scoți coșul după 30 de secunde, mementoul se va opri automat.
- Mementoul se oprește imediat și atunci când coșul este scos.

## Curățarea

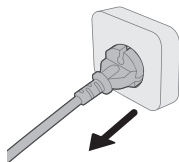


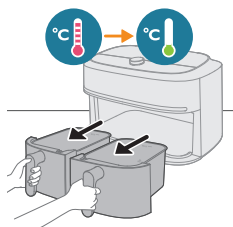
**Avertisment:** Lasă tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.

**Avertisment:** tava are un strat antiaderent. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

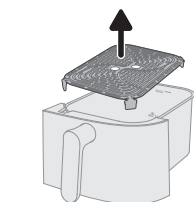
Curăță întotdeauna aparatul după utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

- 1 Atinge butonul de Pornire/Oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.



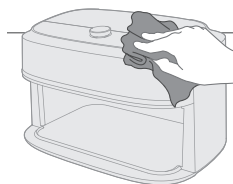


**Sugestie:** Scoate tava pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.



- 2 Detașează placa inferioară de pe tavă.
- 3 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.
- 4 Spală tava și plăcile inferioare în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv (consultăți „Tabel de curățare”).

**Sugestie:** Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau de placa inferioară, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tavă sau pe placa inferioară sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.



- 5 Pentru a preveni zgârieturile, șterge ușor exteriorul și interiorul aparatului cu o cârpă neșifonată, curată și moale. Începe cu o cârpă ușor umezită și continuă cu una uscată, dacă este necesar.



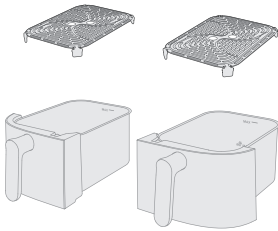
- 6 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.

**Sugestie:** Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.



- 7 Curăță interiorul aparatului cu o cârpă umedă. Nu folosi agent de curățare lichid abraziv.

## Tabel de curățare

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

## Depozitarea

- 1 Scoate ștecărul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

### Notă

- Atunci când transporti aparatul Airfryer, ține-l orizontal și sprijină tava din partea din față pentru a preveni înclinarea accidentală și eventuala deteriorare a componentelor.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detașabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

## Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează [www.home.id/support](http://www.home.id/support) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

| Problemă                                                        | Cauză posibilă                                         | Soluție                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării. | Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori. | Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele care pot fi atinse în timpul utilizării rămân suficient de reci pentru a putea fi manevrate în siguranță.                                                  |
|                                                                 |                                                        | Tava, placa inferioară și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere. |

| Problemă                                                         | Cauză posibilă                                                                                  | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  |                                                                                                 | <p>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:</p>   |
| <p>Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.</p> | <p>Nu ai folosit tipul corect de cartofi.</p>                                                   | <p>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.</p> |
|                                                                  | <p>Cantitatea de ingrediente din tavă este prea mare.</p>                                       | <p>Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare.</p>                                                                                                                                                       |
|                                                                  | <p>Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.</p> | <p>Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare.</p>                                                                                                                                                       |
| <p>Aparatul Airfryer nu pornește.</p>                            | <p>Aparatul nu este conectat la priză.</p>                                                      | <p>Asigură-te că ștecărul este bine introdus în priză.</p>                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                  | <p>Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.</p>                                       | <p>Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.</p>                                                                                                                                                                            |
|                                                                  | <p>Butonul de pornire/oprire nu a fost încă activat.</p>                                        | <p>Folosește degetul mare pentru a apăsa butonul Pornit/Oprit, asigurându-te că degetul acoperă complet butonul.</p>                                                                                                                                         |



| Problemă                                                | Cauză posibilă                                                                                                                                                                                                                            | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate. | Mici pete pot apărea în interiorul tăvii Airfryerului, 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 plăcii inferioare). | Poți preveni deteriorarea prin introducerea corespunzătoare a plăcii inferioare în tavă. Dacă introduci placa inferioară în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni ale stratului de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare. |
| Iese 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 placa inferioară.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                         | Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.                                                                                                                                                                 | Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Atinge ferm stratul de aluat 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 tavă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ecranul Airfryerului afișează „E1” sau „E2”.            | Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.                                                                                                                                                                          | Temperatura dispozitivului este prea scăzută. Produsul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C și 40 °C.<br>Lasă Airfryerul să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute. Dacă problema nu se rezolvă, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara/regiunea ta.                    |

| Problemă                                                          | Cauză posibilă                                       | Soluție                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ecranul Airfryerului afișează „E4”, „E5”, „E12”, „E22” sau „E23”. | Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecțiune.   | Scoate aparatul din priză și conectează-l din nou. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.                                  |
| Ecranul Airfryer afișează „E10”.                                  | Temperatura internă a dispozitivului este prea mare. | Verifică dacă există obstacole în jurul orificiilor de aer care afectează ventilația și disiparea căldurii. Lasă un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul orificiilor de evacuare a aerului și pune obiecte între aceste orificii și perete. |

# Përmbajtja

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b>    | 459 |
| Rrezik                                    | 460 |
| Paralajmërim                              | 460 |
| Kujdes                                    | 462 |
| Fushat elektromagnetike (EMF)             | 462 |
| Fikja automatike                          | 462 |
| <b>Riciklimi</b>                          | 463 |
| <b>Garancia dhe mbështetja</b>            | 463 |
| <b>Informacioni i EcoDesign</b>           | 463 |
| <b>Hyrje</b>                              | 463 |
| <b>Përshkrim i përgjithshëm</b>           | 464 |
| Përmbledhje e produktit                   | 464 |
| Përmbledhja e panelit të komandave        | 465 |
| <b>Përpara përdorimit të parë</b>         | 469 |
| <b>Përgatitjes përpara përdorimit</b>     | 469 |
| <b>Përdorimi i pajisjes</b>               | 469 |
| Programet e gatimit                       | 470 |
| Gatimi me cilësimet manuale               | 474 |
| <b>MultiCrisp</b>                         | 476 |
| <b>Funksioni i sinkronizimit të kohës</b> | 477 |
| <b>Funksioni i kopjimit (përputhje)</b>   | 478 |
| <b>Tundja e ushqimit</b>                  | 479 |
| Kur ta tundni                             | 479 |
| Çfarë të tundni                           | 479 |
| Si ta tundni                              | 479 |
| Rikujtuesi i tundjes                      | 480 |
| <b>Pastrimi</b>                           | 480 |
| Tryeza e pastrimit                        | 482 |
| <b>Vendruajtja</b>                        | 482 |
| <b>Zgjidhja e problemeve</b>              | 482 |

# Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

## Rrezik

1



- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë (Fig. 1).
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda tiganit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat.
- Mos i mbulonit vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet në tigan.
- Sigurohuni gjithmonë që ngrohësi të mos ketë ushqim dhe që asnjë ushqim të mos jetë ngjitur në ngrohës.

## Paralajmërim

3



- 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.
- Lidhjeni pajisjen vetëm me një prizë muri të tokëzuar, të mbrojtur nga një ndërprerës i rrjedhjeve të tokës.
- Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit (Fig. 2).
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyrën ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.

- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Meqenëse kjo Airfryer ka dy ndarje për gatim, fuqia e saj elektrike është e madhe. Mos përdorni pajisje të tjera të fuqishme në të njëjtin qark njëkohësisht (p.sh., çajnikë, skara elektrike dhe pajisje të ngjashme). Përndryshe, mund të ndodhë që siguresa në instalimet e shtëpisë të reagojë dhe rryma në këtë prizë të ndërpritet.
- 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, pllaka fundore dhe aksesorët e vendosur brenda dhomës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, prandaj trajtojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Në sipërfaqen e rezistencës mbetet akoma nxehtësi pas përdorimit.
- Mos e përdorni dorezën e tenxheres për të lëvizur apo transportuar pajisjen.
- Mos e vendosni tiganin mbi panelin e ndërfaqes së përdorimit, pasi mund të rrëshqasë ose të bjerë dhe të shkaktojë lëndime.
- Mos vendosni asnjë enë të mbushur me ujë apo lëngje të tjera në sipërfaqen e sipërme të pajisjes, pasi mund të përmbysset.
- Mos hani ushqim që ka rënë në kontakt me rezistencën apo me muret e brendshme të pajisjes.
- Veshja e tiganit, shportës dhe skarës përputhet me standardet e sigurisë në kontakt me ushqimin. Megjithatë, veshja mund të konsumohet me kalimin e kohës me përdorim normal. Përdorimi dhe metodat e pastrimit të papërshtatshme (si goditja me objekte të forta ose fërkimi gërryes) mund ta përshpejtojnë këtë konsumim. Edhe nëse grimcat e vogla të veshjes përzihen aksidentalisht me ushqimin, ato nuk do të përbëjnë rrezik për shëndetin tuaj. Nëse veshja është e konsumuar dhe metali poshtë saj bëhet i dukshëm, kontaktoni me qendrën lokale të kujdesit për konsumatorin sa më shpejt të jetë e mundur për të zëvendësuar pjesën e dëmtuar.
- Gjatë gatimit në një tigan të vetëm ose menjëherë pas gatimit, dhoma tjetër e gatimit mund të jetë ende e nxehtë. Mos e pastroni apo mos e vendosni dorën në dhomën tjetër të gatimit gjatë kësaj kohe për të shmangur djegiet.

## 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.
- Gjithmonë hiqeni pajisjen nga priza nëse lihet pa mbikëqyrje dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ruani ose pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca e nxehtë dhe skaji i pjesëve metalike.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Bëni kujdes kur gatueri ushqime që prishen shpejt kur përdorni funksionin e përfundimit të sinkronizuar (mund të krijohen baktere).
- Kini kujdes kur nxirrni ushqimin e gatuar dhe mos lejoni që aksesoret të bien.
- Në përdorim normal, duhet të sigurohet ajrim i mirë rreth produktit.
- Për të shmangur dëmtimin e pajisjes, mos përdorni detergjente alkaline gjatë pastrimit. Përdorni një leckë të butë dhe detergjent të butë.

## Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

## Fikja automatike

- Kjo pajisje është e pajisur me një funksion fikjeje automatike. Nëse nuk shtypni një buton brenda 20 minutave, pajisja fiket automatikisht. Për ta fikur manualisht pajisjen, shtypni butonin e ndezjes/fikjes.

## Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqui rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

## Garancia dhe mbështetja

Versuni Netherlands B.V., e regjistruar në adresën Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ofron një garanci dy vjeçare për këtë produkt pas datës së blerjes (ose datës së dërgesës, nëse është më vonë). Garancia nuk është e vlefshme nëse një defekt shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar ose mosmirëmbajtjes. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion, për pjesë këmbimi ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **[home.id/warranty](https://www.home.id/warranty)**.

## Informacioni i EcoDesign

### Informacioni i EcoDesign për modelin me identifikues: NA474, NA475, NA476

| Përshkrimi                                                                                       | Simboli                                                      | Vlera | Njësia |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Konsumi i energjisë në modalitetin fikur                                                         | P <sub>off</sub>                                             | 0.2   | W      |
| Konsumi e energjisë në modalitet pasiv                                                           | P <sub>sb</sub>                                              | /     | W      |
| Periudha para kalimit automatik në modalitetin pasiv                                             | T <sub>sb</sub>                                              | 20    | Min    |
| Standari i matjes për vlerën e servisit                                                          | EN 50564:2011                                                |       |        |
| Detajet e kontaktit për të marrë informacion të mëtejshëm                                        | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands |       |        |
| Pajisja pajtohet me kërkesat e projektimit ekologjik të RREGULLORES SË KOMISIONIT (BE) 2023/826. |                                                              |       |        |

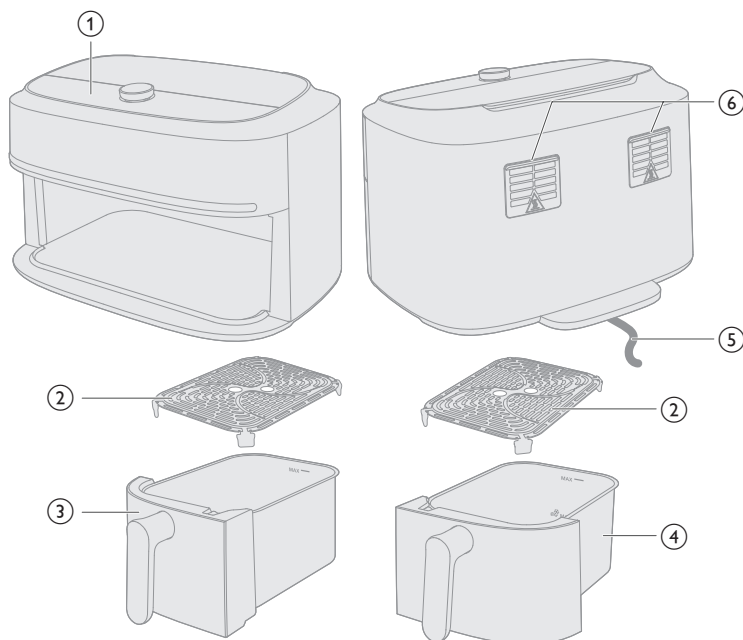
## Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në **[www.home.id](https://www.home.id)**.

# Përshkrim i përgjithshëm

## Përmbledhje e produktit



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Pllakat fundore (x2)
- 3 Tava e majtë [1]
- 4 Right pan [2]
- 5 Kordoni elektrik
- 6 Vrimat e daljes së ajrit

Shënim: Kjo pajisje vjen me dy shporta të pavarura gatimi. Mund të zgjidhni të gatuar vetëm me një shportë ose t'i përdorni njëkohësisht të dyja. Secila shportë funksionon në mënyrë të pavarur, duke ju lejuar të vendosni temperatura të ndryshme, kohë gatimi ose programe të paracaktuara për çdo shportë.



## Përmbledhja e panelit të komandave

### Operacionet e avancuara dhe bazë



#### Butoni i ndezjes/fikjes

Shtypni për të ndezur ose fikur Airfryer



#### Programi i gatimit

Prekni për të zgjedhur një sërë programesh gatimi



#### Butoni i nisjes/pauzës

Prekni për të filluar ose ndaluar procesin e gatimit



#### Butoni i tiganit të majtë

Shtypni për të zgjedhur tiganin e majtë [1]



#### Butoni i tiganit të djathtë

Shtypni për të zgjedhur tiganin e djathtë [2]



#### Butoni i rregullimit të temperaturës

Shtypni për të hyrë në modalitetin e rregullimit të temperaturës



#### Butoni i rregullimit të kohës

Shtypni për të hyrë në modalitetin e rregullimit të kohës



#### Butoni MultiCrisp

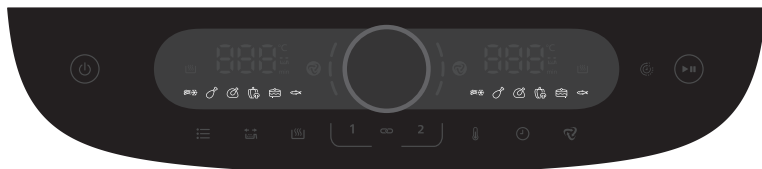
Prekni për të hyrë në modalitetin e rregullimit MultiCrisp



#### Butoni rrotullues/butoni i konfirmimit

Rrotullojeni për të zgjedhur programet e gatimit, për të rregulluar temperaturën/kohën dhe nivelin e MultiCrisp. Shtypni për të konfirmuar cilësimin.

## Programet e gatimit



### Patate të ngrira

Gatuajini patatet e skuqura të ngrira, fetat ose patatet-qofte derisa të marrin një ngjyrë të artë krokante.



### Kofshë pule

Gatuajini mirë kofshët e pulës me një lëkurë krokante.



### Pulë e plotë

Për pulë të tërë me lëkurë krokante dhe mish të butë.



### Perime

Piqni ose skuqni perimet njëtrajtshëm me pak vaj.



### Pandispanjë

Për kekë të butë e të lehtë të bërë në shtëpi.



### Peshk

Gatuajeni peshkun derisa të marrë teksturë delikate, duke ndihmuar në ruajtjen e lagështisë.

## Funksione shitesë



### Butoni i rikujtesit të tundjes

Ky model vjen me rikujtesë për tundje. Për rezultate optimale, tundeni ose kthejeni ushqimin menjëherë kur të bjerë (shih «Tundja e ushqimit») sinjalizuesi i rikujtesës.

Shtypni butonin **Shake Reminder** për të aktivizuar ose çaktivizuar alarmet. Kur aktivizohet, do të dëgjoni një bip dhe do të shihni butonin të pulsojë - duke të kujtuar ta tundni ose ta ktheni ushqimin gjatë gatimit për rezultate më të njëtrajtshme.



### Butoni i mbajtjes ngrohtë

Mund ta aktivizoni modalitetin "Keep warm" në çdo kohë-para ose gjatë gatimit-duke prekur butonin **Keep Warm**.

Kur aktivizohet funksioni i mbajtjes ngrohtë, pajisja kalon automatikisht në modalitetin e ruajtjes së nxehtësisë sapo të përfundojë gatimi.



### Butoni i kopjimit (përputhje)

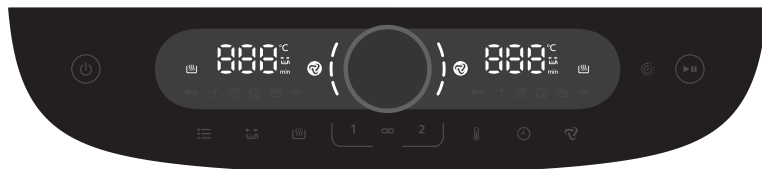
Mund të caktoni kohën dhe temperaturën për njëren tigan, pastaj t'i kopjoni këto cilësime të sakta në tiganin tjetër duke shtypur butonin (shih «Funksioni i kopjimit (përputhje)») e **funksionit Copy**.



### Butoni i funksionit të sinkronizimit të kohës

Shtypni butonin e **funksionit Time sync** për të sinkronizuar automatikisht kohët e gatimit në 2 tiganë, që vaktet tuaja të jenë gati njëherësh (shih «Funksioni i sinkronizimit të kohës»).

## Ekrani



### Shfaqja e kohës/temperaturës

Tregon kohën dhe temperaturën e gatimit



### Treguesi i ruajtjes së ngrohtësisë

Ndizet kur aktivizohet funksioni i ruajtjes së nxehtësisë



### Treguesi i kujtesës së shkurdjes

Ndizet kur është koha për të tundur, përzier ose përmbysur ushqimin



### Treguesi i nivelit MultiCrisp

Shfaqni nivelin aktual të MultiCrisp



### Treguesi MultiCrisp

Ndizet kur konfigurohet niveli MultiCrisp

## Përpara përdorimit të parë

**E rëndësishme:** Gjatë përdorimit të parë, Airfryer mund të nxjerrë tym dhe erë të keqe. Kjo është normale dhe duhet të shpërhapet brenda pak minutash.

**Kujdes:** Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.

**Kujdes:** Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.

**Kujdes:** Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

**Shënim:** Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.

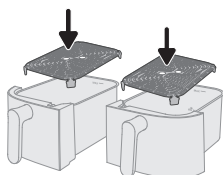
- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit (shih «Pastrimi») të parë.

## Përgatitjes përpara përdorimit

- 1 Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të niveluar dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- 2 Vendosni pllakat fundore në tiganë.

**Shënim:** Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.

**Shënim:** Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.



## Përdorimi i pajisjes

Airfryer juaj është i pajisur me dy tiganë, duke ju lejuar të përgatitni ushqim në njërin ose në të dy tiganët njëherësh.

Mund të gatuani duke përdorur:

- **Programe gatimi**, të cilat vendosin automatikisht cilësimet e rekomanduara të gatimit për llojet e zgjedhura të ushqimit.
- **Cilësimet e rregulluara manualisht**, duke ju lejuar të vendosni kohën dhe temperaturën e gatimit sipas preferencës.

Zgjidhni tiganët, shtoni përbërësit dhe zgjidhni metodën e dëshiruar të gatimit përpara se të ndizni pajisjen.

# Programet e gatimit

Kjo pajisje vjen me një sërë programesh gatimi të paracaktuara të projektuara për të thjeshtuar përgatitjen e ushqimeve. Çdo preset është i optimizuar për një lloj të caktuar ushqimi, duke vendosur automatikisht temperaturën ideale dhe kohën e gatimit për të ofruar rezultate të shijshme me përpjekje minimale.

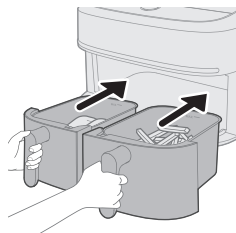
Shënim: Kohët e gatimit bazohen në sasinë e treguar të ushqimit. Rregulloni sipas nevojës për sasi të ndryshme.

Shënim: Nëse pajisja ka një fuqi nominale prej **2720 W**, shihni tabelën më poshtë.

|                                                                                                       | Programi i gatimit | Niveli MultiCrisp   | Koha e gatimit | Temperatura | Rikujtuesi i tundjes |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|-------------|----------------------|
| <br><b>600 g</b>      | Patate të ngrira   | I butë (+)          | 19 min         | 180°C       | x2                   |
|                                                                                                       |                    | Krokant (++)        | 22 min         | 200°C       | x2                   |
|                                                                                                       |                    | Tepër krokant (+++) | 25 min         | 200°C       | x2                   |
| <br><b>750 g</b>      | Kofshë pule        | I butë (+)          | 29 min         | 160°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                    | Krokant (++)        | 24 min         | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                    | Tepër krokant (+++) | 27 min         | 180°C       | x1                   |
| <br><b>1200 g</b>     | Pulë e plotë       | I butë (+)          | 65 min         | 135°C       | /                    |
|                                                                                                       |                    | Krokant (++)        | 55 min         | 160°C       | /                    |
|                                                                                                       |                    | Tepër krokant (+++) | 55 min         | 185°C       | /                    |
| <br><b>750 g</b>     | Perime             | I butë (+)          | 20 min         | 170°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                    | Krokant (++)        | 21 min         | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                    | Tepër krokant (+++) | 23 min         | 200°C       | x2                   |
| <br><b>460 g</b>    | Pandispanjë        | I butë (+)          | 50 min         | 130°C       | /                    |
|                                                                                                       |                    | Krokant (++)        | 42 min         | 155°C       | /                    |
|                                                                                                       |                    | Tepër krokant (+++) | 40 min         | 170°C       | /                    |
| <br><b>200 g x2</b> | Peshk              | I butë (+)          | 17 min         | 160°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                    | Krokant (++)        | 19 min         | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                       |                    | Tepër krokant (+++) | 20 min         | 200°C       | x1                   |

Shënim: Nëse pajisja ka një fuqi nominale prej **2220 W**, shihni tabelën më poshtë.

|                                                                                                                             | Programi i gatimit | Niveli MultiCrisp   | Koha e gatimit | Temperatura | Rikujtuesi i tundjes |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|-------------|----------------------|
| <br><b>600 g</b><br><b>Patate të ngrira</b> |                    | I butë (+)          | 23 min         | 180°C       | x2                   |
|                                                                                                                             |                    | Krokant (++)        | 26 min         | 200°C       | x2                   |
|                                                                                                                             |                    | Tepër krokant (+++) | 29 min         | 200°C       | x2                   |
| <br><b>750 g</b><br><b>Kofshë pule</b>      |                    | I butë (+)          | 29 min         | 160°C       | x1                   |
|                                                                                                                             |                    | Krokant (++)        | 24 min         | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                                             |                    | Tepër krokant (+++) | 27 min         | 180°C       | x1                   |
| <br><b>1200 g</b><br><b>Pulë e plotë</b>    |                    | I butë (+)          | 55 min         | 135°C       | /                    |
|                                                                                                                             |                    | Krokant (++)        | 45 min         | 160°C       | /                    |
|                                                                                                                             |                    | Tepër krokant (+++) | 38 min         | 175°C       | /                    |
| <br><b>600 g</b><br><b>Perime</b>           |                    | I butë (+)          | 18 min         | 170°C       | x1                   |
|                                                                                                                             |                    | Krokant (++)        | 21 min         | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                                             |                    | Tepër krokant (+++) | 23 min         | 200°C       | x2                   |
| <br><b>300 g</b><br><b>Pandispanjë</b>      |                    | I butë (+)          | 42 min         | 130°C       | /                    |
|                                                                                                                             |                    | Krokant (++)        | 36 min         | 155°C       | /                    |
|                                                                                                                             |                    | Tepër krokant (+++) | 36 min         | 170°C       | /                    |
| <br><b>180 g x2</b><br><b>Peshk</b>       |                    | I butë (+)          | 16 min         | 160°C       | x1                   |
|                                                                                                                             |                    | Krokant (++)        | 18 min         | 180°C       | x1                   |
|                                                                                                                             |                    | Tepër krokant (+++) | 20 min         | 200°C       | x1                   |

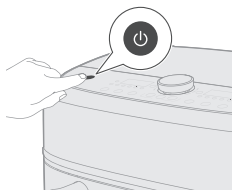


**1** Shtoni përbërësit në tiganë, pastaj futini tiganët sërish në pajisje.

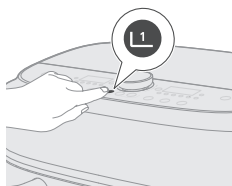
Shënim: Sigurohuni gjithmonë që pllaka fundore të jetë e fiksuar mirë në vend përpara se të shtoni përbërësit në tigan.

Shënim: Shmangni tejkalimin e sasive të sugjeruara ose mbushjen e tiganit përtej vijës **MAX**, pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.

**2** Prekni butonin **Ndezje/fikje** për të ndezur pajisjen.



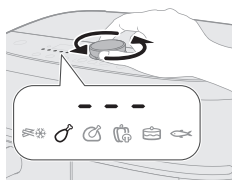
**3** Prekni butonin **Tigani i majtë [1]**.



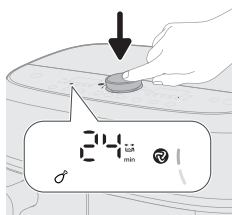
**4** Prekni butonin **Programi i gatimit**.



**5** Rrotulloni çelësin për të shfletuar programet e gatimit.

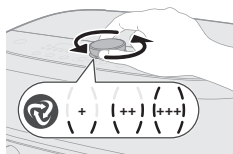


**6** Shtypni çelësin për të konfirmuar programin e gatimit.





## 7 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur nivelin e dëshiruar të **MultiCrisp**.



## 8 Shtypni butonin **Tigani i djathtë [2]** dhe përsëritni hapat 4–7.



## 9 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit. Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundeni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni sërish tiganin për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.

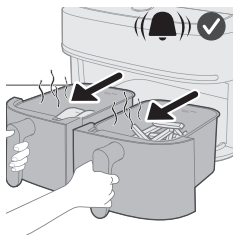
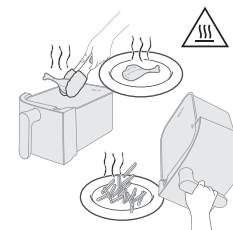
## 10 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një bip. Tërhiqni me kujdes të dy tiganët.

**Kujdes:** Pas procesit të gatimit, tava pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë tavën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrojë silikoni) kur ta hiqni tavën. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tiganin mund të dalë avull i nxehtë.

## 11 Përdorni enë të përshtatshme për të hequr ushqimin dhe trajtojeni tiganin me kujdes.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.



## Gatimi me cilësimet manuale

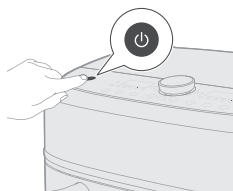
Kur programet e paracaktuara nuk plotësojnë nevojat tuaja të personalizizuara të gatimit, cilësimet manuale ju japin kontroll të plotë mbi temperaturën dhe kohën.

- 1 Shtoni përbërësit në tiganët e gatimit dhe futini ato në dhomën e gatimit.

**Shënim:** Sigurohuni gjithmonë që pllaka fundore të jetë e fiksuar mirë në vend përpara se të shtoni përbërësit në tigan.

**Shënim:** Shmangni tejkalimin e sasive të sugjeruara ose mbushjen e tiganit përtej vijës **MAX**, pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.

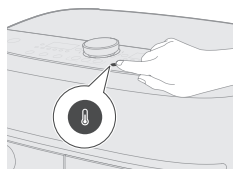
- 2 Prekni butonin **Ndezje/fikje** për të ndezur pajisjen.



- 3 Prekni butonin **Tigani i majtë [1]**.



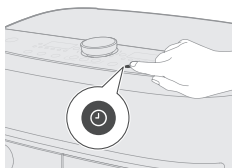
- 4 Prekni butonin **Temperatura**.



- 5 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar.



- 6 Shtypni butonin **Koha**.



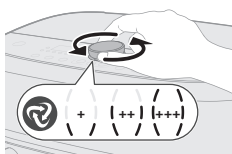
- 7 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.



- 8 Prekni butonin **MultiCrisp**.



- 9 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur nivelin e dëshiruar të MultiCrisp.



**10** Shtypni butonin **Tigani i djathtë [2]** dhe përsëritni hapat 4–9.**11** Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit. Për ta bërë këtë:

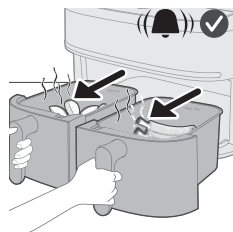
- Tërhiqini ngadalë tiganët.
- Tundeni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendosni sërish tiganët për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.

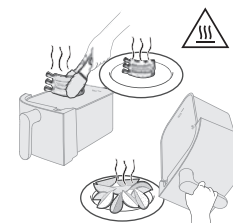
**12** Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një bip. Tërhiqni me kujdes të dy tiganët.

**Kujdes:** Pas procesit të gatimit, tava pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë tavën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrojë silikoni) kur ta hiqni tavën. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tiganit mund të dalë avull i nxehtë.

**13** Përdorni enë të përshtatshme për të hequr ushqimin dhe trajtojeni tiganin me kujdes.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.



## MultiCrisp

Teknologjia **MultiCrisp** u mundëson të gjithëve të shijojnë lehtësisht shijen dhe teksturën e tyre të preferuar. Me një rrotullim të thjeshtë të diskut, Philips Airfryer rregullon automatikisht shpejtësinë e ventilatorit dhe temperaturën për të ofruar nivelin perfekt krokant.

**I butë +**

**Krokant ++**

**Tepër krokant +++**



Çdo program gatimi (patate të skuqura të ngrira, kofshë pule, pulë e tërë, perime, kek, peshk) është i kalibruar saktësisht me MultiCrisp Technology. Thjesht rrotullojeni çelësin në pozicionin I butë, Krokant, Tepër krokant për krokantësinë që ju pëlqen. Mund ta rregulloni vetë kohën e gatimit në varësi të sasisë së ushqimit.

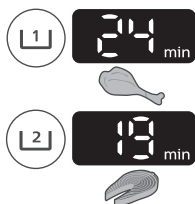
Në modalitetin Manual, mund të eksperimentoni me më shumë përbërës duke personalizuar temperaturën, kohën dhe nivelin e MultiCrisp. Shtypni butonin MultiCrisp  për të rregulluar nivelin e krokantësisë - rriteni për më krokante ose uleni për një finiturë më të butë.

Shënim: Përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues për të zgjedhur nivelin e dëshiruar të krokantësisë për lloje të ndryshme ushqimesh. Rezultatet mund të ndryshojnë në varësi të sasisë, trashësisë dhe temperaturës së përbërësve.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

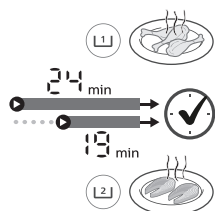
## Funksioni i sinkronizimit të kohës

Përdorni funksionin e sinkronizimit të kohës për të sinkronizuar automatikisht kohët e gatimit në 2 tiganë, që vaktet tuaja të jenë gati njëherësh.



1 Vendosi kohën e gatimit për të dy tavat.

2 Shtypni butonin e funksionit **Time sync**.

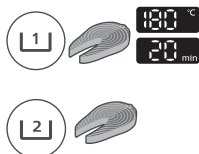


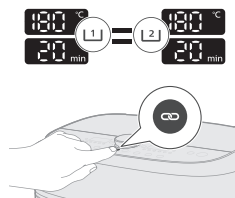
3 Pajisja vonon automatikisht fillimin e programit më të shkurtër të gatimit që të dy tiganët të përfundojnë gatimin njëherësh.

## Funksioni i kopjimit (përputhje)

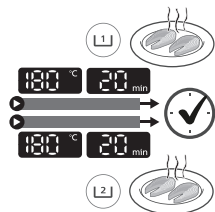
Funksioni Copy ju lejon të kopjoni cilësimet e gatimit nga një tigan në tjetrin me një prekje të vetme. Kjo është ideale kur gatuani të njëjtin ushqim në të dy tiganët dhe dëshironi rezultate të qëndrueshme.

1 Vendosi kohën dhe temperaturën për një tigan.





- 2 Shtypni butonin **Copy**. Cilësimet do të dyfishohen menjëherë në tiganin tjetër.



- 3 Shtypni **Start/pause** për të filluar gatimin.

## Tundja e ushqimit

### Kur ta tundni

- Tundeni ose kthejeni ushqimin 1-2 herë në gjysmë të kohës së gatimit ose më shumë nëse dëshironi.
- Disa programe gatimi përfshijnë një funksion të integruar kujtese për tundjen e duarve.

### Çfarë të tundni

- Artikujt e vegjël si patatet e skuqura ose patatet e skuqura që janë mbivendosur gjatë gatimit zakonisht kërkojnë tundje për të siguruar gatim konsistent dhe thekje të njëtrajtshme.
- Nëse nuk i tundni këto ushqime, mund të gatuhen jonjëtrajtshëm ose të mbeten të pagatuara mirë në disa zona.
- Për artikujt më të mëdhenj si p.sh. bifteku, kthimi në gjysmë të kohës të gatimit ndihmon në thekjen e njëtrajtshme në të gjitha anët.

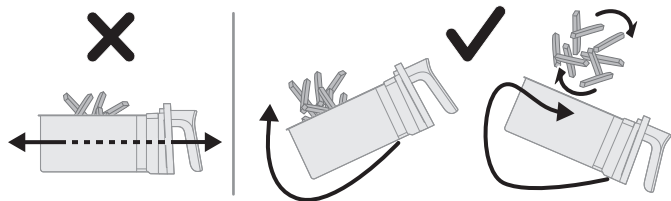
### Si ta tundni

Gjatë gatimit, hiqni shportën nga Airfryer për të tundur, përzier ose rrotulluar ushqimin.

- Për ta tundur ushqimin në mënyrë të sigurt, tundeni lehtë shportën dhe sigurohuni që ajri i nxehtë të ketë mundësi të arrijë të gjitha sipërfaqet e ushqimit.

**Arritja e një shkëlqimi të njëtrajtshëm:** Shmangni tundjen e shportës vetëm në një drejtim. Në vend të kësaj, hidheni ose përmbyseni ushqimin në vend që

thjesht ta rrëshqitni shportën. Kjo lejon që ajri i nxehtë të qarkullojë rreth çdo cope për rezultate të qëndrueshme, ngjyrë kafe të artë.

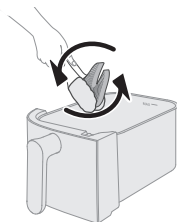


- Nëse shporta është shumë e rëndë për t'u tundur, vendoseni shportën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë, përdorni mashë ose enë me majë silikoni për të hedhur ose përmbysur përbërësit. Rifutni shportën dhe rifilloni gatimin.

**Shënim:** Airfryer do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Ekranin do të mbetet i fiksuar derisa shporta të ndërrohet.

**Shënim:** Gatimi rifillon automatikisht pasi shporta të jetë rifutur.

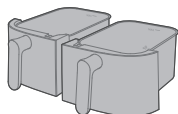
**Shënim:** Shmangni heqjen e gjatë të shportës (mbi 30 sekonda), pasi kjo mund të bëjë që pajisja të ftohet.



## Rikujtuesi i tundjes

- Kur vjen koha për të tundur ushqimin, pajisja lëshon një bip dhe ikona e kujtesës së tundjes pulson në ekran.
- Nëse nuk e hiqni shportën brenda 30 sekondave, rikujtuesi fiket automatikisht.
- Kujtesa gjithashtu ndalet menjëherë kur shporta hiqet.

## Pastrimi

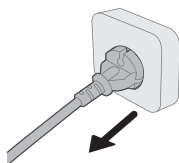


**Paralajmërim:** Lërimi tiganin dhe hapësirën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.

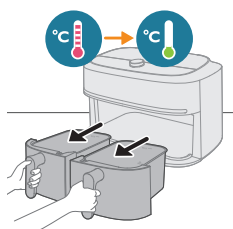
**Paralajmërim:** tava ka një shtresë jongsjtesë. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongsjtesë.

Pastrojeni gjithnjë pajisjen pas përdorimit. Hiqni çdo vaj dhe yndyrë të akumuluar nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

- 1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lërimi pajisjen të ftohet.





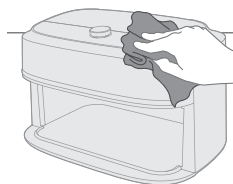


Këshillë: Hiqni tiganët që Airfryer të ftohet më shpejt.

- 2 Hiqeni pllakën fundore nga tigan.
- 3 Hidhjeni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.
- 4 Pastroni tiganin dhe pllakën fundore në enëlarëse. Mund t'i pastroni edhe me ujë të ngrohtë, lëng për larjen e enëve dhe një sfungjer (shih «Tryeza e pastrimit») jogërryes.

Këshillë: Nëse mbetjet e ushqimit kanë ngjitur në tigan ose në pllakën fundore, mund t'i zhytni në ujë të ngrohtë dhe lëng për larjen e enëve 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 pllakën fundore dhe nuk keni qenë në gjendje t'i hiqni ato me ujë të ngrohtë dhe lëng për larjen e enëve, përdorni një sgrasator.

- 5 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme dhe të brendshme të pajisjes me një leckë pa rrudha, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



- 6 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.

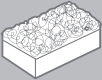
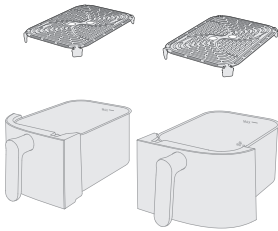
Këshillë: Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.



- 7 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me një leckë të butë dhe të njomë. Mos përdorni materiale pastrimi gërryese.



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

-

Kur e transportoni fritezën, mbajeni horizontalisht dhe mbështeteni tiganin në pjesën e përparme për të parandaluar animin pa dashje dhe dëmtimin e mundshëm të pjesëve.

-

Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të fritezës të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.home.id/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

| Problemi                                            | Shkaku i mundshëm                             | Zgjidhja                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit. | Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme. | Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe çelësat që mund të preken gjatë përdorimit mbeten mjaftueshëm të ftohta për t'u mbajtur në mënyrë të sigurt.                                                   |
|                                                     |                                               | Tigani, pllaka fundore dhe pjesa e brendshme e pajisjes nxehen gjithmonë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur. |

## Problemi

## Shkaku i mundshëm

## Zgjidhja

Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:



Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është 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 paketime të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.

Sasia e përbërësve në tigan është shumë e madhe.

Ndiqui udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.

Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.

Ndiqui udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.

Airfryer nuk ndizet.

Pajisja nuk është në prizë.

Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.

Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.

Airfryer ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.

Butoni On/Off nuk është aktivizuar ende.

Përdorni gishtin e madh për të shtypur butonin Ndezje/Fikje, duke u siguruar që gishti juaj e mbulon plotësisht butonin.

Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.

Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tavës së Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së pjatës së poshtme).

Mund ta evitoni dëmtimin duke e ulur pjatën e poshtme në tavë siç duhet. Nëse e vendosni pllakën fundore në një kënd, ana e saj mund të godasë murin e tiganit, duke shkaktuar cifikosjen 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.

| <b>Problemi</b>                                               | <b>Shkaku i mundshëm</b>                                                     | <b>Zgjidhja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Del tym i bardhë nga pajisja.                                 | Po gatواني përbërës të yndyrshëm.                                            | Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tiganin dhe vazhdoni me gatimin.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                               | Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.           | Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohini tiganin. Pastroni gjithmonë tiganin dhe pllakën fundore tërësisht pas çdo përdorimi.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                               | Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.                             | Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                               | Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur. | Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në tigan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ekrani në Airfryer tregon "E1" ose "E2".                      | Airfryer mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.                      | Temperatura e pajisjes është shumë e ulët. Ky produkt është projektuar për të funksionuar në një temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.<br>Vendoseni Airfryer në temperaturë ambienti për të paktën 15 minuta. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni me linjën telefonike të shërbimit të "Philips" ose me qendrën e kujdesit të konsumatorit në vendin tuaj/rajonin tuaj. |
| Ekrani në Airfryer tregon "E4", "E5", "E12", "E22" ose "E23". | Pajisja mund të ketë defekt.                                                 | Hiqeni dhe rifuteni pajisjen në prizë. Nëse kjo nuk ju ndihmon, telefononi linjën e ndihmës së shërbimit Philips ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.                                                                                                                                                                                   |
| Ekrani i Airfryer tregon "E10".                               | Temperatura e brendshme e pajisjes është shumë e lartë.                      | Kontrolloni nëse ka ndonjë pengesë rreth daljeve të ajrit që ndikojnë në ajrimin dhe shpërhapjen e nxehtësisë. Lini të paktën 15 cm hapësirë rreth daljeve të ajrit dhe mos vendosni asnjë objekt midis tyre dhe murit.                                                                                                                                                  |

# Kazalo

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| <b>Pomembna varnostna navodila</b>         | 485 |
| Nevarnost                                  | 486 |
| Opozorilo                                  | 486 |
| Previdno                                   | 487 |
| Elektromagnetna polja (EMF)                | 488 |
| Samodejni izklop                           | 488 |
| <b>Recikliranje</b>                        | 488 |
| <b>Jamstvo in podpora</b>                  | 489 |
| <b>Podatki o okoljsko primerni zasnovi</b> | 489 |
| <b>Uvod</b>                                | 489 |
| <b>Splošni opis</b>                        | 490 |
| Pregled izdelka                            | 490 |
| Pregled nadzorne plošče                    | 491 |
| <b>Pred prvo uporabo</b>                   | 495 |
| <b>Priprava pred uporabo</b>               | 495 |
| <b>Uporaba aparata</b>                     | 495 |
| Programi priprave                          | 495 |
| Priprava z ročnimi nastavitvami            | 500 |
| <b>MultiCrisp</b>                          | 502 |
| <b>Funkcija usklajevanja časa</b>          | 503 |
| <b>Funkcija kopiranja (ujemanje)</b>       | 504 |
| <b>Pretresanje hrane</b>                   | 505 |
| Kdaj pretresati                            | 505 |
| Kaj pretresati                             | 505 |
| Kako pretresati                            | 505 |
| Opomnik za pretresanje                     | 506 |
| <b>Čiščenje</b>                            | 506 |
| Preglednica čiščenja                       | 508 |
| <b>Shranjevanje</b>                        | 508 |
| <b>Odpravljanje težav</b>                  | 508 |

## Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

## Nevarnost

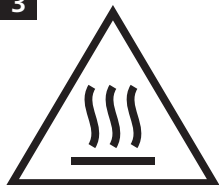
1



- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico (slika 1).
- Aparata ne 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 posodo, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtín za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na posodi za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da se živila ne dotikajo grelnika in niso sprijeta na grelniku.

## Opozorilo

3



- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico, zaščiten z odklopnikom za ozemljitveni tok.
- Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče (slika 2).
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtín za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.

- Ta Airfryer ima dve komori za pripravo hrane, zato porablja veliko električne energije. Na istem tokokrogu istočasno ne uporabljajte drugih velikih porabnikov električne energije (npr. grelnikov vode, električnih žarov ipd.). Sicer se lahko odzove električni odklopnik v hišni instalaciji in vtičnica neha dovajati energijo.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda, spodnja plošča in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.
- Površina grelnega elementa je lahko vroča še nekaj časa po uporabi.
- Aparata pri premikanju ali prenašanju ne držite za ročaj posode.
- Posode ne postavljajte na ploščo uporabniškega vmesnika, saj lahko zdrsne in povzroči telesno poškodbo.
- Na zgornjo površino aparata ne postavljajte posod z vodo ali drugo tekočino, saj se lahko prevrne.
- Ne uživajte hrane, ki je prišla v stik z grelnim elementom ali notranjimi stenami aparata.
- Premaz posode, košare in rešetke je skladen z varnostnimi standardi za stik z živili. Vendar se lahko premaz med običajno uporabo sčasoma obrabi. Nepravilna uporaba in neustrezni načini čiščenja (na primer udarci s trdimi predmeti ali drgnjenje z agresivnimi materiali) lahko to obrabo pospešijo. Tudi če se majhni delci premaza nenamerno pomešajo s hrano, ne predstavljajo tveganja za vaše zdravje. Če je premaz obrabljen in lahko vidite kovino pod njim, se čim prej obrnite na lokalni center za pomoč uporabnikom, da vam zamenjajo poškodovani del.
- Med pripravo hrane v eni posodi ali takoj po pripravi hrane je lahko druga komora za pripravo hrane še vedno vroča. V tem času druge komore za pripravo hrane ne čistite in vanjo ne segajte z roko, da se ne opečete.

## Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.

- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov 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).
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element in robovi kovinskih delov so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v Airfryerju v celoti toplotno obdelana.
- Bodite pazljivi, ko s funkcijo usklajenega zaključka pripravljate hitro pokvarljivo hrano (lahko se namnožijo bakterije).
- Bodite previdni pri jemanju pripravljene hrane iz aparata in pazite, da iz aparata ne padejo dodatki.
- Pri normalni uporabi mora biti zagotovljeno dobro prezračevanje okoli izdelka.
- Pri čiščenju ne uporabljajte alkalnih čistil, saj lahko poškodujete aparat. Uporabljajte mehko krpo in blag detergent.

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

## Samodejni izklop

- Aparat je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa. Če v roku 20 minut ne pritisnete gumba, se aparat samodejno izklopi. Aparat ročno izklopite tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop.

## Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.



# Jamstvo in podpora

Družba Versuni Netherlands B.V., registrirana na naslovu Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nizozemska, za ta izdelek zagotavlja dveletno jamstvo od datuma nakupa (oziroma od datuma dostave, če je ta poznejši). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Za več informacij, rezervne dele ali uveljavljanje jamstva obiščite naše spletno mesto **home.id/warranty**.

## Podatki o okoljsko primerni zasnovi

**Podatki o okoljsko primerni zasnovi za identifikacijsko oznako modela(-ov): NA474, NA475, NA476**

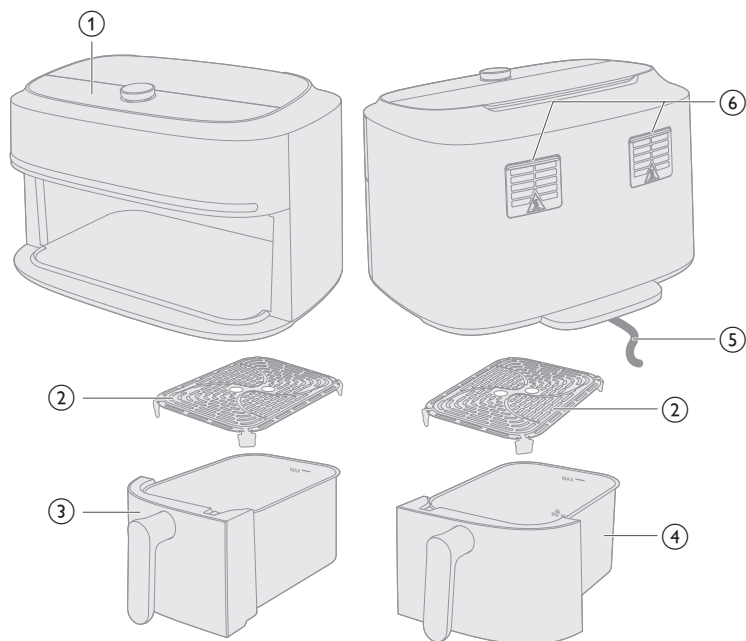
| Opis                                                                                     | Simbol                                                   | Vrednost | Enota |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|-------|
| Poraba energije v stanju izključenosti                                                   | P <sub>off</sub>                                         | 0,2      | W     |
| Poraba energije v stanju pripravljenosti                                                 | P <sub>sb</sub>                                          | /        | W     |
| Čas, po katerem se samodejno preklopi v stanje pripravljenosti                           | T <sub>sb</sub>                                          | 20       | Min   |
| Standard merjenja servisne vrednosti                                                     | EN 50564:2011                                            |          |       |
| Kontaktne podatke za več informacij                                                      | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nizozemska |          |       |
| Aparat izpolnjuje zahteve za okoljsko primerno zasnovo iz UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826. |                                                          |          |       |

## Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.  
Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.home.id**.

# Splošni opis

## Pregled izdelka



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Spodnja plošča (x 2)
- 3 Leva posoda [1]
- 4 Desna posoda [2]
- 5 Napajalni kabel
- 6 Odvod zraka

Opomba: aparat ima dve samostojni košari za pripravo hrane. Izbirate lahko med pripravo hrane samo v eni košari, ali pa uporabite obe hkrati. Vsaka od obeh košar deluje samostojno in omogoča, da za posamezno nastavite drugačno temperaturo, čas priprave ali prednastavljeni program.

## Pregled nadzorne plošče

### Napajanje in osnovne funkcije



#### Gumb Vklop/izklop

Tapnite za vklop ali izklop Airfryerja.



#### Program priprave

Tapnite za izbiro različnih programov priprave.



#### Gumb Zagon/premor

Tapnite za zagon ali premor priprave jedi.



#### Gumb Leva posoda

Tapnite za izbiro leve posode [1].



#### Gumb Desna posoda

Tapnite za izbiro desne posode [2].



#### Gumb Prilagoditev temperature

Tapnite za prekop v način za nastavitev temperature.



#### Gumb Prilagoditev časa

Tapnite za prekop v način za nastavitev časa.



#### Gumb MultiCrisp

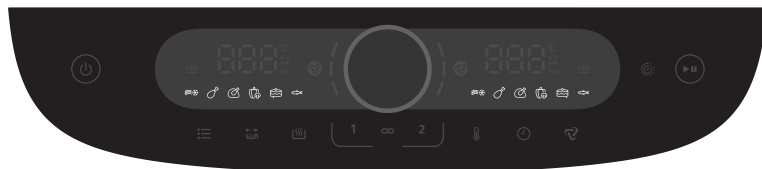
Tapnite za prekop v način za nastavitev tehnologije MultiCrisp.



#### Vrtljivi gumb/gumb Potrditev

Zavrtite gumb in izberite programe priprave, nastavite temperaturo/čas in stopnjo funkcije MultiCrisp. Pritisnite, da potrdite spremembo nastavitvev.

## Programi priprave



### Zamrznjen krompirček

Zlato-rjavo zapecite zamrznjen krompirček, krljje ali ocvrtke.



### Piščančja bedra

Za popolno pripravo piščančjih beder s hrustljivo kožo.



### Cel piščanec

Za pripravo celega piščanca s hrustljivo zapečeno kožo in mehkim mesom.



### Zelenjava

Za enakomerno zapečeno ali hrustljivo zelenjavo z zelo majhno količino olja.



### Biskvit

Za lahke in puhaste domače biskvite.



### Ribe

Za pripravo rib, ki bodo ohranile teksturo in sočnost.

## Dodatne funkcije



### Gumb za opomnik za pretresanje

Ta model je opremljen z opomnikom za pretresanje. Za optimalne rezultate hrano pretresite ali obrnite, čim zaslišite alarm opomnika (glejte 'Pretresanje hrane').

Pritisnite gumb **Opomnik za pretresanje** za vklop ali izklop opozoril. Ko so opomniki vklopljeni, boste zaslišali pisk in videli utripajoč gumb, kar vas opominja, da morate pretresti ali obrniti jedi med pripravo za enakomernjše rezultate.



### Gumb za ohranjanje toplote

Način za ohranjanje toplote lahko vklopite kadar koli – pred ali med pripravo jedi – s pritiskom gumba **Ohranjanje toplote**.

Ko aktivirate funkcijo ohranjanja toplote, aparat samodejno preklopi v način za ohranjanje toplote, ko zaključite s pripravo jedi.



### Gumb Funkcija kopiranja (ujemanje)

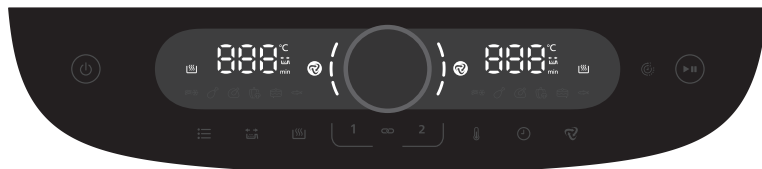
Čas in temperaturo lahko nastavite za eno posodo in nato s pritiskom gumba (glejte 'Funkcija kopiranja (ujemanje)') **Funkcija kopiranja** ti nastavitvi kopirate za drugo posodo.



### Gumb Funkcija usklajevanja časa

Pritisnite gumb **Funkcija usklajevanja časa**, da samodejno uskladite čas priprave v obeh posodah in bodo obroki pripravljeni istočasno (glejte 'Funkcija usklajevanja časa').

## Zaslon

**Prikaz časa/temperature**

Prikaže čas in temperaturo priprave

**Indikator ohranjanja toplote**

Začne svetiti, ko se aktivira funkcija ohranjanja toplote.

**Indikator opomnika za pretresanje**

Začne svetiti, ko je treba hrano pretresti, premešati ali obrniti.

**Indikator stopnje za MultiCrisp**

Prikaže trenutno stopnjo funkcije MultiCrisp.

**Indikator za MultiCrisp**

Začne svetiti ob nastavljanju funkcije MultiCrisp.

## Pred prvo uporabo

**Pomembno:** pri prvi uporabi lahko Airfryer oddaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in bi moralo trajati le nekaj minut.

**Previdno:** to je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.

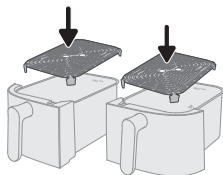
**Previdno:** ne dotikajte se vročih površin. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.

**Previdno:** aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

Opomba: predhodno segrevanje aparata ni potrebno.

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Pred prvo uporabo (glejte 'Čiščenje') temeljito očistite aparat.

## Priprava pred uporabo



- 1 Aparat postavite na stabilno in vodoravno površino, ki je odporna na vročino.
- 2 V posodi vstavite spodnji plošči.

Opomba: na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.

Opomba: Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.

## Uporaba aparata

Airfryer je opremljen z dvema posodama za pripravo jedi, ki vam omogočata pripravo jedi v eni posodi ali v obeh hkrati.

Za pripravo jedi lahko uporabite:

- **Programe priprave**, ki samodejno nastavijo priporočene nastavitve za pripravo izbranih vrst jedi.
- **Ročne nastavitve**, ki vam omogočajo, da čas in temperaturo priprave nastavite v skladu s svojimi željami.

Izberite posodo ali obe posodi, vstavite sestavine in izberite željeni način priprave jedi, preden pritisnete gumb za zagon.

## Programi priprave

Aparat ima različne prednastavljene programe priprave, ki so zasnovani za enostavnejšo pripravo obrokov. Vsaka prednastavitev je optimizirana za

določeno vrsto hrane s samodejno nastavitvijo na popolno temperaturo in čas priprave, ki z malo truda zagotavlja okusne rezultate.

Opomba: časi priprave temeljijo na navedeni količini hrane. Za drugačno količino ustrezno prilagodite.

Opomba: če je nazivna moč aparata **2720 W**, glejte spodnjo preglednico.

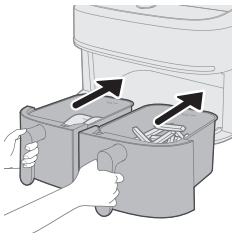
|                                                                                                        | <b>Program priprave</b>     | <b>Stopnja funkcije MultiCrisp</b> | <b>Čas priprave</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Opomnik za pretresanje</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|
| <br><b>600 g</b>       | <b>Zamrznjen krompirček</b> | Mehko (+)                          | 19 min              | 180 °C             | x 2                           |
|                                                                                                        |                             | Hrustljivo (++)                    | 22 min              | 200 °C             | x 2                           |
|                                                                                                        |                             | Zelo hrustljivo (+++)              | 25 min              | 200 °C             | x 2                           |
| <br><b>750 g</b>       | <b>Piščančja bedra</b>      | Mehko (+)                          | 29 min              | 160 °C             | x 1                           |
|                                                                                                        |                             | Hrustljivo (++)                    | 24 min              | 180 °C             | x 1                           |
|                                                                                                        |                             | Zelo hrustljivo (+++)              | 27 min              | 180 °C             | x 1                           |
| <br><b>1200 g</b>      | <b>Cel piščanec</b>         | Mehko (+)                          | 65 min              | 135 °C             | /                             |
|                                                                                                        |                             | Hrustljivo (++)                    | 55 min              | 160 °C             | /                             |
|                                                                                                        |                             | Zelo hrustljivo (+++)              | 55 min              | 185 °C             | /                             |
| <br><b>750 g</b>       | <b>Zelenjava</b>            | Mehko (+)                          | 20 min              | 170 °C             | x 1                           |
|                                                                                                        |                             | Hrustljivo (++)                    | 21 min              | 180 °C             | x 1                           |
|                                                                                                        |                             | Zelo hrustljivo (+++)              | 23 min              | 200 °C             | x 2                           |
| <br><b>460 g</b>     | <b>Biskvit</b>              | Mehko (+)                          | 50 min              | 130 °C             | /                             |
|                                                                                                        |                             | Hrustljivo (++)                    | 42 min              | 155 °C             | /                             |
|                                                                                                        |                             | Zelo hrustljivo (+++)              | 40 min              | 170 °C             | /                             |
| <br><b>200 g x 2</b> | <b>Ribe</b>                 | Mehko (+)                          | 17 min              | 160 °C             | x 1                           |
|                                                                                                        |                             | Hrustljivo (++)                    | 19 min              | 180 °C             | x 1                           |
|                                                                                                        |                             | Zelo hrustljivo (+++)              | 20 min              | 200 °C             | x 1                           |

Opomba: če je nazivna moč vašega aparata **2220 W**, glejte spodnjo preglednico.

|  | <b>Program priprave</b> | <b>Stopnja funkcije MultiCrisp</b> | <b>Čas priprave</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Opomnik za pretresanje</b> |
|--|-------------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|
|--|-------------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|



|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|--------|-----|
| <br><b>Zamrznjen krompirček</b><br><b>600 g</b> | Mehko (+)             | 23 min | 180 °C | x 2 |
|                                                                                                                                 | Hrustljivo (++)       | 26 min | 200 °C | x 2 |
|                                                                                                                                 | Zelo hrustljivo (+++) | 29 min | 200 °C | x 2 |
|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |
| <br><b>Piščančja bedra</b><br><b>750 g</b>      | Mehko (+)             | 29 min | 160 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 | Hrustljivo (++)       | 24 min | 180 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 | Zelo hrustljivo (+++) | 27 min | 180 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |
| <br><b>Cel piščanec</b><br><b>1200 g</b>        | Mehko (+)             | 55 min | 135 °C | /   |
|                                                                                                                                 | Hrustljivo (++)       | 45 min | 160 °C | /   |
|                                                                                                                                 | Zelo hrustljivo (+++) | 38 min | 175 °C | /   |
|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |
| <br><b>Zelenjava</b><br><b>600 g</b>            | Mehko (+)             | 18 min | 170 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 | Hrustljivo (++)       | 21 min | 180 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 | Zelo hrustljivo (+++) | 23 min | 200 °C | x 2 |
|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |
| <br><b>Biskvit</b><br><b>300 g</b>              | Mehko (+)             | 42 min | 130 °C | /   |
|                                                                                                                                 | Hrustljivo (++)       | 36 min | 155 °C | /   |
|                                                                                                                                 | Zelo hrustljivo (+++) | 36 min | 170 °C | /   |
|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |
| <br><b>Ribe</b><br><b>180 g x 2</b>             | Mehko (+)             | 16 min | 160 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 | Hrustljivo (++)       | 18 min | 180 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 | Zelo hrustljivo (+++) | 20 min | 200 °C | x 1 |
|                                                                                                                                 |                       |        |        |     |

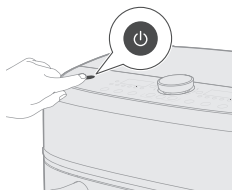


**1** Sestavine vstavite v posodi in posodi potisnite nazaj v aparat.

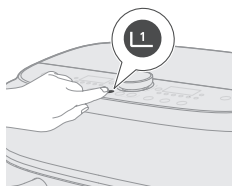
Opomba: preden vstavite sestavine v posodo, se prepričajte, da je spodnja plošča varno nameščena.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite posode prek oznake **"MAX"**, saj lahko to vpliva na učinkovitost priprave.

**2** Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.



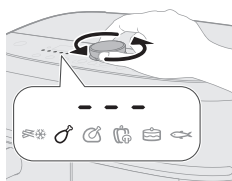
**3** Tapnite gumb **Leva posoda [1]**.



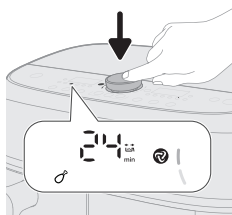
**4** Tapnite gumb **Programi priprave**.



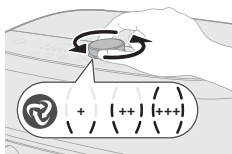
**5** Zavrtite vrtljivi gumb in preglejte programe priprave.



**6** Če želite potrditi program priprave, pritisnite vrtljivi gumb.



7 Zavrtite vrtljivi gumb in izberite želeno stopnjo funkcije **MultiCrisp**.



8 Tapnite gumb **Desna posoda [2]** in ponovite korake od 4 do 7.



9 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave. To storite tako:

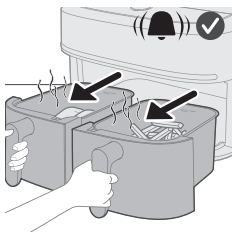
- Previdno izvlecite posodo.
- Vsebino pretresajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo vstavite nazaj, da nadaljujete s pripravo jedi.

Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.

10 Po končani pripravi boste zaslišali pisk. Previdno izvlecite obe posodi.

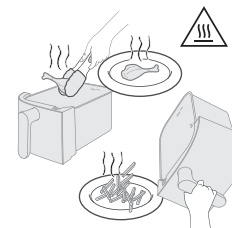
**Previdno: po končani pripravi jedi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko posodo odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhaja para.**



11 S primernimi pripomočki odstranite hrano in s posodo ravnajte previdno.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliči odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.



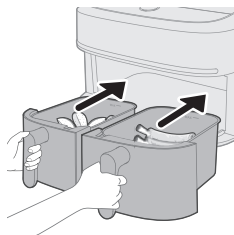
## Priprava z ročnimi nastavitvami

Ko prednastavljeni programi ne ustrezajo vašim prilagojenim potrebam za pripravo hrane, vam ročne nastavitve zagotavljajo popoln nadzor na temperaturo in časom.

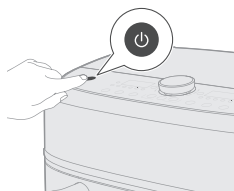
- 1 Vstavite sestavine v posodi za pripravo jedi in ju vstavite v komoro za pripravo hrane.

Opomba: preden vstavite sestavine v posodo, se prepričajte, da je spodnja plošča varno nameščena.

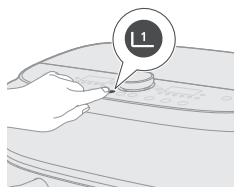
Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite posode prek oznake "**MAX**", saj lahko to vpliva na učinkovitost priprave.



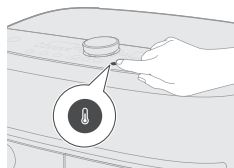
- 2 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.



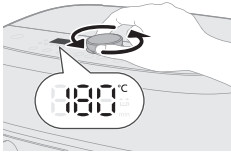
- 3 Tapnite gumb **Leva posoda [1]**.



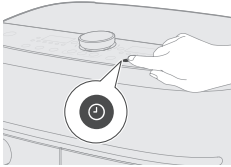
- 4 Tapnite gumb **Temperatura**.



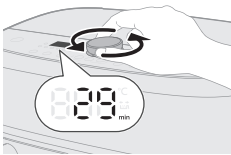
- 5 Zavrtite vrtljivi gumb in izberite želeno temperaturo.



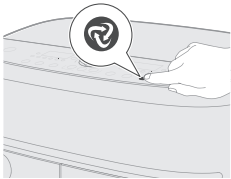
- 6 Tapnite gumb Čas.



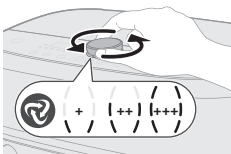
- 7 Zavrtite vrtljivi gumb in izberite želeni čas priprave jedi.



- 8 Tapnite gumb **MultiCrisp**.



- 9 Zavrtite vrtljivi gumb in izberite želeno stopnjo funkcije MultiCrisp.



10 Tapnite gumb **Desna posoda [2]** in ponovite korake od 4 do 9.



11 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave. To storite tako:

- Previdno izvlecite posodi.
- Vsebino pretresajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Znova vstavite posodi, da nadaljujete s pripravo jedi.

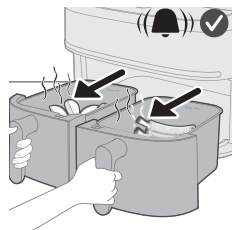
Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.



12 Po končani pripravi boste zaslišali pisk. Previdno izvlecite obe posodi.

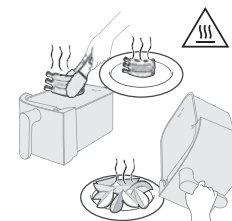
**Previdno: po končani pripravi jedi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko posodo odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhaja para.**



13 S primernimi pripomočki odstranite hrano in s posodo ravnajte previdno.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.



## MultiCrisp

Tehnologija **MultiCrisp** omogoča, da vsi uživajo v okusu in teksturi, kot ju želijo. Enostavno obrnite gumb in Airfryer Philips Airfryer bo samodejno prilagodil hitrost ventilatorja in temperaturo za popolno stopnjo hrustljivosti.

**Mehko +**

**Hrustljivo ++**

**Zelo hrustljivo +++**



Vsak program priprave (zamrznjen krompirček, piščančja bedra, cel piščanec, zelenjava, biskvit, ribe) je natančno nastavljen s tehnologijo MultiCrisp. Enostavno obrnite gumb na Mehko, Hrustljivo, Zelo hrustljivo za želeno stopnjo hrustljivosti. Čas priprave lahko sami prilagodite glede na količino hrane.

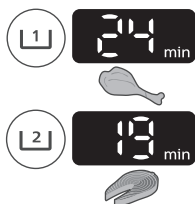
V načinu Ročno lahko eksperimentirate z več sestavinami, in sicer tako, da prilagodite temperaturo, čas in stopnjo za MultiCrisp. Pritisnite gumb za MultiCrisp , da prilagodite stopnjo hrustljivosti – zvišajte za bolj hrustljivo hrano ali znižajte za bolj mehko skorjico.

Opomba: uporabite spodnjo preglednico kot vodilo pri izbiri želene stopnje hrustljivosti za različne vrste jedi. Rezultati se lahko razlikujejo glede na količino, debelino in temperaturo sestavin.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

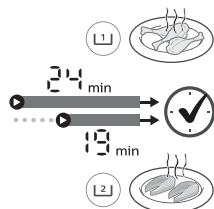
## Funkcija usklajevanja časa

Uporabite funkcijo usklajevanja časa, da samodejno sinhronizirate čas priprave v obeh posodah in bodo obroki pripravljeni istočasno.



1 Nastavite čas priprave za obe posodi.

2 Pritisnite gumb **Funkcija usklajevanja časa**.

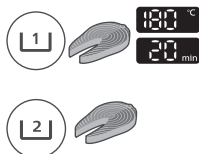


3 Aparat samodejno zamakne začetek krajšega programa priprave, tako da se kuhanje v obeh posodah konča hkrati.

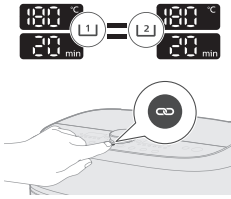
## Funkcija kopiranja (ujemanje)

Funkcija Kopiraj s preprostim dotikom omogoča podvojitev nastavitve za pripravo hrane z ene posode na drugo. To je popolna izbira, ko v obeh posodah pripravljate enako hrano in želite dosledne rezultate.

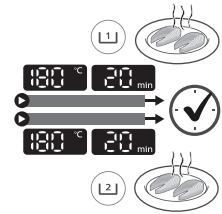
1 Nastavite čas in temperaturo za eno posodo.







- 2 Pritisnite gumb **Kopiraj**. Nastavitve se bodo v trenutku podvojile na drugo posodo.



- 3 Pritisnite gumb **Zagon/premor** za začetek priprave jedi.

## Pretresanje hrane

### Kdaj pretresati

- Hrano enkrat ali dvakrat pretresite ali obrnite na polovici priprave jedi, lahko pa to storite tudi večkrat.
- Nekateri programi priprave vključujejo funkcijo opomnika za pretresanje.

### Kaj pretresati

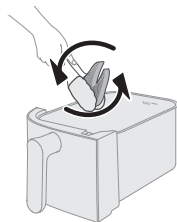
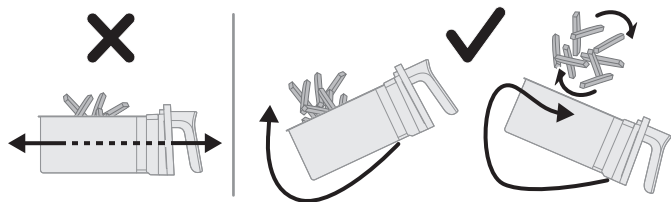
- Manjšo hrano, kot je krompirček ali kroketi, ki je naložena, morate med pripravo običajno pretresti za enakomerno hrustljivost in pripravo.
- Če teh živil ne pretresete, bodo neenakomerno pripravljena ali premalo pripravljena na določenih območjih.
- Pri debelejših živilih, kot je zrezek, bo obračanje na polovici priprave jedi poskrbelo za enakomerno zapečenost na vseh straneh.

### Kako pretresati

Med pripravo iz Airfryerja odstranite košaro ter hrano pretresite, premešajte ali obrnite.

- Za varno pretresanje hrane košaro nežno pretresite in poskrbite, da vroči zrak doseže vse površine hrane.

**Kako doseči enakomerno hrustljivost:** košare ne tresite samo v eni smeri. Namesto da samo premikate košaro naprej in nazaj, raje hrano obrnite ali premešajte. Tako lahko vroči zrak kroži okoli vsakega koščka za enakomerno, zlato-rjavo barvo.



- Če je košara pretežka za pretresanje, jo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite prijemalke ali pripomočke s silikonom, da sestavine premečete ali obrnete. Košaro vstavite nazaj in nadaljujte pripravo jedi.

**Opomba:** ob odstranitvi košare se bo Airfryer samodejno začasno ustavil. Podatki na zaslonu ostanejo nespremenjeni, dokler ni košara ponovno vstavljena.

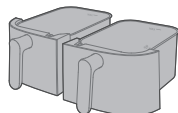
**Opomba:** ob ponovni vstavitvi košare se priprava jedi samodejno nadaljuje.

**Opomba:** košara naj ne bo dlje časa odstranjena (več kot 30 sekund), saj se lahko tako aparat ohladi.

## Opomnik za pretresanje

- Ko je treba hrano pretresti, aparat zapiska in na zaslonu utripa indikator opomnika za pretresanje.
- Opomnik se samodejno izklopi, če košare po 30 sekundah ne odstranite.
- Opomnik se prav tako takoj ustavi, ko košaro odstranite.

## Čiščenje

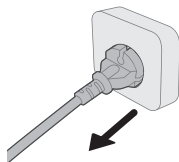


**Opozorilo:** pred čiščenjem počakajte, da se posoda in notranjost aparata povsem ohladita.

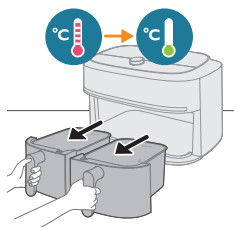
**Opozorilo:** posoda ima premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

Aparat očistite po vsaki uporabi. Po vsaki uporabi odstranite nakopičeno olje in maščobo z dna posode.

- 1 Pritisnite gumb Vklop/izklop, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.



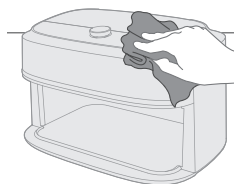
Namig: Odstranite posodi, da se bo Airfryer hitreje ohladil.



- 2 Iz posode odstranite spodnjo ploščo.
- 3 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.
- 4 Posodo in spodnjo ploščo pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte 'Preglednica čiščenja').

Namig: če se ostanki hrane sprimejo na posodo ali spodnjo ploščo, ju za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali spodnji plošči mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.

- 5 Zunanost in notranjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



- 6 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.

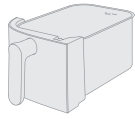
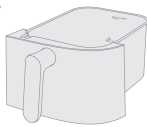
Namig: po potrebi lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehкими ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.



- 7 Zunanost aparata očistite z mehko, vlažno krpo. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.



## Preglednica čiščenja

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  <br>  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

## Shranjevanje

- 1 Aparat izkjučite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

### Opomba

- Ko prenašate cvrtnik Airfryer, ga držite vodoravno in podprite posodo spredaj, da preprečite nenamerno nagibanje in morebitne poškodbe delov.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem se vedno prepričajte, ali so odstranljivi deli cvrtnika Airfryer, fiksno nameščeni.

## Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne uspete odpraviti, na strani [www.home.id/support](http://www.home.id/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 ročaji in gumbi, ki se jih morate dotakniti med uporabo, ostanejo dovolj hladni, da je uporaba varna.

Posoda, spodnja plošča in notranost aparata se po vklopu aparata vedno segrejejo, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.

| Težava                                                | Možni vzrok                                                                                                                                                                    | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       |                                                                                                                                                                                | <p>Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:</p>                                                                          |
|                                                       |                                                                                                                                                                                | <p>Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat varen za uporabo.</p>                                                                                                                                                                                                      |
| Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.  | Niste uporabili prave vrste krompirja.                                                                                                                                         | <p>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.</p>                                                                                  |
|                                                       | Količina sestavin v posodi je prevelika.                                                                                                                                       | <p>Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.</p>                                                                                                                                                                                               |
|                                                       | Določene sestavine morate med pripravo pretresti.                                                                                                                              | <p>Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.</p>                                                                                                                                                                                               |
| Airfryer se ne vklopi.                                | Aparat ni priključen v električno omrežje.                                                                                                                                     | <p>Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.</p>                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                       | Na vtičnico je priključenih več aparatov.                                                                                                                                      | <p>Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.</p>                                                                                                                                                                                                      |
|                                                       | Gumba za vklop/izklop še niste pritisnili.                                                                                                                                     | <p>S palcem pritisnite gumb za vklop/izklop in pazite, da ga prekrijete s celim prstom.</p>                                                                                                                                                                                           |
| V notranjosti Airfryerja so znaki odstopanja premaza. | V posodi Airfryerja se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem spodnje plošče) pojavijo manjše lise. | <p>Škodo lahko preprečite tako, da spodnjo ploščo previdno spuščate v posodo. Če vstavite spodnjo ploščo 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.</p> |
| Aparat oddaja bel dim.                                | Pripravljate mastne sestavine.                                                                                                                                                 | <p>Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo.</p>                                                                                                                                                                                            |

| Težava                                                                 | Možni vzrok                                                                    | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.                            | Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi posodo in spodnjo ploščo temeljito očistite.                                                                                                                                                                                      |
|                                                                        | Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.                            | Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.                                                                                                                                                                                          |
|                                                                        | Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti. | Preden postavite hrano v posodo, jo osušite.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E1" ali "E2".                      | Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.                                | Temperatura aparata je prenizka. Izdelek je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.<br>Airfryer vsaj 15 minut pustite na sobni temperaturi. Če težave ne odpravite, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi/regiji. |
| Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E4", "E5", "E12", "E22" ali "E23". | Aparat je morda okvarjen.                                                      | Aparat izključite iz električnega omrežja in ga ponovno priključite. Če to ne pomaga, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.                                                                                                         |
| Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E10".                              | Notranja temperatura aparata je previsoka.                                     | Preverite, ali so okoli odvodnih odprtin kakšne ovire, ki bi lahko vplivale prezračevanje in razpršitev toplote. Okoli odvodnih odprtin pustite vsaj 15 cm prostora in ne postavljajte nobenih predmetov med odvod zraka in steno.                                                                             |

# Obsah

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b>     | 511 |
| Nebezpečenstvo                          | 512 |
| Varovanie                               | 512 |
| Upozornenie                             | 513 |
| Elektromagnetické polia (EMF)           | 514 |
| Automatické vypnutie                    | 514 |
| <b>Recyklácia</b>                       | 514 |
| <b>Záruka a podpora</b>                 | 515 |
| <b>Informácie o ekologickom dizajne</b> | 515 |
| <b>Úvod</b>                             | 515 |
| <b>Opis zariadenia</b>                  | 516 |
| Prehľad produktu                        | 516 |
| Prehľad ovládacieho panela              | 517 |
| <b>Pred prvým použitím</b>              | 521 |
| <b>Príprava na použitie</b>             | 521 |
| <b>Používanie zariadenia</b>            | 521 |
| Programy varenia                        | 521 |
| Varenie s manuálnymi nastaveniami       | 526 |
| <b>MultiCrisp</b>                       | 528 |
| <b>Funkcia synchronizácie času</b>      | 529 |
| <b>Funkcia kopírovania (Zladiť)</b>     | 530 |
| <b>Potrasenie jedla</b>                 | 531 |
| Kedy potriať                            | 531 |
| Suroviny vyžadujúce potrasenie          | 531 |
| Ako potriať                             | 531 |
| Pripomenutie potrasenia                 | 532 |
| <b>Čistenie</b>                         | 532 |
| Tabuľka s pokynmi na čistenie           | 534 |
| <b>Odkladanie</b>                       | 534 |
| <b>Riešenie problémov</b>               | 534 |

## Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

## Nebezpečenstvo

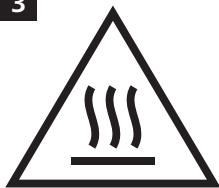
1



- Zariadenie nekladte na horúci plynový sporák, žiaden elektrický sporák, elektrické varné dosky, do vyhriatej rúry a ani do ich blízkosti (obr. 1).
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do nádoby, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas používania zariadenia nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do nádoby vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, že na ohrievacom telese nie sú žiadne zvyšky jedla a že na ňom nie je nič prilepené.

## Varovanie

3



- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nemá byť ovládané pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas prevádzky môžu zohriať na vysokú teplotu (obr. 2).
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po oboch jeho 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 uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a otvorov na výstup vzduchu. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.



- Keďže táto teplovzdušná fritéza má dve varné komory, má veľkú spotrebu elektriny. Nepoužívajte v tom istom čase na rovnakom obvode spotrebiče s veľkou spotrebou elektriny (napr., kanvicu, elektrický gril a pod.). V opačnom prípade sa môžu vybiť poistky, čím sa táto zásuvka vypne.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 °C do 40 °C.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Nádoba, spodná platňa a príslušenstvo vo varnej komore sa počas používania zahrievajú a zostávajú teplé aj po použití, preto s nimi vždy manipulujte opatrne.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- Povrch ohrevného telesa vyžaruje po použití zvyškové teplo.
- Nepoužívajte rukoväť nádoby na posúvanie alebo prenášanie zariadenia.
- Neumiestňujte nádobu na panel UI, pretože môže spadnúť a spôsobiť poranenie.
- Na vrchnú časť zariadenia neumiestňujte žiadne nádoby naplnené vodou či inými tekutinami, pretože môžu spadnúť.
- Nejedzte potraviny, ktoré sa dostali do kontaktu s ohrevným článkom alebo vnútornými stenami spotrebiča.
- Povrchová úprava panvice, koša a grilu spĺňa bezpečnostné normy pre styk s potravinami. Pri bežnom používaní sa však môže povrchová úprava časom opotrebovať. Nesprávne používanie a metódy čistenia (napríklad náraz tvrdými predmetmi alebo abrazívne trenie) môžu toto opotrebovanie urýchliť. Aj keby sa malé častice povrchovej úpravy náhodne zmiešali s jedlom, nebudú predstavovať riziko pre vaše zdravie. Ak je povrchová úprava opotrebovaná a je viditeľný podkladový kov, čo najskôr sa obráťte na miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov, aby poškodenú časť vymenilo.
- Počas varenia v jednej nádobe alebo ihneď po varení môže byť druhá varná komora stále horúca. V tomto čase druhú varnú komoru nečistite ani sa jej nedotýkajte, aby ste sa nepopálili.

## Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania, ak zariadenie necháte bez dozoru, ako aj pred jeho montážou, demontážou alebo čistením.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.

- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplote vyššej ako 180 °C (aby sa minimalizovala tvorba akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevný prvok a okraj kovových častí.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri varení potravín, ktoré sa rýchlo kazia, buďte pri používaní funkcie synchronizovaného vypnutia opatrní (môže dôjsť k rozmnoženiu baktérií).
- Pri prekladaní uvareného jedla buďte opatrní, aby vám nevypadlo príslušenstvo.
- Pri bežnom používaní musí byť okolo výrobku zabezpečené dobré vetranie.
- Pri čistení nepoužívajte zásadité čistiace prostriedky, aby ste predišli poškodeniu spotrebiča. Používajte mäkkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

## Automatické vypnutie

- Toto zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Ak do 20 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, zariadenie sa automaticky vypne. Ak chcete zariadenie vypnúť manuálne, stlačte vypínač.

## Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

## Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni Netherlands B.V., registrovaná na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ponúka na tento produkt dvojročnú záruku od dátumu zakúpenia (alebo od dátumu dodania, ak je neskorší). Táto záruka sa nevzťahuje na chyby v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie, náhradné diely alebo uplatniť záruku, navštívte našu webovú stránku [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

## Informácie o ekologickom dizajne

**Informácie o ekologickom dizajne pre identifikačné kódy modelu: NA474, NA475, NA476**

| Popis                                                                             | Symbol                                                  | Hodnota | Jednotka |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------|----------|
| Spotreba energie v režime vypnutia                                                | P <sub>off</sub>                                        | 0,2     | W        |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime                                           | P <sub>sb</sub>                                         | /       | W        |
| Doba pred automatickým prepnutím do pohotovostného režimu                         | T <sub>sb</sub>                                         | 20      | Min      |
| Norma merania pre prevádzkovú hodnotu                                             | EN 50564:2011                                           |         |          |
| Kontaktné údaje na získanie ďalších informácií                                    | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Holandsko |         |          |
| Spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2023/826. |                                                         |         |          |

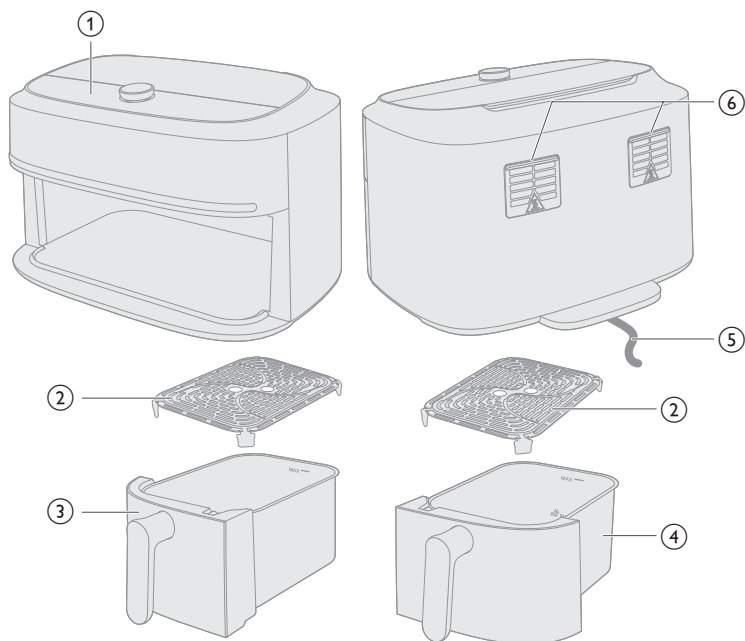
## Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke [www.home.id](https://www.home.id).

# Opis zariadenia

## Prehľad produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Spodné platne (x2)
- 3 Ľavá nádoba [1]
- 4 Pravá nádoba [2]
- 5 Sieťový kábel
- 6 Výstupy vzduchu

**Poznámka:** Tento spotrebič je vybavený dvoma nezávislými košíkmi na varenie. Môžete variť len s jedným košíkom alebo používať oba súčasne. Každý košík funguje nezávisle, čo vám umožňuje nastaviť pre každý košík odlišnú teplotu, čas varenia alebo predvolené programy.

## Prehľad ovládacieho panela

### Napájanie a základné ovládanie



#### Vypínač

Ťuknutím zapnete alebo vypnete teplovzdušnú fritézu Airfryer



#### Varný program

Ťuknutím vyberte rôzne programy varenia



#### Tlačidlo zapnutia/pozastavenia

Ťuknutím spustíte alebo pozastavíte proces varenia



#### Tlačidlo pre ľavú nádobu

Ťuknutím vyberte ľavú nádobu [1]



#### Tlačidlo pre pravú nádobu

Ťuknutím vyberte pravú nádobu [2]



#### Tlačidlo nastavenia teploty

Ťuknutím vstúpíte do režimu úpravy teploty



#### Tlačidlo nastavenia času

Ťuknutím vstúpíte do režimu úpravy času



#### Tlačidlo MultiCrisp

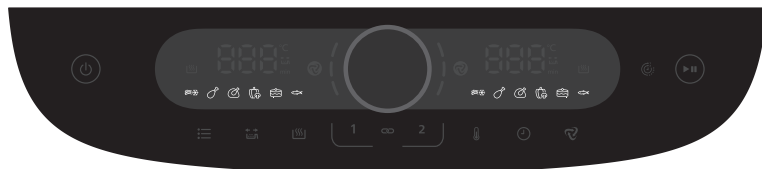
Ťuknutím vstúpíte do režimu úpravy MultiCrisp



#### Otočný regulátor/tlačidlo potvrdenia

Otočením vyberáte programy varenia, nastavujete teplotu/čas a úroveň funkcie MultiCrisp. Stlačením potvrdíte nastavenie.

## Programy varenia



### Mrazené hranolčeky

Príprava mrazených hranolčekov, kúskov zemiakov alebo zemiakových platiek do chrumkava a dozlatista.



### Kuracie stehienka

Dôkladná príprava kuracích stehienok s chrumkavou kožou.



### Celé kurča

Príprava celého kurčata s chrumkavou kožou a jemným mäsom.



### Zelenina

Rovnomerné pečenie alebo chrumková príprava zeleniny s minimálnym množstvom oleja.



### Piškótový koláč

Príprava ľahkých a nadýchaných domácich piškótových koláčov.



### Ryby

Príprava rýb s jemnou štruktúrou, pričom sa zachová ich šťavnatosť.

## Ďalšie funkcie



### Tlačidlo pripomienky pretrepania

Tento model obsahuje aj pripomenutie potrasenia. Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, jedlo potrasíte alebo rýchlo otočíte, keď zaznie (pozrite „Potrasenie jedla“) alarm pripomenutia.

Stlačením tlačidla **Pripomenutie potrasenia** zapnete alebo vypnete upozornenia. Keď je aktivovaná táto funkcia, budete počuť pípnutie a uvidíte blikanie tlačidla. Pripomína vám to, aby ste jedlom počas varenia potriasli alebo ho otočili na dosiahnutie rovnomernejších výsledkov.



### Tlačidlo udržiavania teploty

Režim udržiavania teploty môžete aktivovať kedykoľvek – pred alebo počas varenia – ťuknutím na tlačidlo **Udržiavanie teploty**.

Keď je aktivovaná funkcia udržiavania teploty, spotrebič sa po dokončení varenia automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.



### Tlačidlo funkcie kopírovania (Zladiť)

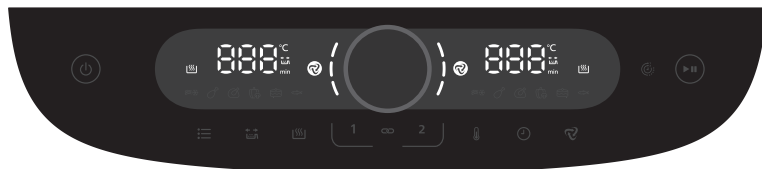
Môžete nastaviť čas a teplotu pre jednu nádobu a potom tieto isté nastavenia skopírovať pre ďalšiu nádobu stlačením tlačidla (pozrite „Funkcia kopírovania (Zladiť“) **funkcie kopírovania**).



### Tlačidlo s funkciou synchronizácie času

Stlačením tlačidla **s funkciou synchronizácie času** automaticky zosynchronizujete časy pečenia v 2 nádobách, aby boli jedlá pripravené v rovnakom čase (pozrite „Funkcia synchronizácie času“).

## Displej



### Displej s časom/teplotou

Zobrazuje čas varenia a teplotu



### Indikátor udržiavania teploty

Rozsvieti sa, keď je aktivované udržiavanie teploty



### Indikátor pripomenutia potrasenia

Rozsvieti sa, keď je čas potriasť, premiešať alebo otočiť jedlo



### Ukazovateľ úrovne MultiCrisp

Zobrazuje aktuálnu úroveň funkcie MultiCrisp



### Indikátor MultiCrisp

Rozsvieti sa pri nastavovaní úrovne funkcie MultiCrisp



## Pred prvým použitím

**Dôležité:** Pri prvom použití môže z teplovzdušnej fritézy Airfryer vychádzať dym a zápach. Je to normálne a malo by to zmiznúť za pár minút.

**Upozornenie:** Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.

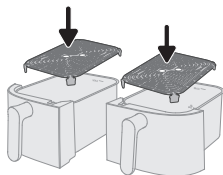
**Upozornenie:** Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.

**Upozornenie:** Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

**Poznámka:** Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím (pozrite „Čistenie“) zariadenie dôkladne očistite.

## Príprava na použitie



- 1 Zariadenie položte na stabilný, rovný a teplu odolný povrch.
- 2 Obe spodné platne vložte do nádob.

**Poznámka:** Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.

**Poznámka:** Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.

## Používanie zariadenia

Teplovzdušná fritéza Airfryer je vybavená dvoma nádobami na varenie, vďaka čomu môžete pripravovať jedlo v jednej nádobe alebo v oboch naraz.

Môžete variť pomocou nasledujúcich funkcií:

- **Programy varenia**, ktoré automaticky nastavujú odporúčané parametre varenia pre vybrané druhy potravín.
- **Manuálne nastaviteľné parametre**, vďaka ktorým si môžete nastaviť čas a teplotu varenia podľa vlastných preferencií.

Pred spustením zariadenia vyberte nádoby, vložte suroviny a zvolte požadovaný spôsob varenia.

## Programy varenia

Toto zariadenie je vybavené rôznymi predvolenými programami varenia, ktoré zjednodušujú prípravu jedál. Každá predvoľba je optimalizovaná pre konkrétny

typ potravín a automaticky nastavuje ideálnu teplotu a čas varenia, aby ste s minimálnym úsilím dosiahli vynikajúce výsledky.

**Poznámka:** Časy varenia sú založené na uvedenom množstve jedla. Podľa potreby upravte v prípade rôznych množstiev.

**Poznámka:** Ak má zariadenie menovitý príkon **2720 W**, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

| Varný program                                                                                                       | Úroveň MultiCrisp     | Čas prípravy | Teplota | Pripomenutie potrasenia |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|---------|-------------------------|
|  <b>Mrazené hranolčeky</b><br>600 g | Jemné (+)             | 19 min       | 180°C   | x2                      |
|                                                                                                                     | Chrumkavé (++)        | 22 min       | 200°C   | x2                      |
|                                                                                                                     | Extra chrumkavé (+++) | 25 min       | 200°C   | x2                      |
|  <b>Kuracie stehienka</b><br>750 g  | Jemné (+)             | 29 min       | 160°C   | x1                      |
|                                                                                                                     | Chrumkavé (++)        | 24 min       | 180°C   | x1                      |
|                                                                                                                     | Extra chrumkavé (+++) | 27 min       | 180°C   | x1                      |
|  <b>Celé kurča</b><br>1200 g        | Jemné (+)             | 65 min       | 135°C   | /                       |
|                                                                                                                     | Chrumkavé (++)        | 55 min       | 160°C   | /                       |
|                                                                                                                     | Extra chrumkavé (+++) | 55 min       | 185°C   | /                       |
|  <b>Zelenina</b><br>750 g           | Jemné (+)             | 20 min       | 170°C   | x1                      |
|                                                                                                                     | Chrumkavé (++)        | 21 min       | 180°C   | x1                      |
|                                                                                                                     | Extra chrumkavé (+++) | 23 min       | 200°C   | x2                      |
|  <b>Piškótový koláč</b><br>460 g  | Jemné (+)             | 50 min       | 130°C   | /                       |
|                                                                                                                     | Chrumkavé (++)        | 42 min       | 155°C   | /                       |
|                                                                                                                     | Extra chrumkavé (+++) | 40 min       | 170°C   | /                       |
|  <b>Ryby</b><br>200 g x2          | Jemné (+)             | 17 min       | 160°C   | x1                      |
|                                                                                                                     | Chrumkavé (++)        | 19 min       | 180°C   | x1                      |
|                                                                                                                     | Extra chrumkavé (+++) | 20 min       | 200°C   | x1                      |

**Poznámka:** Ak má zariadenie menovitý príkon **2220 W**, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

| Varný program | Úroveň MultiCrisp | Čas prípravy | Teplota | Pripomenutie potrasenia |
|---------------|-------------------|--------------|---------|-------------------------|
|---------------|-------------------|--------------|---------|-------------------------|



### Mražené hranolčeky

600 g

|                       |        |       |    |
|-----------------------|--------|-------|----|
| Jemné (+)             | 23 min | 180°C | x2 |
| Chrumkavé (++)        | 26 min | 200°C | x2 |
| Extra chrumkavé (+++) | 29 min | 200°C | x2 |



### Kuracie stehienka

750 g

|                       |        |       |    |
|-----------------------|--------|-------|----|
| Jemné (+)             | 29 min | 160°C | x1 |
| Chrumkavé (++)        | 24 min | 180°C | x1 |
| Extra chrumkavé (+++) | 27 min | 180°C | x1 |



### Celé kurča

1200 g

|                       |        |       |   |
|-----------------------|--------|-------|---|
| Jemné (+)             | 55 min | 135°C | / |
| Chrumkavé (++)        | 45 min | 160°C | / |
| Extra chrumkavé (+++) | 38 min | 175°C | / |



### Zelenina

600 g

|                       |        |       |    |
|-----------------------|--------|-------|----|
| Jemné (+)             | 18 min | 170°C | x1 |
| Chrumkavé (++)        | 21 min | 180°C | x1 |
| Extra chrumkavé (+++) | 23 min | 200°C | x2 |



### Piškótový koláč

300 g

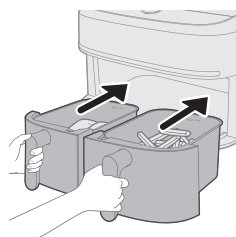
|                       |        |       |   |
|-----------------------|--------|-------|---|
| Jemné (+)             | 42 min | 130°C | / |
| Chrumkavé (++)        | 36 min | 155°C | / |
| Extra chrumkavé (+++) | 36 min | 170°C | / |



### Ryby

180 g x2

|                       |        |       |    |
|-----------------------|--------|-------|----|
| Jemné (+)             | 16 min | 160°C | x1 |
| Chrumkavé (++)        | 18 min | 180°C | x1 |
| Extra chrumkavé (+++) | 20 min | 200°C | x1 |

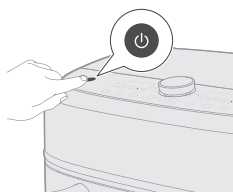


**1** Suroviny pridajte do nádob a nádoby zasuňte späť do zariadenia.

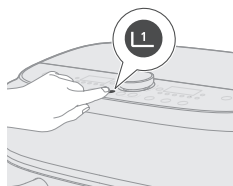
Poznámka: Pred pridaním surovín do nádoby sa vždy uistite, že spodná platňa je bezpečne na svojom mieste.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá alebo nádobu nenapĺňajte nad líniu „MAX“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.

2 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.



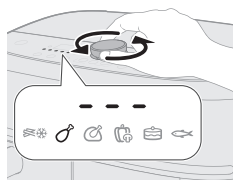
3 Ťuknite na tlačidlo **Ľavá nádoba [1]**.



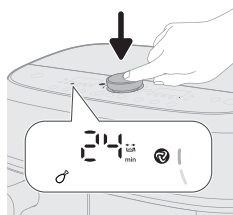
4 Ťuknite na tlačidlo **Program varenia**.



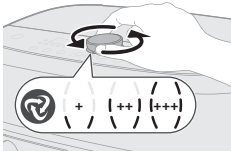
5 Otočením otočného regulátora môžete prechádzať medzi programami varenia.



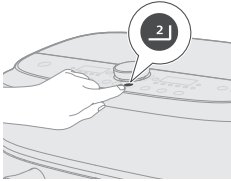
6 Stlačením otočného regulátora potvrdíte program varenia.



7 Otáčaním otočného regulátora vyberte požadovanú úroveň **MultiCrisp**.



8 Ťuknite na tlačidlo **Pravá nádoba [2]** a zopakujte kroky 4 až 7.



9 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

**Poznámka:** Niektoré suroviny je potrebné počas varenia potriasť alebo otočiť.  
**Postup:**

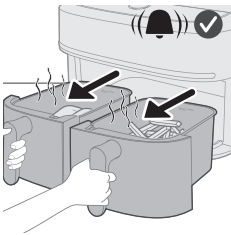
- Jemne vytiahnite nádobu.
- Obsah potrasť nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu vložte späť, aby ste pokračovali vo varení.

**Poznámka:** Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

**Poznámka:** Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.

10 Po dokončení varenia zaznie pípnutie. Opatrne vytiahnite obe nádoby.

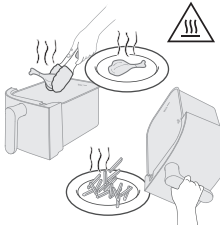
**Upozornenie:** Po tepelnej príprave budú nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní nádoby ju vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikať horúca para.



11 Na vyberanie jedla používajte vhodné kuchynské náradie a s nádobou zaobchádzajte opatrne.

**Poznámka:** Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

**Poznámka:** V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliat prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



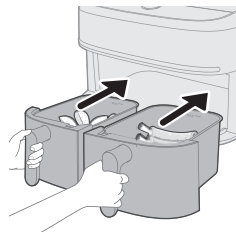
## Varenie s manuálnymi nastaveniami

Ak predvolené programy nespĺňajú vaše osobné potreby varenia, manuálne nastavenia vám poskytujú plnú kontrolu nad teplotou a časom.

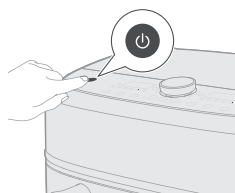
- 1 Suroviny vložte do nádob a tie následne vložte do varnej komory.

**Poznámka:** Pred pridaním surovín do nádoby sa vždy uistite, že spodná platňa je bezpečne na svojom mieste.

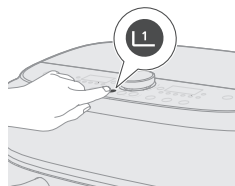
**Poznámka:** Neprekračujte odporúčané množstvá alebo nádobu nenapĺňajte nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



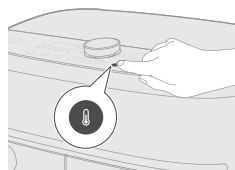
- 2 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.



- 3 Ťuknite na tlačidlo **Ľavá nádoba [1]**.



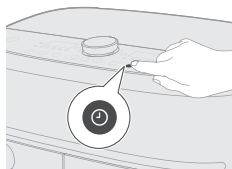
- 4 Ťuknite na tlačidlo **Teplota**.



- 5 Otáčaním otočného regulátora nastavte teplotu varenia.



**6** Ťuknite na tlačidlo **Čas**.



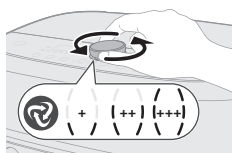
**7** Otáčaním otočného regulátora vyberte požadovaný čas varenia.



**8** Ťuknite na tlačidlo **MultiCrisp**.



**9** Otáčaním otočného regulátora vyberte požadovanú úroveň MultiCrisp.



**10** Ťuknite na tlačidlo **Pravá nádoba [2]** a zopakujte kroky 4 až 9.





### 11 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

**Poznámka:** Niektoré suroviny je potrebné počas varenia potriasť alebo otočiť. Postup:

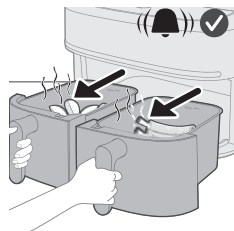
- jemne vytiahnite nádoby.
- Obsah potraсте nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádoby vložte späť, aby ste pokračovali vo varení.

**Poznámka:** Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

**Poznámka:** Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.

### 12 Po dokončení varenia zaznie pípnutie. Opatrne vytiahnite obe nádoby.

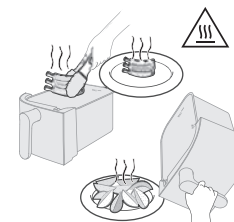
**Upozornenie:** Po tepelnej príprave budú nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní nádoby ju vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikáť horúca para.



### 13 Na vyberanie jedla používajte vhodné kuchynské náradie a s nádobou zaobchádzajte opatrne.

**Poznámka:** Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

**Poznámka:** V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliat prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



## MultiCrisp

Vďaka technológii **MultiCrisp** si všetci jednoducho vychutnajú svoju preferovanú chuť a textúru. Jednoduchým otočením regulátora teploty vzdušná fritéza Philips Airfryer automaticky prispôsobí rýchlosť ventilátora a teplotu, aby ste si vychutnali dokonalú úroveň chrumkavosti.

| Jemné + | Chrumkavé ++ | Extra chrumkavé +++ |
|---------|--------------|---------------------|
|         |              |                     |



Každý program varenia (mrazené hranolky, kuracie stehná, celé kura, zelenina, koláč, ryba) je presne vyladený vďaka technológii MultiCrisp. Stačí otočiť regulátorom do polohy Jemné, Chrumkavé, Extra chrumkavé podľa toho, ako to máte najradšej. Čas prípravy si môžete prispôbiť podľa množstva jedla.

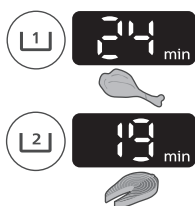
V manuálnom režime môžete experimentovať s viacerými surovinami úpravou teploty, času a úrovne MultiCrisp. Stlačením tlačidla MultiCrisp  prispôbite úroveň chrumkavosti – otáčaním hore bude jedlo chrumkavejšie alebo smerom dole zasa jemnejšie.

**Poznámka:** Pri výbere požadovaného stupňa chrumkavosti pre rôzne druhy surovín sa riadte nasledujúcou tabuľkou. Výsledky sa môžu líšiť v závislosti od množstva, hrúbky a teploty surovín.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |

## Funkcia synchronizácie času

Pomocou funkcie synchronizácie času môžete automaticky zosynchronizovať časy varenia v 2 nádobách, aby boli jedlá hotové v rovnakom čase.

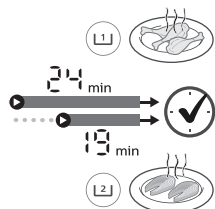


1 Nastavte čas varenia pre obe nádoby.

2 Stlačte tlačidlo **funkcie synchronizácie času**.



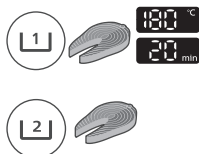
3 Zariadenie automaticky odloží začiatok kratšieho programu varenia tak, aby sa varenie v oboch nádobách dokončilo súčasne.

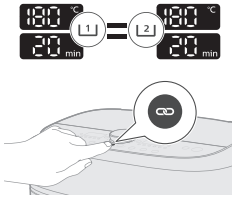


## Funkcia kopírovania (Zladiť)

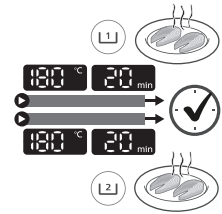
Funkcia kopírovania vám umožňuje jedným dotykom zduplikovať nastavenia varenia z jednej nádoby do druhej. To je ideálne, ak varíte rovnaké jedlo v oboch nádobách a chcete dosiahnuť rovnaké výsledky.

1 Nastavte čas a teplotu pre jednu nádobu.





- 2 Stlačte tlačidlo **Kopírovať**. Nastavenia sa okamžite skopírujú pre druhú nádobu.



- 3 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

## Potrasenie jedla

### Kedy potriať

- Potraviny potriasajte alebo otáčajte 1- až 2-krát v polovici varenia alebo podľa potreby aj viackrát.
- Niektoré programy varenia obsahujú integrovanú funkciu pripomienutia potrasenia.

### Suroviny vyžadujúce potriasenie

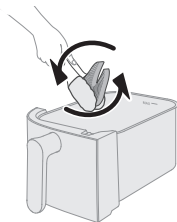
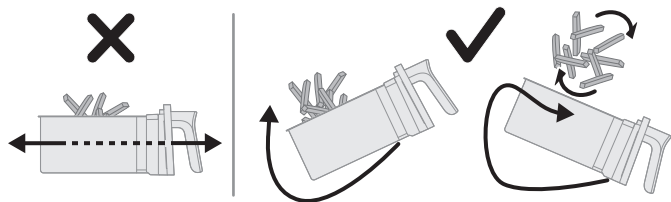
- Malé kúsky, ako sú hranolky alebo nugetky, ktoré sa počas varenia nahromadia, zvyčajne vyžadujú potrasenie, aby boli rovnomerne chrumkavé a rovnomerne uvarené.
- Ak tieto potraviny nepotriasiete, môžu sa uvariť nerovnomerne alebo v niektorých častiach zostať nedovarené.
- Pri hrubších potravinách, ako je napríklad steak, pomáha obracanie v polovici varenia dosiahnuť rovnomerné opekanie zo všetkých strán.

### Ako potriať

Počas varenia vyberte košík z teplovzdušnej fritézy Airfryer, aby ste mohli potraviny potriať, premiešať alebo otočiť.

- Ak chcete bezpečne potriať jedlom, jemne potraťte košíkom a uistite sa, že horúci vzduch má možnosť dosiahnuť všetky povrchy jedla.

**Rovnomerná chrumkavosť:** Košík nepretriasajte len jedným smerom. Namiesto posúvania košíka jedlo radšej premiešajte alebo obráťte. Vďaka tomu horúci vzduch cirkuluje okolo každého kúska pre konzistentné, dozlatista opečené výsledky.



- Ak je košík príliš ťažký na pretriasanie, položte ho na povrch odolný voči teplu, na premiešavanie alebo obracanie surovín použite silikónové kuchynské kliešte alebo pomôcky. Košík vložte späť a pokračujte vo varení.

**Poznámka:** Teplovzdušná fritéza Airfryer sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Displej zostane nečinný dovtedy, kým košík nevrátite späť.

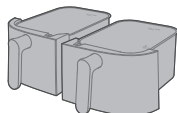
**Poznámka:** Po vložení košíka sa varenie automaticky obnoví.

**Poznámka:** Vyhnite sa dlhodobému vyberaniu košíkov (viac ako 30 sekúnd), pretože to môže spôsobiť ochladenie zariadenia.

## Pripomenutie potrasenia

- Keď nastane čas potriasť potraviny, zariadenie vydá pípnutie a na displeji začne blikať ikona pripomenutia potrasenia.
- Ak košík nevyberiete do 30 sekúnd, pripomenutie sa automaticky vypne.
- Pripomenutie sa tiež okamžite zastaví po vybratí košíka.

## Čistenie

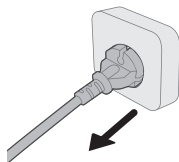


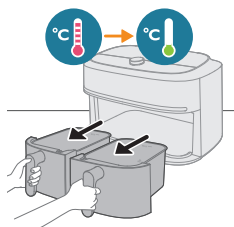
**Varovanie:** Pred spustením čistenia nechajte nádobu a vnútro spotrebiča úplne vychladnúť.

**Upozornenie:** Nádoba má nepríľnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu.

Po použití vždy očistite zariadenie. Po každom použití odstráňte všetok nahromadený olej a tuk z dna nádoby.

- 1 Stlačením vypínača zariadenie vypnete, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.



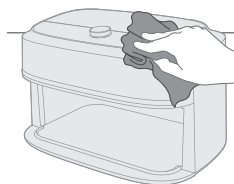


Tip: Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádoby.

- 2 Spodnú platňu vyberte z nádoby.
- 3 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.
- 4 Nádobu a spodnú platňu umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozrite „Tabuľka s pokynmi na čistenie“).

Tip: Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobu alebo spodnú platňu, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a masť. Ak sa na nádobe alebo spodnej platni nachádzajú masťné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.

- 5 Aby ste predišli škrabancom, vonkajšiu a vnútornú časť zariadenia jemne utrite nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



- 6 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.

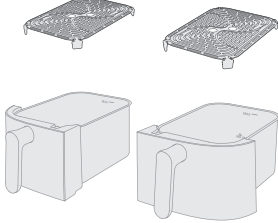
Tip: V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefkou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.



- 7 Vnútro zariadenia očistite jemnou, navlhčenou handričkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace materiály.



## Tabuľka s pokynmi na čistenie

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

## Odkladanie

- 1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.

### Poznámka

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy držte fritézu vodorovne a podopierajte nádobu vpredu, aby ste zabránili náhodnému nakloneniu a možnému poškodeniu súčastí.
- Pred prenášaním a/alebo skladovaním sa vždy uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer upevnené.

## Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku [www.home.id/support](http://www.home.id/support), na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

| Problém                                            | Možná príčina                                       | Riešenie                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva. | Teploto vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny. | Ide o bežný jav. Všetky rukoväti a gombíky, ktorých sa môžete počas používania dotknúť, zostávajú dostatočne chladné na bezpečnú manipuláciu.                                   |
|                                                    |                                                     | Nádoba, spodná platňa a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk. |

| Problém                                                                  | Možná příčina                                                                                                                                                                                                      | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                    | <p>Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou:</p>                                                                                                   |
| Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.                    | Nepoužili ste správny typ zemiakov.                                                                                                                                                                                | Ak budete mať horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je bezpečné na používanie.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                          | Množstvo surovín v nádobe je príliš veľké.                                                                                                                                                                         | Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.                                                                                                   |
|                                                                          | Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriať.                                                                                                                                                     | Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Fritéza Airfryer sa nezapne.                                             | Zariadenie nie je zapojené do siete.                                                                                                                                                                               | Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          | Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.                                                                                                                                                             | Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                          | Tlačidlo vypínača ešte nebolo aktivované.                                                                                                                                                                          | Tlačidlo zapnutia/vypnutia stlačte palcom a dávajte pozor, aby prst úplne zakryl tlačidlo.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál. | V nádobe teplovzdušnej fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škrvy v dôsledku náhodného dotyku alebo poškrabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi a/alebo pri vkladaní podložky). | Poškodeniu môžete zabrániť tým, že podložku správne vložíte do nádoby. Ak spodnú platňu vkladáte pod uhlom, jej strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami. |

| Problém                                                                                      | Možná příčina                                                                                     | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zo zariadenia vychádza biely dym.                                                            | Varíte masné suroviny.                                                                            | Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z nádoby a následne pokračujte v príprave.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                              | Nádoby na potraviny stále obsahujú masné zvyšky z predchádzajúceho použitia.                      | Biely dym je spôsobený masnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Nádobu a spodnú platňu po každom použití dôkladne umyte.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojí so surovinou.                             | Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                              | Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou. | Jedlo pred vložením do nádoby osušte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Na obrazovke teplovzdušnej fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“ alebo „E2“.                      | Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.                               | Teplota zariadenia je príliš nízka. Tento produkt je navrhnutý na prevádzku pri okolitej teplote v rozmedzí 5 °C až 40 °C. Teplovzdušnú fritézu Airfryer nechajte pri izbovej teplote aspoň 15 minút. Ak problém pretrváva, kontaktujte servisnú linku spoločnosti Philips alebo stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine/regióne. |
| Na obrazovke teplovzdušnej fritézy Airfryer sa zobrazí „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ alebo „E23“. | Zariadenie môže mať poruchu.                                                                      | Zariadenie odpojte zo siete a znova ho pripojte. Ak nedôjde k náprave, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo svojej krajine.                                                                                                                                                                    |
| Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E10“.                                              | Vnútna teplota zariadenia je príliš vysoká.                                                       | Skontrolujte, či nie sú v okolí výstupov vzduchu prekážky, ktoré ovplyvňujú ventiláciu a odvod tepla. Okolo výstupov vzduchu nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru a žiadne predmety neumiestňujte medzi výstupy vzduchu a stenu.                                                                                                                |



# Sadržaj

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>Važna bezbednosna uputstva</b>       | 537 |
| Opasnost                                | 538 |
| Upozorenje                              | 538 |
| Oprez                                   | 539 |
| Elektromagnetna polja (EMF)             | 540 |
| Automatsko isključivanje                | 540 |
| <b>Recikliranje</b>                     | 540 |
| <b>Garancija i podrška</b>              | 541 |
| <b>EcoDesign informacije</b>            | 541 |
| <b>Uvod</b>                             | 541 |
| <b>Opšti opis</b>                       | 542 |
| Pregled proizvoda                       | 542 |
| Pregled kontrolne table                 | 543 |
| <b>Pre prve upotrebe</b>                | 547 |
| <b>Pripreme pre upotrebe</b>            | 547 |
| <b>Upotreba aparata</b>                 | 547 |
| Programi za kuvanje                     | 547 |
| Kuvanje sa ručnim postavkama            | 552 |
| <b>MultiCrisp</b>                       | 554 |
| <b>Funkcija sinhronizacije vremena</b>  | 555 |
| <b>Funkcija kopiranja (podudaranja)</b> | 556 |
| <b>Protresanje hrane</b>                | 557 |
| Kada protresti                          | 557 |
| Šta protresti                           | 557 |
| Kako protresti                          | 557 |
| Podsetnik za protresanje                | 558 |
| <b>Čišćenje</b>                         | 558 |
| Tabela za čišćenje                      | 560 |
| <b>Odlaganje</b>                        | 560 |
| <b>Rešavanje problema</b>               | 560 |

## Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

## Opasnost

1



- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu (sl. 1).
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u posudu kako biste sprečili da dodu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da puniteljem uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na posudi.
- Uvek vodite računa da na grejaču nema hrane i da hrana nije zalepljena za grejač.

## Upozorenje

3



- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.
- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Dostupne površine mogu postati vruće tokom upotrebe (sl. 2).
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.

- Pošto Airfryer ima dve komore za kuvanje, njegova električna snaga je velika. Nemojte istovremeno da koristite druge snažne aparate na istom strujnom kolu (npr. aparate za zagrevanje vode, električne roštilje itd). U suprotnom, može da dođe do reakcije osigurača u kućnoj instalaciji i do prestanka napajanja na utičnici.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, donja ploča i dodatni pribor postavljeni unutar komore za pripremu hrane postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek rukujte pažljivo.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.
- Površina grejnog elementa može da zadrži toplotu nakon upotrebe.
- Nemojte koristiti ručku posude za pomeranje ili nošenje aparata.
- Nemojte stavljati posudu na UI panel jer može da sklizne ili padne i izazove povredu.
- Nemojte stavljati bilo kakvu posudu napunjenu vodom ili drugim tečnostima na gornju površinu aparata jer može da se prevrne.
- Nemojte jesti hranu koja je došla u kontakt sa grejnim elementom ili unutrašnjim zidovima aparata.
- Premaz posude, korpe i grila usklađen je sa bezbednosnim standardima za kontakt sa hranom. Međutim, premaz tokom vremena može da se istroši usled normalne upotrebe. Nepravilna upotreba i načini čišćenja (kao što su udarci o tvrde predmete ili abrazivno trenje) mogu ubrzati ovo habanje. Čak i ako se sitne čestice premaza slučajno pomešaju sa hranom, neće predstavljati rizik po zdravlje. Ako je premaz istrošen i metal ispod njega postane vidljiv, što pre se obratite lokalnom centru za korisničku podršku radi zamene oštećenog dela.
- Tokom pripreme hrane u jednoj posudi ili neposredno nakon pripreme, druga komora za pripremu hrane može i dalje biti vruća. Nemojte čistiti drugu komoru za kuvanje niti stavljati ruku u nju tokom ovog perioda da biste izbegli opekotine.

## Opres

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.

- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element i ivice metalnih delova.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije sinhronizovanog završetka (može da dođe do razvoja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu.
- Tokom normalne upotrebe neophodno je osigurati dobru ventilaciju oko proizvoda.
- Da biste sprečili oštećenje aparata, nemojte koristiti alkalna sredstva za čišćenje prilikom čišćenja. Koristite meku krpu i blagi deterdžent.

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

## Automatsko isključivanje

- Ovaj aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Ako ne pritisnete nijedno dugme u roku od 20 minuta, aparat se automatski isključuje. Da biste ručno isključili aparat, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

## Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

## Garancija i podrška

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju za ovaj proizvod, nakon datuma kupovine (ili datuma isporuke, koji je kasniji). Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija, rezervne delove ili pokretanje garancije, posetite našu veb-lokaciju [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

## EcoDesign informacije

### EcoDesign informacije za identifikacione oznake modela: NA474, NA475, NA476

| Opis                                                                                               | Simbol                                                       | Vrednost | Jedinica |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Potrošnja energije u isključenom stanju                                                            | P <sub>off</sub>                                             | 0,2      | W        |
| Potrošnja energije u režimu pripravnosti                                                           | P <sub>sb</sub>                                              | /        | W        |
| Period pre automatskog prebacivanja u režim pripravnosti                                           | T <sub>sb</sub>                                              | 20       | Min      |
| Standard merenja za servisnu vrednost                                                              | EN 50564:2011                                                |          |          |
| Podaci za kontakt za pronalaženje dodatnih informacija                                             | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands |          |          |
| Aparat je usaglašen sa zahtevima ekološki prihvatljivog dizajna iz PROPISA KOMISIJE (EU) 2023/826. |                                                              |          |          |

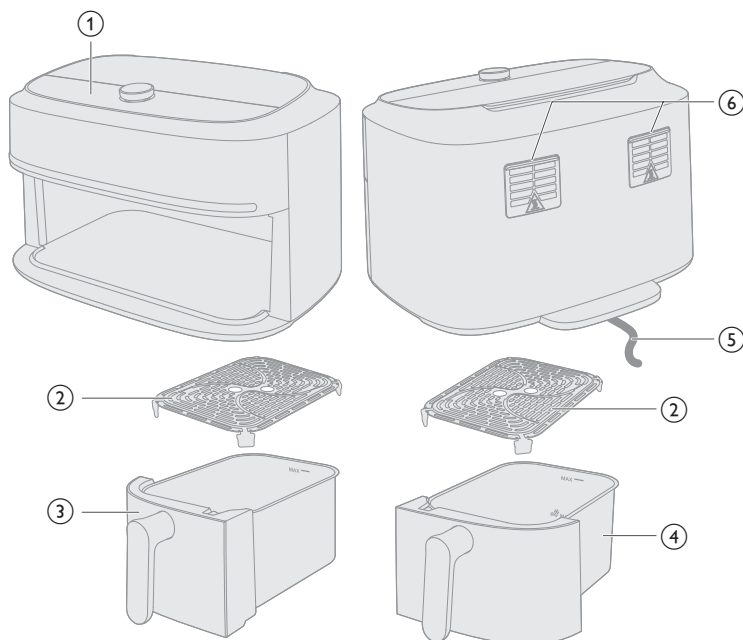
## Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na [www.home.id](https://www.home.id).

# Opšti opis

## Pregled proizvoda

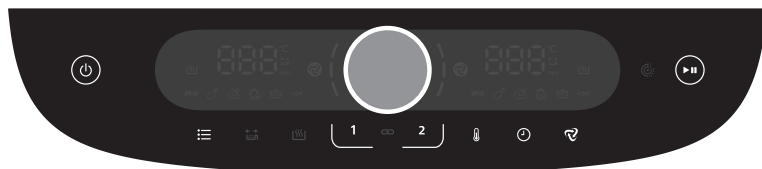


- 1 Kontrolna tabla
- 2 Donje ploče (x2)
- 3 Leva posuda [1]
- 4 Desna posuda [2]
- 5 Kabl za napajanje
- 6 Otvor za izlaz vazduha

Napomena: Ovaj aparat ima dve nezavisne korpe za kuvanje. Možete izabrati da kuvate samo sa jednom korpom ili da koristite obe istovremeno. Svaka korpa radi nezavisno, što vam omogućava da podesite različite temperature, vremena kuvanja ili unapred podešene programe za svaku korpom.

## Pregled kontrolne table

### Napajanje i osnovne operacije



#### Dugme za uključivanje/isključivanje

Dodirnite da biste uključili ili isključili Airfryer



#### Program za kuvanje

Dodirnite da biste izabrali neki od različitih programa za kuvanje



#### Dugme za pokretanje/pauziranje

Dodirnite da biste pokrenuli ili pauzirali proces pripreme hrane



#### Dugme za levu posudu

Dodirnite da biste izabrali levu posudu [1]



#### Dugme za desnu posudu

Dodirnite da biste izabrali desnu posudu [2]



#### Dugme za podešavanje temperature

Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja temperature



#### Dugme za podešavanje vremena

Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja vremena



#### Dugme MultiCrisp

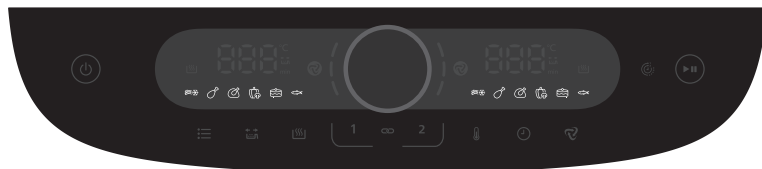
Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja funkcije MultiCrisp



#### Obrtno dugme / dugme za potvrdu

Okrenite da biste izabrali programe za kuvanje, podesili temperaturu/vreme i nivo MultiCrisp. Pritisnite da biste potvrdili podešavanje.

## Programi za kuvanje



### Zamrznuti pomfrit

Pripremite zamrznuti pomfrit, kriške krompira ili krokete od krompira do zlatne, hrskave završnice.



### Pileći bataci

Temeljno pripremite pileće batak sa hrskavom kožicom.



### Celo pile

Za celo pile sa hrskavom kožicom i mekanim mesom.



### Povrće

Ravnomerno ispecite povrće da postane hrskavo uz minimalnu količinu ulja.



### Patišpanj

Za lagane i vazdušaste domaće patišpanje.



### Riba

Pripremite ribu nežne teksture, uz očuvanje sočnosti.



## Dodatne funkcije



### Dugme podsetnika za protresanje

Ovaj model ima podsetnik za protresanje. Za optimalne rezultate, odmah protresite ili okrenite hranu kada se oglasi (pogledajte 'Protresanje hrane') alarm podsetnika.

Pritisnite dugme **podsetnika za protresanje** da biste uključili ili isključili upozorenja. Kada je omogućeno, čućete zvučni signal i videćete kako dugme treperi – podsećajući vas da protresete ili okrenete hranu tokom kuvanja radi ravnomernijih rezultata.



### Dugme za održavanje temperature

Režim održavanja temperature možete aktivirati u bilo kom trenutku – pre ili tokom pripreme hrane – dodiranjem na dugme za **održavanje temperature**.

Kada je funkcija održavanje temperature aktivirana, aparat će se automatski prebaciti u režim održavanja temperature kada se kuvanje završi.



### Dugme funkcije kopiranja (Match)

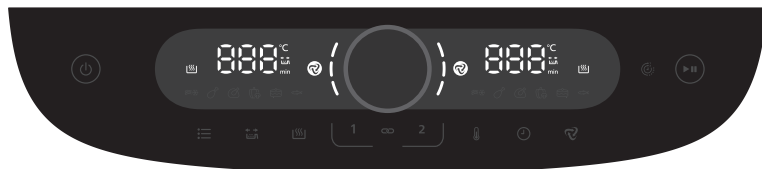
Možete podesiti vreme i temperaturu za jednu posudu, a zatim kopirati ta ista podešavanja na drugu posudu pritiskom na dugme (pogledajte 'Funkcija kopiranja (podudaranja') **funkcije kopiranja**).



### Dugme funkcije za sinhronizaciju vremena

Pritisnite dugme **funkcije za sinhronizaciju vremena** da biste automatski sinhronizovali vremena pripreme u 2 posude kako bi obroci bili spremni u isto vreme (pogledajte 'Funkcija sinhronizacije vremena').

## Ekran



### Prikaz vremena/temperature

Prikazuje vreme i temperaturu pripreme



### Indikator održavanja temperature

Svetli kada je aktivirana funkcija održavanja temperature



### Indikator podsetnika za protresanje

Svetli kada je vreme da protresete, promešate ili okrenete hranu



### Indikator nivoa MultiCrisp-a

Prikazuje trenutni nivo MultiCrisp



### Indikator MultiCrisp

Svetli prilikom podešavanja nivoa MultiCrisp

## Pre prve upotrebe

**Važno:** Prilikom prve upotrebe, Airfryer može ispuštati malo dima i mirisa. To je normalno i trebalo bi da nestane za nekoliko minuta.

**Oprez:** Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da puniti posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.

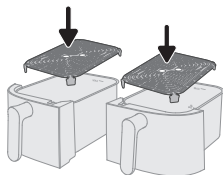
**Oprez:** Nemojte da dodirujete vruće površine. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.

**Oprez:** Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

**Napomena:** Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
- 3 Temeljno očistite uređaj pre prve upotrebe (pogledajte 'Čišćenje').

## Pripreme pre upotrebe



- 1 Postavite aparat na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplotu.
- 2 Umetnite donje ploče u posude.

**Napomena:** Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.

**Napomena:** Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.

## Upotreba aparata

Airfryer je opremljen sa dve posude za pripremu hrane, što vam omogućava pripremu hrane u jednoj posudi ili u obe posude istovremeno.

Možete kuvati koristeći:

- **Programe za pripremu hrane**, koji automatski primenjuju preporučena podešavanja pripreme za izabrane vrste hrane.
- **Ručno podešene postavke**, koje omogućavaju podešavanje vremena i temperature pripreme u skladu sa željama.

Izaberite posudu (ili obe posude), dodajte sastojke i izaberite željeni metod pripreme pre pokretanja aparata.

## Programi za kuvanje

Ovaj aparat dolazi sa različitim unapred podešenim programima kuvanja dizajniranim tako da pojednostave pripremu obroka. Svaki unapred podešeni

program je optimizovan za određenu vrstu hrane, automatski postavljajući idealnu temperaturu i vreme kuvanja kako bi se postigli ukusni rezultati uz minimalan napor.

Napomena: Vremena pripreme se zasnivaju na navedenoj količini hrane. Prilagodite po potrebi za različite količine.

Napomena: Ako aparat ima nominalnu snagu od **2720 W**, pogledajte tabelu u nastavku.

|                                                                                                       | Program za kuvanje | Nivo MultiCrisp        | Vreme pečenja | Temperatura | Podsetnik za protresanje |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------|-------------|--------------------------|
| <br><b>600 g</b>      | Zamrznuti pomfrit  | Meko (+)               | 19 min        | 180 °C      | x2                       |
|                                                                                                       |                    | Hrskavo (++)           | 22 min        | 200 °C      | x2                       |
|                                                                                                       |                    | Izuzetno hrskavo (+++) | 25 min        | 200 °C      | x2                       |
| <br><b>750 g</b>      | Pileći bataci      | Meko (+)               | 29 min        | 160 °C      | x1                       |
|                                                                                                       |                    | Hrskavo (++)           | 24 min        | 180 °C      | x1                       |
|                                                                                                       |                    | Izuzetno hrskavo (+++) | 27 min        | 180 °C      | x1                       |
| <br><b>1200 g</b>     | Celo pile          | Meko (+)               | 65 min        | 135 °C      | /                        |
|                                                                                                       |                    | Hrskavo (++)           | 55 min        | 160 °C      | /                        |
|                                                                                                       |                    | Izuzetno hrskavo (+++) | 55 min        | 185 °C      | /                        |
| <br><b>750 g</b>      | Povrće             | Meko (+)               | 20 min        | 170 °C      | x1                       |
|                                                                                                       |                    | Hrskavo (++)           | 21 min        | 180 °C      | x1                       |
|                                                                                                       |                    | Izuzetno hrskavo (+++) | 23 min        | 200 °C      | x2                       |
| <br><b>460 g</b>    | Patišpanj          | Meko (+)               | 50 min        | 130 °C      | /                        |
|                                                                                                       |                    | Hrskavo (++)           | 42 min        | 155 °C      | /                        |
|                                                                                                       |                    | Izuzetno hrskavo (+++) | 40 min        | 170 °C      | /                        |
| <br><b>200 g x2</b> | Riba               | Meko (+)               | 17 min        | 160 °C      | x1                       |
|                                                                                                       |                    | Hrskavo (++)           | 19 min        | 180 °C      | x1                       |
|                                                                                                       |                    | Izuzetno hrskavo (+++) | 20 min        | 200 °C      | x1                       |

Napomena: Ako aparat ima nominalnu snagu od **2220 W**, pogledajte tabelu u nastavku.

|  | Program za kuvanje | Nivo MultiCrisp | Vreme pečenja | Temperatura | Podsetnik za protresanje |
|--|--------------------|-----------------|---------------|-------------|--------------------------|
|--|--------------------|-----------------|---------------|-------------|--------------------------|



### Zamrznuti pomfrit

600 g

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Meko (+)               | 23 min | 180 °C | x2 |
| Hrskavo (++)           | 26 min | 200 °C | x2 |
| Izuzetno hrskavo (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |



### Pileći bataci

750 g

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Meko (+)               | 29 min | 160 °C | x1 |
| Hrskavo (++)           | 24 min | 180 °C | x1 |
| Izuzetno hrskavo (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |



### Celo pile

1200 g

|                        |        |        |   |
|------------------------|--------|--------|---|
| Meko (+)               | 55 min | 135 °C | / |
| Hrskavo (++)           | 45 min | 160 °C | / |
| Izuzetno hrskavo (+++) | 38 min | 175 °C | / |



### Povrće

600 g

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Meko (+)               | 18 min | 170 °C | x1 |
| Hrskavo (++)           | 21 min | 180 °C | x1 |
| Izuzetno hrskavo (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |



### Patišpanj

300 g

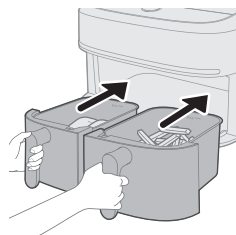
|                        |        |        |   |
|------------------------|--------|--------|---|
| Meko (+)               | 42 min | 130 °C | / |
| Hrskavo (++)           | 36 min | 155 °C | / |
| Izuzetno hrskavo (+++) | 36 min | 170 °C | / |



### Riba

180 g x2

|                        |        |        |    |
|------------------------|--------|--------|----|
| Meko (+)               | 16 min | 160 °C | x1 |
| Hrskavo (++)           | 18 min | 180 °C | x1 |
| Izuzetno hrskavo (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

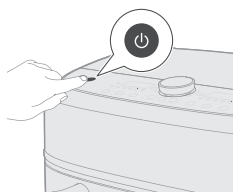


- 1 Dodajte sastojke u posude, a zatim gurnite posude nazad u aparat.

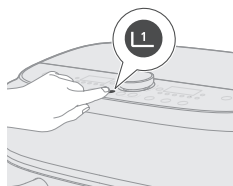
Napomena: Uvek proverite da li je donja ploča bezbedno postavljena na mesto pre dodavanja sastojaka u posudu.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje predloženih količina ili punjenje posude preko linije „MAX“, jer to može uticati na učinak pripreme hrane.

2 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.



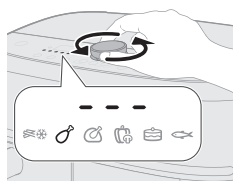
3 Dodirnite dugme za **levu posudu [1]**.



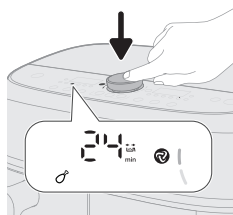
4 Dodirnite dugme **programa za kuvanje**.



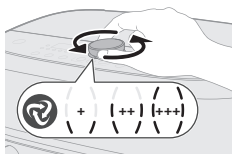
5 Okrećite obrtno dugme da biste prelistavali programe za kuvanje.



6 Pritisnite obrtno dugme da biste potvrdili program za kuvanje.



7 Okrećite obrtno dugme da biste izabrali željeni nivo **MultiCrisp**.



8 Dodirnite dugme za **desnu posudu [2]** i ponovite korake od 4 do 7.



9 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neki sastojci zahtevaju protresanje ili okretanje na polovini vremena pripreme. Da biste to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite sastojke iznad vatrostalne površine.
- Ponovo umetnite posudu da biste nastavili sa pripremom hrane.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.

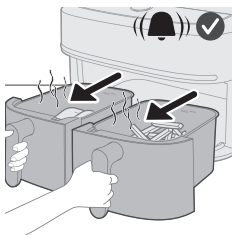
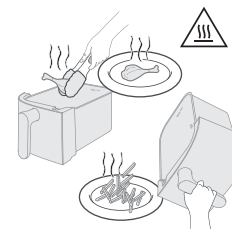
10 Kada se priprema završi, oglasiće se zvučni signal. Pažljivo izvucite obe posude.

**Opres:** Nakon procesa kuvanja, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek stavite posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.

11 Koristite odgovarajući pribor za vađenje hrane i pažljivo rukujte posudom.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeli da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.



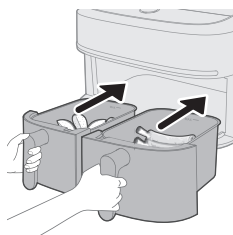
## Kuvanje sa ručnim postavkama

Kada unapred podešeni programi ne odgovaraju vašim personalizovanim potrebama za kuvanje, ručne postavke vam daju potpunu kontrolu nad temperaturom i vremenom.

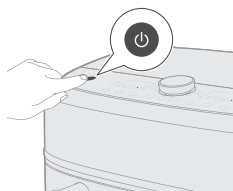
- 1 Dodajte sastojke u posude za pripremu hrane i umetnite ih u komoru za pripremu.

Napomena: Uvek proverite da li je donja ploča bezbedno postavljena na mesto pre dodavanja sastojaka u posudu.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje predloženih količina ili punjenje posude preko linije „MAX“, jer to može uticati na učinak pripreme hrane.



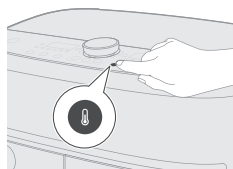
- 2 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.



- 3 Dodirnite dugme za **levu posudu [1]**.



- 4 Dodirnite dugme za **temperaturu**.

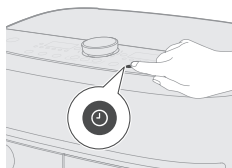




- 5 Okrećite obrtno dugme da biste izabrali željenu temperaturu.



- 6 Dodirnite dugme za **vreme**.



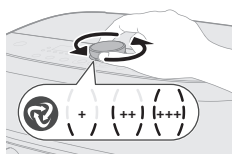
- 7 Okrećite obrtno dugme da biste izabrali željeno vreme pripreme.



- 8 Dodirnite dugme **MultiCrisp**.



- 9 Okrećite obrtno dugme da biste izabrali željeni nivo MultiCrisp.



**10** Dodirnite dugme za **desnu posudu [2]** i ponovite korake od 4 do 9.



**11** Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neki sastojci zahtevaju protresanje ili okretanje na polovini vremena pripreme. Da biste to uradili:

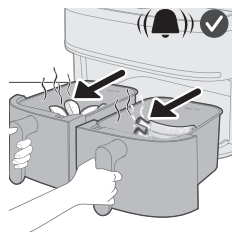
- Nežno izvucite posude.
- Protresite sastojke iznad vatrostalne površine.
- Ponovo umetnite posude da biste nastavili sa pripremom hrane.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.

**12** Kada se priprema završi, oglasiće se zvučni signal. Pažljivo izvucite obe posude.

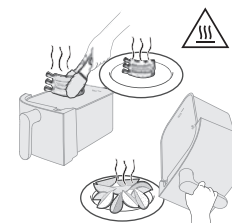
**Oprez: Nakon procesa kuvanja, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek stavite posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.**



**13** Koristite odgovarajući pribor za vadenje hrane i pažljivo rukujte posudom.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.



## MultiCrisp

Tehnologija **MultiCrisp** omogućava svima da lako uživaju u željenom ukusu i teksturi. Jednostavnim okretanjem regulatora, Philips Airfryer automatski prilagođava brzinu ventilatora i temperaturu kako bi pružio savršen nivo hrskavosti.

**Meko +**

**Hrskavo ++**

**Izuzetno hrskavo +++**



Svaki program za kuvanje (zamrznuti pomfrit, pileći bataci, celo pile, povrće, patišpanj, riba) precizno je usklađen sa MultiCrisp tehnologijom. Jednostavno okrenite točkić na Meko, Hrskavo, Izuzetno hrskavo za hrskavost koju volite. Vreme kuvanja možete da podesite sami na osnovu količine hrane.

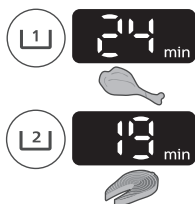
U ručnom režimu možete da eksperimentišete sa više sastojaka tako što ćete prilagoditi temperaturu, vreme i nivo MultiCrisp-a. Pritisnite dugme MultiCrisp  da biste prilagodili nivo hrskavosti – okrenite naviše za hrskaviji zalogaj ili naniže za mekšu završnicu.

Napomena: Koristite sledeću tabelu kao vodič za izbor željenog nivoa hrskavosti za različite vrste hrane. Rezultati mogu varirati u zavisnosti od količine, debljine i temperature sastojaka.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Funkcija sinhronizacije vremena

Koristite funkciju za sinhronizaciju vremena za automatsku sinhronizaciju vremena pripreme u 2 posude kako bi obroci bili spremni u isto vreme.

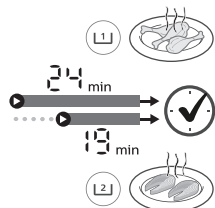


1 Podesite vreme kuvanja za obe korpe.

2 Pritisnite dugme **funkcije za sinhronizaciju vremena**.



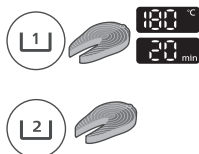
3 Aparat automatski odlaže početak kraćeg programa pripreme hrane kako bi se priprema u obe posude završila u isto vreme.

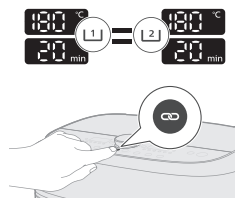


## Funkcija kopiranja (podudaranja)

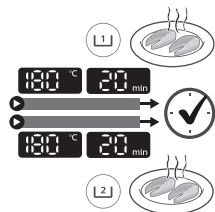
Funkcija kopiranja omogućava preslikavanje podešavanja pripreme sa jedne posude na drugu jednim dodirom. Ovo je idealno kada u obe posude pripremate istu hranu i želite ujednačene rezultate.

1 Podesite vreme i temperaturu za jednu posudu.





- 2 Pritisnite dugme Kopiraj. **Kopiraj**. Podešavanja će odmah biti preslikana na drugu posudu.



- 3 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

## Protresanje hrane

### Kada protresti

- Protresite ili okrenite hranu 1–2 puta na pola kuvanja ili više ako želite.
- Neki programi za pripremu hrane uključuju ugrađenu funkciju podsetnika za protresanje.

### Šta protresti

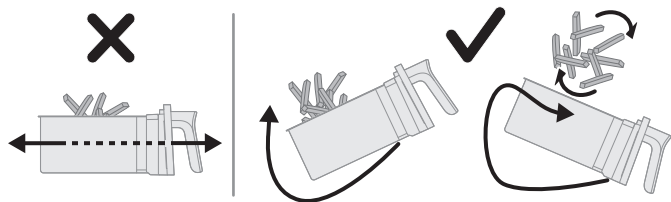
- Mali komadi, hrane kao što je pomfrit ili medaljoni, koji su naslagani tokom kuvanja obično zahtevaju protresanje kako bi se osigurala ravnomerna hrskavost i dosledno kuvanje.
- Ako ne protresete ovu hranu, može se desiti da se ne ispeče ravnomerno ili da ostane nedovoljno pečena u nekim delovima.
- Za deblje komade kao što je šnicla, okretanje na pola kuvanja pomaže u postizanju ravnomernog pečenja sa svih strana.

### Kako protresti

Tokom kuvanja, izvadite korpu iz aparata Airfryer da biste protresli, promešali ili okrenuli hranu.

- Da biste bezbedno protresli hranu, nežno protresite korpu i uverite se da vreo vazduh može da dopre do svih površina hrane.

**Postignite ravnomernu hrskavost:** Izbegavajte da tresete korpu samo u jednom smeru. Umesto toga, promešajte ili okrenite hranu umesto da samo pomerate korpu. To omogućava vrelom vazduhu da cirkuliše oko svakog komada radi ujednačenih rezultata i zlatnožute boje.

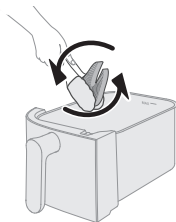


- Ako je korpa preteška za trešenje, stavite korpu na površinu otpornu na toplotu, pa upotrebite hvataljke sa silikonskim vrhom ili pribor da biste promešali ili okrenuli sastojke. Vratite korpu i nastavite sa kuvanjem.

**Napomena:** Airfryer će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Ekran će ostati zamrznut dok se korpa ne vrati.

**Napomena:** Kuvanje se automatski nastavlja kada se korpa ponovo ubaci.

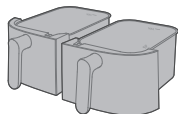
**Napomena:** Izbegavajte duže vađenje korpe (preko 30 sekundi), jer to može dovesti do hlađenja uređaja.



## Podsetnik za protresanje

- Kada dode vreme za protresanje hrane, aparat se oglašava zvučnim signalom, a ikona podsetnika za protresanje treperi na ekranu.
- Ako ne izvadite posudu u roku od 30 sekundi, podsetnik se automatski isključuje.
- Podsetnik se takode odmah zaustavlja kada se posuda izvadi.

## Čišćenje

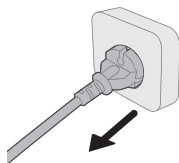


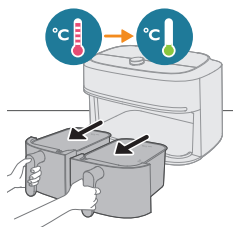
**Upozorenje:** Ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.

**Upozorenje:** Posuda ima premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.

Uvek očistite aparat nakon upotrebe. Uklonite nakupljeno ulje i masnoću sa dna posude nakon svake upotrebe.

- 1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.



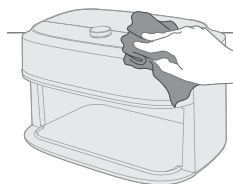


Koristan savet: Izvadite posude kako bi se Airfryer brže ohladio.

- 2 Izvadite donju ploču iz posude.
- 3 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.
- 4 Operite posudu i donju ploču u mašini za pranje sudova. Možete ih oprati i toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom (pogledajte 'Tabela za čišćenje').

Koristan savet: Ako su ostaci hrane zalepljeni za posudu ili donju ploču, možete ih potopiti u toplu vodu sa tečnošću za pranje sudova 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 ili donjoj ploči ima mrlja od masnoće koje niste uspjeli da uklonite toplom vodom i tečnošću za pranje sudova, upotrebite tečni odmašćivač.

- 5 Nežno obrišite spoljašnjost i unutrašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



- 6 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

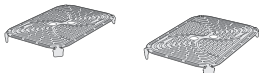
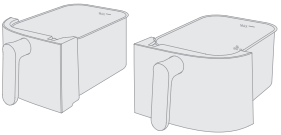
Koristan savet: Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.



- 7 Očistite unutrašnjost aparata mekom, vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.



## Tabela za čišćenje

|                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

## Odlaganje

- 1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.

### Napomena

- Kada nosite Airfryer, držite ga horizontalno i pridržavajte posudu sa prednje strane kako biste sprečili potencijalno naginjanje i oštećivanje delova.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

## Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite [www.home.id/support](http://www.home.id/support) da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

| Problem                                            | Mogući uzrok                                                | Rešenje                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe. | Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove. | To je normalno. Sve ručke i dugmad koji se mogu dodirnuti tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni za bezbedno rukovanje.                                                 |
|                                                    |                                                             | Posuda, donja ploča i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada je aparat uključen kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje. |



| Problem                                            | Mogući uzrok                                                                                                                                                                                          | Rešenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                                                                                                                                                                                       | <p>Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:</p>                                                                                                             |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                       | Sve dok ste svesni vrućih oblasti i izbegavate da ih dodirujete, aparat je bezbedan za upotrebu.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano. | Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.                                                                                                                                                         | Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.                                                                                       |
|                                                    | U posudu ste stavili preveliku količinu namirnica.                                                                                                                                                    | Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.                                                                                                                                  | Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Airfryer neće da se uključi.                       | Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.                                                                                                                                                                | Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                    | Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.                                                                                                                                                       | Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                    | Dugme za uključivanje/isključivanje nije još uvek aktivirano.                                                                                                                                         | Palcem pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje, vodeći računa da prst u potpunosti prekrije dugme.                                                                                                                                                                                                                             |
| Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.      | Mogu se pojaviti male mrlje u unutrašnjosti posude Airfryer-a usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. tokom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja donje ploče). | Oštećenje možete sprečiti pravilnim spuštanjem donje ploče u posudu. Ako donju ploču umetnete pod uglom, njena bočna strana može udariti o zid posude, što može dovesti do ljuštenja malih komadića premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom. |

| <b>Problem</b>                                                              | <b>Mogući uzrok</b>                                              | <b>Rešenje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 donju ploču nakon svake upotrebe.                                                                                                                                                                              |
|                                                                             | Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.              | Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.                                                                                                                                                                  |
|                                                                             | Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje. | Osušite hranu pre nego što je stavite u posudu.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E1” ili „E2”.                      | Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.            | Temperatura uređaja je preniska. Ovaj proizvod je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C. Ostavite Airfryer na sobnoj temperaturi bar 15 minuta. Ako problem potraje, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji/regionu. |
| Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E4”, „E5”, „E12”, „E22” ili „E23”. | Uređaj je možda pokvaren.                                        | Isključite aparat iz struje i ponovo ga uključite. Ako ovo ne pomogne, pozovite dežurnu liniju servisa kompanije Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.                                                                                                                               |
| Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E10”.                              | Unutrašnja temperatura aparata je previsoka.                     | Proverite da li postoje prepreke oko otvora za vazduh koje utiču na ventilaciju i odvođenje toplote. Ostavite najmanje 15 cm prostora oko otvora za vazduh i ne postavljajte nikakve predmete između otvora za vazduh i zida.                                                                                        |

# Sisältö

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| <b>Tärkeä turvallisuusohje</b>                    | 563 |
| Vaara                                             | 564 |
| Varoitus                                          | 564 |
| Huomio                                            | 565 |
| Sähkömagneettiset kentät (EMF)                    | 566 |
| Automaattinen virrankatkaisu                      | 566 |
| <b>Kierrätys</b>                                  | 566 |
| <b>Takuu ja tuki</b>                              | 566 |
| <b>Ekologista suunnittelua koskevat tiedot</b>    | 567 |
| <b>Johdanto</b>                                   | 567 |
| <b>Yleiskuvaus</b>                                | 568 |
| Tuotteen yleiskuvaus                              | 568 |
| Ohjauspaneelit                                    | 569 |
| <b>Ennen käyttöönottoa</b>                        | 573 |
| <b>Valmistelut ennen käyttöä</b>                  | 573 |
| <b>Käyttö</b>                                     | 573 |
| Kypsennysohjelmat                                 | 574 |
| Manuaalisten asetusten käyttö ruoanvalmistuksessa | 578 |
| <b>MultiCrisp</b>                                 | 580 |
| <b>Ajan synkronointitoiminto</b>                  | 581 |
| <b>Kopiointitoiminto (sovitus)</b>                | 582 |
| <b>Ruoan ravistaminen</b>                         | 583 |
| Milloin ravistetaan                               | 583 |
| Mitä ravistetaan                                  | 583 |
| Miten ravistetaan                                 | 583 |
| Ravistusmuistutus                                 | 584 |
| <b>Puhdistaminen</b>                              | 584 |
| Puhdistustaulukko                                 | 586 |
| <b>Säilytys</b>                                   | 586 |
| <b>Vianmääritys</b>                               | 586 |

## Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

## Vaara

1



- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin (kuva 1).
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävät ainekset kattilaan, jotta ne eivät kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käytössä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Kun laitat ruoka-aineita kattilaan, älä ylitä siihen merkittyä ainesten enimmäismäärää.
- Varmista aina, ettei lämmittimeen ole tarttunut ruokaa.

## Varoitus

3



- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Kytke laite vain vikavirtasuojakytkimellä suojattuun maadoitettuun seinäliitäntään.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitäntässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (kuva 2).
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Koska tässä Airfryerissa on kaksi paistotilaa, se kuluttaa paljon sähkövirtaa. Älä käytä samaan aikaan muita samaan virtapiiriin liitettyjä tehokkaita laitteita, kuten vedenkeitintä tai sähkögrilliä. Muutoin kotisi virrankatkaisija saattaa katkaista liitännän virran.
- 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, pohjalevy ja paistotilan sisälle asetetut lisävarusteet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.
- Lämmitysvastukset ovat kuumia käytön jälkeen.
- Älä liikuta tai kanna laitetta pitämällä kiinni kattilan kahvasta.
- Älä aseta kattilaa käyttöliittymäpaneelin päälle, koska se voi pudota ja aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä aseta mitään vedellä tai muulla nesteellä täytettyä astiaa laitteen päälle, sillä se voi kaatua.
- Älä syö ruokaa, joka on koskettanut lämmityselementtiä tai laitteen sisäosia.
- Kattilan, korin ja grillin pinnoite on elintarviketurvallisuutta koskevien standardien mukainen. Pinnoite voi kuitenkin kulua ajan myötä normaalissa käytössä. Vääränlainen käyttö ja puhdistusmenetelmät (kuten koskettaminen kovilla esineillä tai hankaus) voivat nopeuttaa kulumista. Vaikka pienet pinnoitteen hiukkaset sekoittuisivat vahingossa ruokaan, ne eivät aiheuta terveysriskiä. Jos pinnoite on kulunut ja sen alla oleva metalli tulee näkyviin, ota mahdollisimman pian yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen vaurioituneen osan vaihtamista varten.
- Yhtä kattilaa käytettäessä ja sen käytön jälkeen toinenkin paistotila saattaa olla vielä kuuma. Älä puhdista toista paistotilaa tai aseta kättäsi sen sisään tänä aikana, jotta vältät palovammat.

## Huomio

- 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 ja puhdistamista tai jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.

- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.
- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen puhdistaussasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus ja metalliosien reunat.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa synkronointitoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.
- Normaalissa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Älä käytä puhdistuksessa emäksisiä puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.

## Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

## Automaattinen virrankatkaisu

- Tässä laitteessa on automaattinen virrankatkaisuautoiminto. Jos et paina mitään painiketta 20 minuutin kuluessa, laite sammuu automaattisesti. Sammuta laite manuaalisesti painamalla virtapainiketta.

## Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

## Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit tilata varaosia tai vedota annettuun takuuseen osoitteessa [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

# Ekologista suunnittelua koskevat tiedot

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot mallille: NA474, NA475, NA476

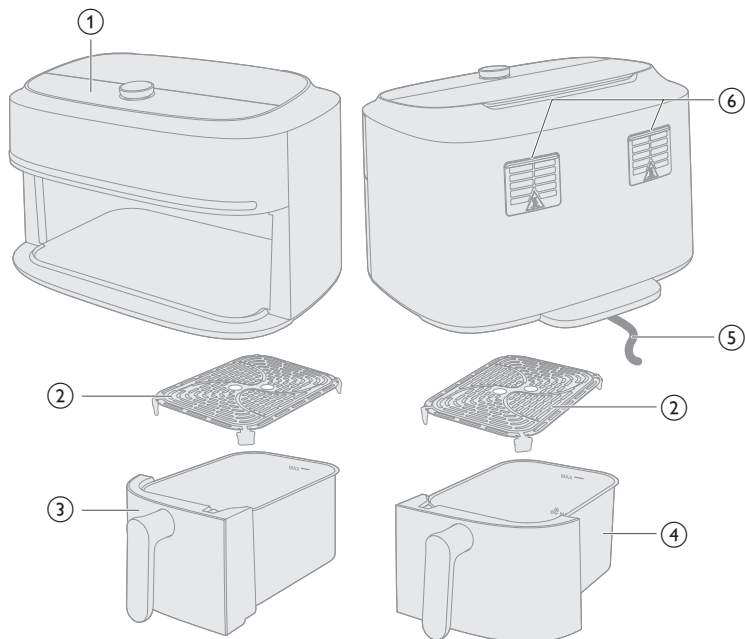
| Kuvaus                                                                                                              | Symboli                                                   | Arvo | Yksikkö |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------|---------|
| Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna                                                                          | P <sub>off</sub>                                          | 0,2  | W       |
| Valmiustilan tehonkulutus                                                                                           | P <sub>sb</sub>                                           | /    | W       |
| Aika ennen automaattista siirtymistä valmiustilaan                                                                  | T <sub>sb</sub>                                           | 20   | Min     |
| Käyttöarvon mittaustandardi                                                                                         | EN 50564:2011                                             |      |         |
| Yhteystiedot lisätietoja varten                                                                                     | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Alankomaat |      |         |
| Laite noudattaa ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia, jotka on annettu KOMISSION ASETUKSESSA (EU) 2023/826. |                                                           |      |         |

## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!  
Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.home.id**.

# Yleiskuvaus

## Tuotteen yleiskuvaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Pohjalevyt (x2)
- 3 Vasemmanpuoleinen kattila [1]
- 4 Oikeanpuoleinen kattila [2]
- 5 Virtajohto
- 6 Ilmanpoistoaukot

Huomautus: Tässä laitteessa on kaksi erillistä kypsennyskoriä. Voit käyttää ruoanlaittoon yhtä koriä tai kumpaakin koriä samanaikaisesti. Korit toimivat toisistaan riippumatta, jotta voit määrittää kummallekin korille eri lämpötilat, kypsennysajat tai esiasetetut ohjelmat.



# Ohjauspaneelit

## Virta ja peruskäyttö



### Virtapainike

Kytke tai katkaise Airfryerin virta painamalla tätä



### Kypsennysohjelma

Valitse jokin kypsennysohjelma painamalla tätä



### Käynnistyspainike

Aloitte tai keskeytä ruoanvalmistus painamalla tätä



### Vasemmanpuoleisen kattilan painike

Valitse vasemmanpuoleinen kattila [1] painamalla tätä



### Oikeanpuoleisen kattilan painike

Valitse oikeanpuoleinen kattila [2] painamalla tätä



### Lämpötilansäätöpainike

Siirry lämpötilan säätötilaan painamalla tätä



### Ajansäätöpainike

Siirry ajan säätötilaan painamalla tätä



### MultiCrisp-painike

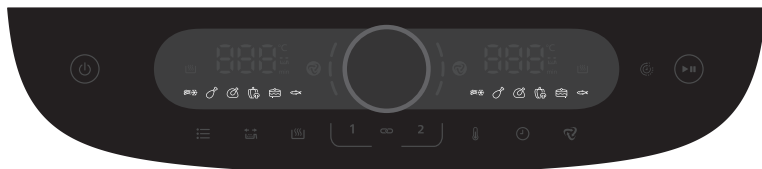
Siirry MultiCrisp-säätötilaan painamalla tätä



### Valintanuppi/vahvistuspainike

Valitse kypsennysohjelma tai säädä lämpötilaa/aikaa ja MultiCrisp-tasoa kääntämällä. Vahvista asetus painamalla.

## Kypsennysohjelmat



### Pakasteranskanperunat

Paista pakasteranskanperunat, lohkoperunat tai röstiperunat rapeiksi ja kullankeltaisiksi.



### Kanankoivet

Kypsennä kanankoivet niin, että niihin tulee rapea pinta.



### Kokonainen broileri

Kypsennä kokonainen broileri niin, että siitä tulee pinnalta rapea ja sisältä murea.



### Kasvikset

Paahda tai paista kasvikset tasaisesti mahdollisimman pienellä määrällä öljyä.



### Sokerikakku

Paista kevyitä ja ilmavia kotitekoisia sokerikakkuja.



### Kala

Kypsennä kala mureaksi kuivattamatta sitä.

## Lisätoiminnot



### Ravistusmuistutuspainike

Tässä mallissa on ravistusmuistutus. Saat parhaat tulokset, kun ravistat tai käännät ruokaa kuullessasi muistutusäänen (katso "Ruoan ravistaminen").

Voit ottaa hälytykset käyttöön tai poistaa ne käytöstä painamalla **ravistusmuistutuspainiketta**. Kun ne ovat käytössä, kuulet äänimerkin ja näet painikkeen vilkkuvan. Tämä muistuttaa sinua ravistamaan tai kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana, jotta saat tasaisemman tuloksen.



### Lämpimänäpityspainike

Voit ottaa lämpimänäpitystilan käyttöön milloin tahansa – ennen kypsennystä tai sen aikana – painamalla **lämpimänäpityspainiketta**.

Kun lämpimänäpitystoiminto on käytössä, laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpitytilaan, kun kypsennys on valmis.



### Kopiointitoiminnon (sovitus) painike

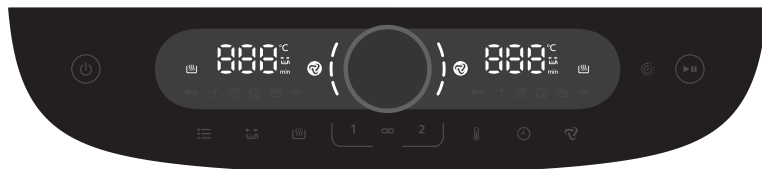
Voit asettaa ajan ja lämpötilan yhdelle kattilalle ja kopioida sitten samat asetukset toiseen kattilaan painamalla **kopiointitoiminnon** painiketta (katso "Kopiointitoiminto (sovitus)").



### Ajan synkronointitoiminnon painike

**Ajan synkronointitoiminnon** painikkeella voit synkronoida kahden kattilan kypsennysajat automaattisesti niin, että ateriat valmistuvat samaan aikaan (katso "Ajan synkronointitoiminto").

## Näyttö



### Aika-/lämpötilänäyttö

Näyttää kypsennysajan ja -lämpötilan



### Lämpimänäpidon ilmainen

Syttyy, kun lämpimänäpito toiminto on käytössä



### Ravistusmuistutuksen ilmainen

Syttyy, kun ruokaa on aika ravistaa, sekoittaa tai kääntää



### MultiCrisp-tason ilmainen

Näyttää nykyisen MultiCrisp-tason



### MultiCrisp-ilmainen

Syttyy MultiCrisp-tason asettamisen aikana

# Ennen käyttöönottoa

**Tärkeää:** Ensimmäisellä käyttökerralla Airfryerista voi tulla hieman savua ja hajuja. Tämä on normaalia ja niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.

**Varoitus:** Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.

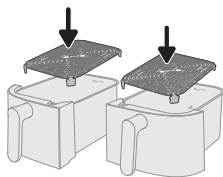
**Varoitus:** Älä kosketa kuumia pintoja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.

**Varoitus:** Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

**Huomautus:** Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso "Puhdistaminen").

# Valmistelut ennen käyttöä



- 1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Aseta pohjalevyt kattiloihin.

**Huomautus:** Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.

**Huomautus:** Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.

# Käyttö

Airfryerissa on kaksi kypsennyskattilaa, ja voit valmistaa ruokaa joko yhdessä kattilassa kerrallaan tai molemmissa kattiloissa yhtä aikaa.

Voit kypsentää ruokaa seuraavilla tavoilla:

- **Kypsennysohjelmat** käyttävät automaattisesti suositeltuja kypsennysasetuksia valitulle ruokatypille.
- **Manuaalisten asetusten** avulla voit säätää kypsennysaikaa ja -lämpötilaa omien mieltymystesi mukaan.

Valitse kattila(t), lisää ainekset ja valitse haluamasi kypsennystapa, ennen kuin aloitat kypsennyksen.

# Kypsennysohjelmat

Tässä laitteessa on erilaisia esiasetettuja ruoanvalmistusohjelmia, jotka on suunniteltu auttamaan ruoanvalmistuksessa. Kukin esiasetus on optimoitu tiettyntyyppistä ruokaa varten, ja se säätää automaattisesti sopivimman lämpötilan ja kypsennysajan, jotta saat parhaat tulokset mahdollisimman vähällä vaivalla.

Huomautus: Kypsennysajat perustuvat ilmoitettuun ruoan määrään. Muuta aikaa tarvittaessa eri määriille.

Huomautus: Jos laitteen nimellisteho on **2 720 W**, käytä alla olevaa taulukkoa.

|                                                                                                | Kypsennysohjelma      | MultiCrisp-taso      | Kypsennysaika | Lämpötila | Ravistusmuistutus |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|---------------|-----------|-------------------|
| <br>600 g      | Pakasteranskanperunat | Murea (+)            | 19 min        | 180 °C    | x2                |
|                                                                                                |                       | Rapea (++)           | 22 min        | 200 °C    | x2                |
|                                                                                                |                       | Erittäin rapea (+++) | 25 min        | 200 °C    | x2                |
| <br>750 g      | Kanankoivet           | Murea (+)            | 29 min        | 160 °C    | x1                |
|                                                                                                |                       | Rapea (++)           | 24 min        | 180 °C    | x1                |
|                                                                                                |                       | Erittäin rapea (+++) | 27 min        | 180 °C    | x1                |
| <br>1 200 g    | Kokonainen broileri   | Murea (+)            | 65 min        | 135 °C    | /                 |
|                                                                                                |                       | Rapea (++)           | 55 min        | 160 °C    | /                 |
|                                                                                                |                       | Erittäin rapea (+++) | 55 min        | 185 °C    | /                 |
| <br>750 g     | Kasvikset             | Murea (+)            | 20 min        | 170 °C    | x1                |
|                                                                                                |                       | Rapea (++)           | 21 min        | 180 °C    | x1                |
|                                                                                                |                       | Erittäin rapea (+++) | 23 min        | 200 °C    | x2                |
| <br>460 g    | Sokerikakku           | Murea (+)            | 50 min        | 130 °C    | /                 |
|                                                                                                |                       | Rapea (++)           | 42 min        | 155 °C    | /                 |
|                                                                                                |                       | Erittäin rapea (+++) | 40 min        | 170 °C    | /                 |
| <br>200 g x2 | Kala                  | Murea (+)            | 17 min        | 160 °C    | x1                |
|                                                                                                |                       | Rapea (++)           | 19 min        | 180 °C    | x1                |
|                                                                                                |                       | Erittäin rapea (+++) | 20 min        | 200 °C    | x1                |

Huomautus: Jos laitteen nimellisteho on **2 220 W**, käytä alla olevaa taulukkoa.

|  | Kypsennysohjelma | MultiCrisp-taso | Kypsennysaika | Lämpötila | Ravistusmuistutus |
|--|------------------|-----------------|---------------|-----------|-------------------|
|--|------------------|-----------------|---------------|-----------|-------------------|



600 g

**Pakasteranskan-  
perunat**

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Murea (+)            | 23 min | 180 °C | x2 |
| Rapea (++)           | 26 min | 200 °C | x2 |
| Erittäin rapea (+++) | 29 min | 200 °C | x2 |



750 g

**Kanankoivet**

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Murea (+)            | 29 min | 160 °C | x1 |
| Rapea (++)           | 24 min | 180 °C | x1 |
| Erittäin rapea (+++) | 27 min | 180 °C | x1 |



1 200 g

**Kokonainen  
broileri**

|                      |        |        |   |
|----------------------|--------|--------|---|
| Murea (+)            | 55 min | 135 °C | / |
| Rapea (++)           | 45 min | 160 °C | / |
| Erittäin rapea (+++) | 38 min | 175 °C | / |



600 g

**Kasvikset**

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Murea (+)            | 18 min | 170 °C | x1 |
| Rapea (++)           | 21 min | 180 °C | x1 |
| Erittäin rapea (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |



300 g

**Sokerikakku**

|                      |        |        |   |
|----------------------|--------|--------|---|
| Murea (+)            | 42 min | 130 °C | / |
| Rapea (++)           | 36 min | 155 °C | / |
| Erittäin rapea (+++) | 36 min | 170 °C | / |



180 g x2

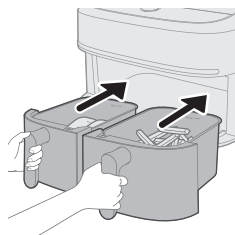
**Kala**

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Murea (+)            | 16 min | 160 °C | x1 |
| Rapea (++)           | 18 min | 180 °C | x1 |
| Erittäin rapea (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

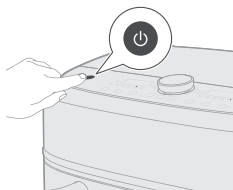
**1** Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä kattilat takaisin laitteeseen.

Huomautus: Varmista aina, että pohjalevy on tukevasti paikallaan, ennen kuin lisää aineksia kattilaan.

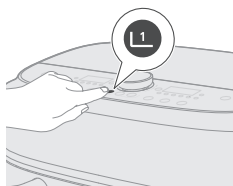
Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kattila enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



- 2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.



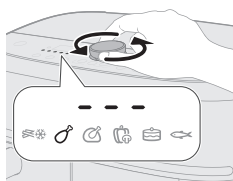
- 3 Paina **vasemmanpuoleisen kattilan [1]** painiketta.



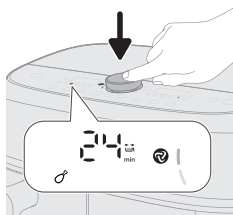
- 4 Paina **kypsennysohjelman** painiketta.



- 5 Selaa kypsennysohjelmia kääntämällä valintanuppia.

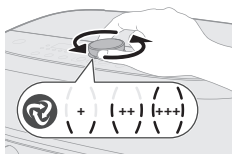


- 6 Vahvasta valittu kypsennysohjelma painamalla valintanuppia.





7 Valitse haluamasi **MultiCrisp**-taso kääntämällä valintanuppia.



8 Paina **oikeanpuoleisen kattilan [2]** painiketta ja toista vaiheet 4–7.



9 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä. Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.

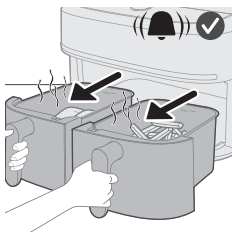
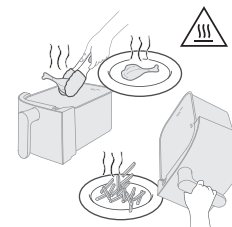
10 Kun kypsennys on valmis, kuulet merkkiään. Vedä molemmat kattilat varovasti ulos.

**Varoitus:** Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat kattilan. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.

11 Käytä asianmukaisia välineitä ruoan poistamiseen kattilasta ja käsittele kattilaa varoen.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen aineiden ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.



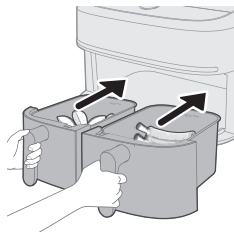
## Manuaalisten asetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

Kun esiasetetut ohjelmat eivät vastaa tarpeitasi ruoanvalmistuksessa, manuaalisten asetusten avulla voit valita lämpötilat ja ajat.

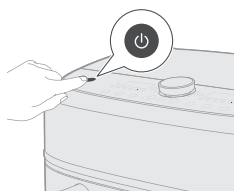
- 1 Lisää ainekset kypsennyskattiloihin ja aseta kattilat paistotilaan.

**Huomautus:** Varmista aina, että pohjalevy on tukevasti paikallaan, ennen kuin lisää aineksia kattilaan.

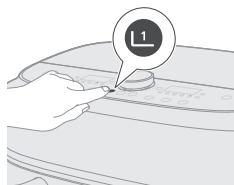
**Huomautus:** Noudata suositeltuja määriä ja täytä kattila enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



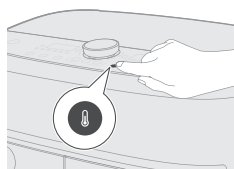
- 2 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.



- 3 Paina **vasemmanpuoleisen kattilan [1]** painiketta.



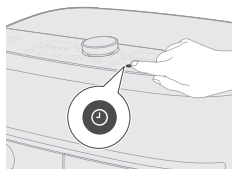
- 4 Paina **lämpötilapainiketta**.



- 5 Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä valintanuppia.



**6** Paina **aikapainiketta**.



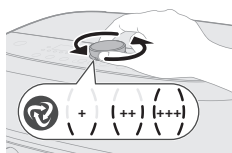
**7** Valitse haluamasi kypsennysaika kääntämällä valintanuppia.



**8** Paina **MultiCrisp**-painiketta.

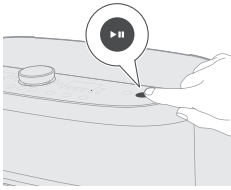


**9** Valitse haluamasi MultiCrisp-taso kääntämällä valintanuppia.



**10** Paina **oikeanpuoleisen kattilan [2]** painiketta ja toista vaiheet 4–9.





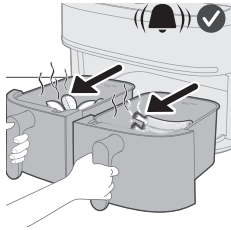
# 11 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistuspainiketta**.

**Huomautus:** Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä. Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattilat varovasti ulos.
- Ravista sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattilat takaisin.

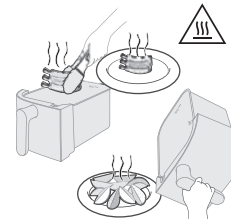
**Huomautus:** Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistuspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

**Huomautus:** Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.



# 12 Kun kypsennys on valmis, kuulet merkkiäänen. Vedä molemmat kattilat varovasti ulos.

**Varoitus:** Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat kattilan. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.



# 13 Käytä asianmukaisia välineitä ruoan poistamiseen kattilasta ja käsittele kattilaa varoen.

**Huomautus:** Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

**Huomautus:** Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen aineiden ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

## MultiCrisp

**MultiCrisp**-tekniikan ansiosta jokainen voi nauttia mieleisestään mausta ja rakenteesta. Philips Airfryer säätelee tuulettimen nopeutta ja lämpötilaa automaattisesti ja takaa täydellisen rapeuden helposti valitsinta kääntämällä.

**Murea +**

**Rapea ++**

**Erittäin rapea +++**



Kukin kypsennysohjelma (pakasteranskanperunat, kanankoivet, kokonainen kana, kasvikset, kakku, kala) on hienosäädetty MultiCrisp-tekniikalle. Käännä valitsinta ja valitse Murea, Rapea tai Erittäin rapea haluamasi rapeustason mukaan. Voit säätää kypsennysaikaa itse ruokamäärän mukaan.

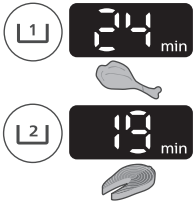
Manuaalisessa tilassa voit säätää lämpötilaa, aikaa ja MultiCrisp-tasoa ja käyttää enemmän aineksia. Paina MultiCrisp-painiketta  ja säädä rapeutta – käännä valitsinta ylös lisätäkseksi rapeutta tai alas saavuttaaksesi mureamman lopputuloksen.

Huomautus: Käytä seuraavaa taulukkoa apuna eri ruokien kypsentämiseksi haluttuun rapeustasoon. Tulokset voivat vaihdella ainesten määrän ja paksuuden sekä kypsennyslämpötilan mukaan.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |

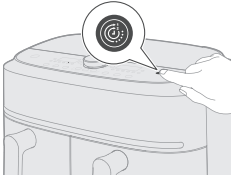
## Ajan synkronointitoiminto

Ajan synkronointitoiminnolla voit synkronoida kahden kattilan kypsennysajat automaattisesti niin, että ateriat valmistuvat samaan aikaan.

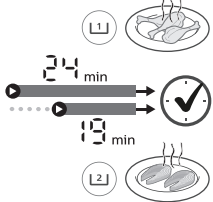


1 Aseta kummankin kattilan kypsennysaika.

2 Paina **ajan synkronointitoiminnon** painiketta.



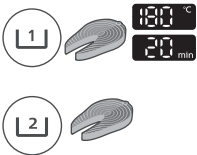
3 Laite säättää lyhyemmän kypsennysohjelman alkamisaikaa automaattisesti niin, että molempien kattiloiden ruoat valmistuvat samaan aikaan.

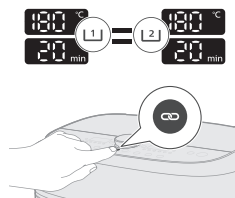


## Kopiointitoiminto (sovitus)

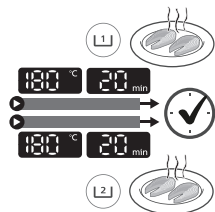
Kopiointitoiminnon avulla voit kopioida kypsennysasetukset kattilasta toiseen yhdellä kosketuksella. Tästä on hyötyä, kun kypsennät samaa ruokaa kummassakin kattilassa ja haluat tasaiset lopputulokset.

1 Aseta yhden kattilan aika ja lämpötila.





- 2 Paina **kopiointipainiketta**. Asetukset kopioidaan välittömästi toiseen kattilaan.



- 3 Aloita kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

## Ruoan ravistaminen

### Milloin ravistetaan

- Ravista tai käännä ruokaa 1–2 kertaa kypsennyksen puolivälissä tai tarvittaessa useammin.
- Joissakin kypsennysohjelmissa on sisäänrakennettu ravistusmuistutus.

### Mitä ravistetaan

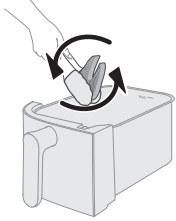
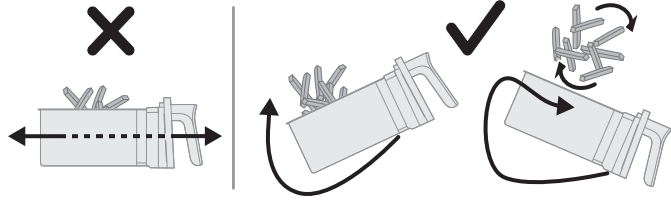
- Pieniä aineksia, kuten ranskanperunoita tai nugetteja, jotka ovat päällekkäin kypsennyksen aikana, on yleensä ravistettava, jotta voidaan varmistaa tasainen rapeus ja kypsytys.
- Jos et ravista näitä ruokia, ne saattavat kypsyä epätasaisesti tai jäädä paikoitellen raaoiksi.
- Paksummat ainekset, kuten pihvit, ruskistuvat tasaisesti kaikkialta, kun ne käännetään kypsennyksen puolivälissä.

### Miten ravistetaan

Poista kori Airfryerista kypsennyksen aikana, jotta voit ravistaa, sekoittaa tai käänntää ruokaa.

- Ruoan turvallinen ravistaminen: ravista koria varovasti ja varmista, että kuuma ilma pääsee kaikkialle ruokaan.

**Tasaisen rapea pinta:** Älä ravista koria vain yhdessä suunnassa. Sekoita tai käänntele korissa olevaa ruokaa pelkän liu'uttamisen sijaan. Näin kuuma ilma pääsee kaikkiin ruoan osiin, jolloin saat tasaisen kullanruskeat tulokset.



- Jos kori on liian painava ravistettavaksi, aseta se lämmönkestävälle alustalle ja sekoita tai kääntele aineksia silikonikärkisillä pihdeillä tai keittiövälineillä. Aseta kori takaisin ja jatka kypsennystä.

**Huomautus:** Airfryerin toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Näyttö pysähtyy, kunnes kori asetetaan takaisin.

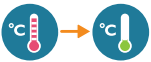
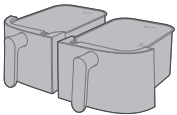
**Huomautus:** Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin.

**Huomautus:** Vältä poistamasta koria pitkäksi aikaa (yli 30 sekunniksi), koska tällöin laite saattaa jäähtyä.

## Ravistusmuistutus

- Laitteesta kuuluu äänimerkki ja ravistuskuvake vilkkuu näytössä, kun on aika ravistaa ruokaa.
- Jos et poista koria 30 sekunnin kuluessa, muistutus sammuu automaattisesti.
- Muistutus loppuu automaattisesti myös, kun kori poistetaan.

## Puhdistaminen

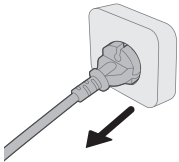


**Varoitus:** Anna kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.

**Varoitus:** Kattilassa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

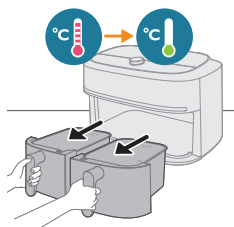
Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

- 1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.





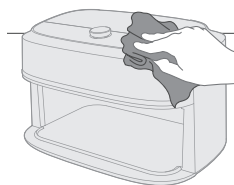
Vihje: Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat kattilat.



- 2 Poista pohjalevy kattilasta.
- 3 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.
- 4 Puhdista kattila ja pohjalevy astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso "Puhdistustaulukko").

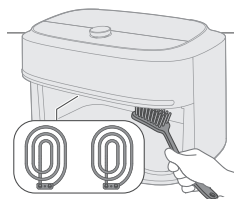
Vihje: Jos kattilaan tai pohjalevyyn on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai pohjalevyssä on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.

- 5 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulko- ja sisäpuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



- 6 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

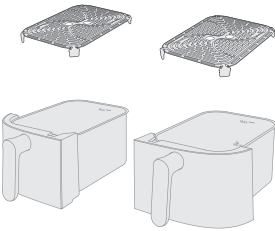
Vihje: Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



- 7 Pyyhi laitteen sisäpuoli pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.



## Puhdistustaulukko

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

## Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.  
**Huomautus**
  - Kun kannat Airfryeria, pidä se vaakatasossa ja tue etuosassa olevaa kattilaa, jotta laite ei kallistu vahingossa eivätkä osat vaurioidu.
  - Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

## Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta [www.home.id/support](http://www.home.id/support) vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

| Ongelma                                    | Mahdollinen syy                             | Ratkaisu                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana. | Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen. | Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä koskettaviksi.                                                   |
|                                            |                                             | Kattila, pohjalevy ja laitteen sisäpuoli kuumenevat laitteen ollessa käynnissä, jotta ruoka kypsyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea. |

| Ongelma                                                          | Mahdollinen syy                                                                                                                                                                                                      | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                      | <p>Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:</p>                                                      |
|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                      | 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.                                                                                   |
|                                                                  | Kattilassa on liian paljon aineksia.                                                                                                                                                                                 | Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                  | Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.                                                                                                                                                          | Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.                                                                                                                                                                                                                      |
| Airfryer ei käynnisty.                                           | Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.                                                                                                                                                                              | Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                  | Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.                                                                                                                                                                  | Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                  | Virtapainiketta ei vielä painettu.                                                                                                                                                                                   | Paina virtapainiketta peukalolla ja varmista, että sormi peittää koko painikkeen.                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 pohjalevyä asetettaessa). | Voit ehkäistä vaurioita laskemalla pohjalevyn kattilaan oikein. Jos asetat pohjalevyn 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.                                                                                                                                                                                                           |

| Ongelma                                             | Mahdollinen syy                                                  | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.      | Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja pohjalevy aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.                                                                                                                                        |
|                                                     | Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.        | Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitetä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.                                                                                                                                |
|                                                     | Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa. | Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista kattilaan.                                                                                                                                                                                                                |
| Airfryerin näytössä lukee E1 tai E2.                | Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.              | Laitteen lämpötila on liian alhainen. Tämä tuote on suunniteltu toimimaan 5–40 °C:n lämpötilassa.<br>Anna Airfryerin olla huoneenlämmössä vähintään 15 minuuttia. Jos ongelma ei ratkea, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi/alueesi kuluttajapalvelukeskukseen. |
| Airfryerin näytössä lukee E4, E5, E12, E22 tai E23. | Laitteessa voi olla toimintahäiriö.                              | Irrota laite pistorasiasta ja kytke se siihen uudelleen. Jos tämä ei auta, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.                                                                                                                     |
| Airfryerin näytössä lukee E10.                      | Laitteen sisäinen lämpötila on liian korkea.                     | Tarkista, onko ilmanpoistoaukkojen luona esteitä, jotka vaikuttavat ilmanvaihtoon ja lämmön haihtumiseen. Jätä ilmanpoistoaukkojen ympärille vähintään 15 cm tilaa äläkä laita esineitä ilmanpoistoaukkojen ja seinän väliin.                                                            |

# Innehåll

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>Viktiga säkerhetsinstruktioner</b> | 589 |
| Fara                                  | 590 |
| Varning!                              | 590 |
| Var försiktig!                        | 591 |
| Elektromagnetiska fält (EMF)          | 592 |
| Automatisk avstängning                | 592 |
| <b>Återvinning</b>                    | 592 |
| <b>Garanti och support</b>            | 592 |
| <b>Ekodesigninformation</b>           | 593 |
| <b>Introduktion</b>                   | 593 |
| <b>Allmän beskrivning</b>             | 594 |
| Produktöversikt                       | 594 |
| Översikt av kontrollpanelen           | 595 |
| <b>Före första användningen</b>       | 599 |
| <b>Förberedelser före användning</b>  | 599 |
| <b>Använda apparaten</b>              | 599 |
| Tillagningsprogram                    | 599 |
| Laga mat med manuella inställningar   | 603 |
| <b>MultiCrisp</b>                     | 606 |
| <b>Tidsynkningsfunktion</b>           | 607 |
| <b>Kopieringsfunktion (matcha)</b>    | 608 |
| <b>Skaka ingredienser</b>             | 609 |
| När man ska skaka                     | 609 |
| Vad som bör skakas                    | 609 |
| Så här skakar man                     | 609 |
| Skakningspåminnelse                   | 609 |
| <b>Rengöring</b>                      | 610 |
| Rengöringstabell                      | 611 |
| <b>Förvaring</b>                      | 611 |
| <b>Felsökning</b>                     | 612 |

## Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

## Fara

1



- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn (bild 1).
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i pannan för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivå som indikeras på pannan.
- Se alltid till att maten inte vidrör värmaren och att ingen mat har fastnat i den.

## Varning!

3



- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag som skyddas av en jordfelsbrytare.
- Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Ytorna kan bli varma vid användning (bild 2).
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftssteking släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Eftersom den här Airfryern har två tillagningskammare är effekten stor. Använd inte andra apparater på samma krets samtidigt (till exempel vattenkokare, elektriska grillar osv.). I så fall kan det hända att säkringen och strömmen går.

- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer på mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsdug eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten oöversiktad när den är igång.
- Pannan, bottenplattan och tillbehören i tillagningsutrymmet blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.
- Värmeelementets yta är varm en tid efter användning.
- Använd inte pannans handtag för att flytta eller bära apparaten.
- Placera inte pannan på UI-panelen, eftersom den kan falla och orsaka skador.
- Placera inte behållare fyllda med vatten eller andra vätskor ovanpå apparaten, eftersom de kan välla.
- Ät inte mat som har kommit i kontakt med värmeelementet eller apparatens innerväggar.
- Beläggningen på pannan, korgen och grillen uppfyller säkerhetsstandarden för kontakt med livsmedel. Beläggningen kan dock slitas ut med tiden vid normal användning. Felaktig användning och felaktiga rengöringsmetoder (t.ex. slag mot hårda föremål eller slipande friktion) kan påskynda slitaget. Små partiklar från beläggningen kan hamna i maten av misstag, men de utgör inte någon hälsorisk. Om beläggningen är sliten och den underliggande metallen blir synlig ska du kontakta närmaste kundtjänst så snart som möjligt för att byta ut den skadade delen.
- När du endast använder en panna eller direkt efter tillagningen kan det andra tillagningsutrymmet fortfarande vara varmt. Rengör inte och stick inte in handen i det andra tillagningsutrymmet under den här tiden för att undvika brännskador.

## Var försiktig!

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Dra alltid ur strömsladden om du lämnar apparaten oöversiktad och innan du monterar, tar isär, rengör och ställer undan den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Friterar inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: Värmeelementet och kanten på metalldelarna är varma.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Var försiktig när du tillagar färskvaror med funktionen synkad avslutning (tillväxt av bakterier kan uppstå).
- Var försiktig när du håller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.
- För att förhindra skador på apparaten ska du inte använda alkaliska rengöringsmedel när du rengör den. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

## Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

## Automatisk avstängning

- Apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp inom 20 minuter stängs apparaten av automatiskt. Du stänger av apparaten manuellt genom att trycka på på/av-knappen.

## Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

## Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller



leveransdatum, om senare). Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information, köpa reservdelar eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats [home.id/warranty](https://www.home.id/warranty).

# Ekodesigninformation

## Ekodesigninformation för modellidentifiere: NA474, NA475, NA476

| Beskrivning                                     | Symbol                                                     | Värde | Enhet |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Strömförbrukning i avstängt läge                | P <sub>av</sub>                                            | 0,2   | W     |
| Strömförbrukning i standbyläge                  | P <sub>sb</sub>                                            | /     | W     |
| Tid innan automatisk växling till standbyläge   | T <sub>sb</sub>                                            | 20    | Min   |
| Standard som använts för mätning av driftsvärde | EN 50564:2011                                              |       |       |
| Kontaktuppgifter för att få mer information     | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nederländerna |       |       |

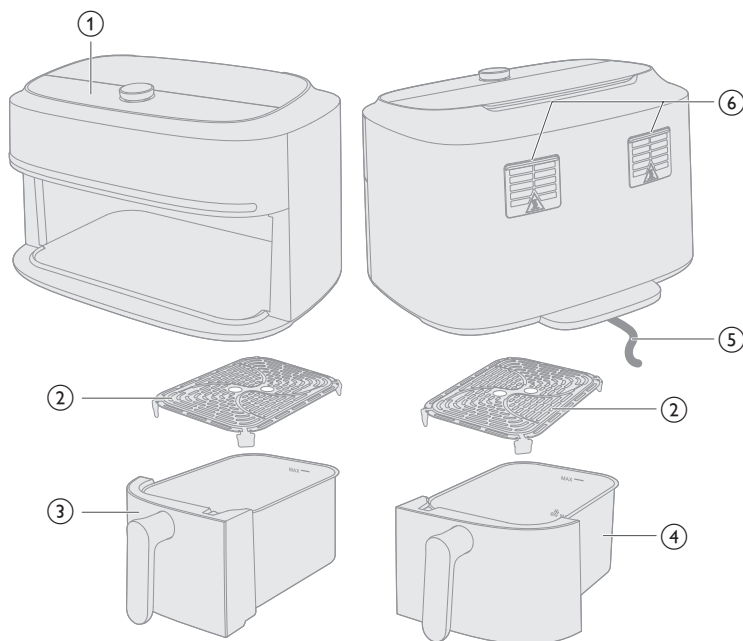
Apparaten efterlever ekodesignkraven i KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/826.

# Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!  
Genom att registrera din produkt på [www.home.id](https://www.home.id) kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

# Allmän beskrivning

## Produktöversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Bottenplattor (x2)
- 3 Vänster panna [1]
- 4 Höger panna [2]
- 5 Nätkabel
- 6 Luftutblås

Obs! Den här apparaten har två separata tillagningskorgar. Du kan välja att använda endast en korg eller använda båda samtidigt. Varje korg fungerar oberoende av varandra, vilket gör att du kan ställa in olika temperaturer, tillagningstider och snabbval för varje korg.

# Översikt av kontrollpanelen

## Ström och grundläggande funktioner



### På/av-knapp

Tryck för att slå på och stänga av Airfryern



### Tillagningsprogram

Tryck för att välja en rad olika tillagningsprogram



### Start/paus-knapp

Tryck för att starta eller pausa tillagningsprocessen



### Knapp för den vänstra pannan

Tryck för att välja vänster panna [1]



### Knapp för den högra pannan

Tryck för att välja höger panna [2]



### Knapp för att justera temperaturen

Tryck för att aktivera temperaturjusteringsläget



### Knapp för att justera tiden

Tryck för att aktivera tidsjusteringsläget



### MultiCrisp-knapp

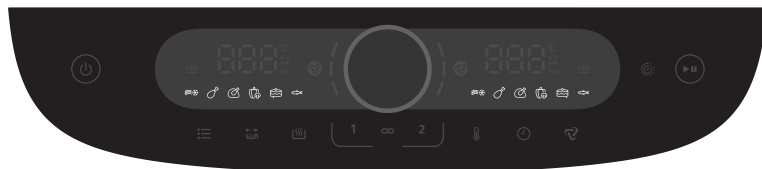
Tryck för att aktivera MultiCrisp-justeringsläget



### Vred/knappen bekräfta

Vrid för att välja tillagningsprogram, justera temperatur/tid samt välja MultiCrisp-nivå. Tryck för att bekräfta inställningen.

## Tillagningsprogram



### Frysta pommes frites

Tillaga krispiga, gyllenbruna frysta pommes frites, potatisklyftor eller rösti.



### Kycklingklubbor

Tillaga kycklingklubbor så att de får ett krispigt skinn.



### Hel kyckling

För hel kyckling med krispigt skinn och mörkt kött.



### Grönsaker

Rosta grönsaker jämnt med minimalt med olja.



### Sockerkaka

För lätta och luftiga hembakade sockerkakor.



### Fisk

Tillaga fisken så att den får en bra konsistens och samtidigt behåller sin saftighet.

## Ytterligare funktioner



### Skakningspåminnelseknapp

Den här modellen har en skakningspåminnelse. För bästa möjliga resultat ska du skaka eller vända maten när du hör (se "Skaka ingredienser") påminnelsen.

Tryck på **skakningspåminnelseknappen** för att aktivera och inaktivera larm. När funktionen är aktiverad hör du ett pip och ser knappen blinka, vilket påminner dig om att du ska skaka eller vända på ingredienserna för jämnare tillagning.



### Varmhållningsknapp

Du kan aktivera varmhållningsläget när som helst, både före och under tillagningen, genom att trycka på **varmhållningsknappen**.

När varmhållningsfunktionen är aktiverad växlar apparaten automatiskt till varmhållningsläget när tillagningen är klar.



### Knapp för kopieringsfunktion (matcha)

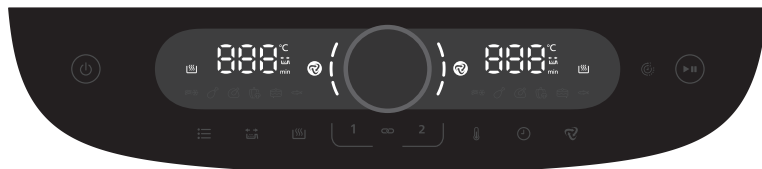
Du kan ställa in tid och temperatur för en panna och sedan kopiera dessa inställningar till den andra pannan genom att trycka på (se "Kopieringsfunktion (matcha)") **knappen för kopieringsfunktionen**.



### Knapp för tidsynkningsfunktion

Tryck på **knappen för tidsynkning** för att automatiskt synka tillagningstiderna i två pannor så att rätterna blir klara samtidigt (se "Tidsynkningsfunktion").

## Display



### Visning av tid/temperatur

Visar tillagningstid och tillagningstemperatur



### Varmhållningsindikator

Tänds när varmhållningsfunktionen aktiveras



### Indikator för skakningspåminnelse

Tänds när det är dags att skaka, röra om i eller vända maten



### MultiCrisp-nivåindikator

Visar aktuell MultiCrisp-nivå



### MultiCrisp-indikator

Tänds när MultiCrisp-nivån ställs in

## Före första användningen

**Viktigt!** Under det första användningstillfället kan Airfryern avge rök och lukt. Detta är normalt och bör försvinna inom några minuter.

**Varning!** Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, fritureolja eller annan vätska.

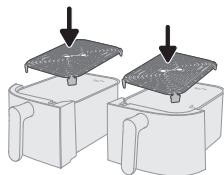
**Varning!** Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.

**Varning!** Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

**Obs!** Du behöver inte förvärma apparaten.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga före det första användningstillfället (se "Rengöring").

## Förberedelser före användning



- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta.
- 2 Lagg i bottenplattorna i pannorna.

**Obs!** Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekresultatet.

**Obs!** Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.

## Använda apparaten

Airfryern har två tillagningspannor så att du kan laga mat i en panna eller båda pannorna samtidigt.

Du kan laga mat med hjälp av

- **tillagningsprogram** som automatiskt tillämpar rekommenderade tillagningsinställningar för valda typer av livsmedel
- **manuella inställningar** där du ställer in tillagningstid och tillagningstemperatur efter egna önskemål.

Välj pannan eller pannorna, lägg i ingredienserna och välj önskad tillagningsmetod innan du startar apparaten.

## Tillagningsprogram

Den här apparaten har en mängd olika snabbval som är avsedda att förenkla matlagningen. Varje snabbval är optimerat för en specifik typ av livsmedel och

ställer automatiskt in idealisk temperatur och tillagningstid för att ge utsökta resultat med minimal ansträngning.

Obs! Tillagningstiderna är baserade på den angivna mängden mat. Justera efter behov om du använder andra mängder.

Obs! Se tabellen nedan om apparaten har en märkeffekt på **2 720 W**.

|                                                                                                                                 | Tillagningsprogram | MultiCrisp-nivå      | Tillagningstid | Temperatur | Skakningspåminnelse |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------|------------|---------------------|
| <br><b>Frysta pommes frites</b><br><b>600 g</b> |                    | Mört (+)             | 19 min         | 180 °C     | x2                  |
|                                                                                                                                 |                    | Krispigt (++)        | 22 min         | 200 °C     | x2                  |
|                                                                                                                                 |                    | Extra krispigt (+++) | 25 min         | 200 °C     | x2                  |
| <br><b>Kycklingklubbor</b><br><b>750 g</b>      |                    | Mört (+)             | 29 min         | 160 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                 |                    | Krispigt (++)        | 24 min         | 180 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                 |                    | Extra krispigt (+++) | 27 min         | 180 °C     | x1                  |
| <br><b>Hel kyckling</b><br><b>1 200 g</b>       |                    | Mört (+)             | 65 min         | 135 °C     | /                   |
|                                                                                                                                 |                    | Krispigt (++)        | 55 min         | 160 °C     | /                   |
|                                                                                                                                 |                    | Extra krispigt (+++) | 55 min         | 185 °C     | /                   |
| <br><b>Grönsaker</b><br><b>750 g</b>            |                    | Mört (+)             | 20 min         | 170 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                 |                    | Krispigt (++)        | 21 min         | 180 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                 |                    | Extra krispigt (+++) | 23 min         | 200 °C     | x2                  |
| <br><b>Sockerkaka</b><br><b>460 g</b>           |                    | Mört (+)             | 50 min         | 130 °C     | /                   |
|                                                                                                                                 |                    | Krispigt (++)        | 42 min         | 155 °C     | /                   |
|                                                                                                                                 |                    | Extra krispigt (+++) | 40 min         | 170 °C     | /                   |
| <br><b>Fisk</b><br><b>200 g x2</b>            |                    | Mört (+)             | 17 min         | 160 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                 |                    | Krispigt (++)        | 19 min         | 180 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                 |                    | Extra krispigt (+++) | 20 min         | 200 °C     | x1                  |

Obs! Se tabellen nedan om apparaten har en märkeffekt på **2 220 W**.

|                                                                                                                                   | Tillagningsprogram | MultiCrisp-nivå      | Tillagningstid | Temperatur | Skakningspåminnelse |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|----------------|------------|---------------------|
| <br><b>Frysta pommes frites</b><br><b>600 g</b> |                    | Mört (+)             | 23 min         | 180 °C     | x2                  |
|                                                                                                                                   |                    | Krispigt (++)        | 26 min         | 200 °C     | x2                  |
|                                                                                                                                   |                    | Extra krispigt (+++) | 29 min         | 200 °C     | x2                  |
| <br><b>Kycklingklubbor</b><br><b>750 g</b>      |                    | Mört (+)             | 29 min         | 160 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                   |                    | Krispigt (++)        | 24 min         | 180 °C     | x1                  |
|                                                                                                                                   |                    | Extra krispigt (+++) | 27 min         | 180 °C     | x1                  |





### Hel kyckling

1 200 g

|                      |        |        |   |
|----------------------|--------|--------|---|
| Mört (+)             | 55 min | 135 °C | / |
| Krispigt (++)        | 45 min | 160 °C | / |
| Extra krispigt (+++) | 38 min | 175 °C | / |



### Grönsaker

600 g

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Mört (+)             | 18 min | 170 °C | x1 |
| Krispigt (++)        | 21 min | 180 °C | x1 |
| Extra krispigt (+++) | 23 min | 200 °C | x2 |



### Sockerkaka

300 g

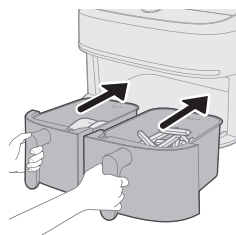
|                      |        |        |   |
|----------------------|--------|--------|---|
| Mört (+)             | 42 min | 130 °C | / |
| Krispigt (++)        | 36 min | 155 °C | / |
| Extra krispigt (+++) | 36 min | 170 °C | / |



### Fisk

180 g x2

|                      |        |        |    |
|----------------------|--------|--------|----|
| Mört (+)             | 16 min | 160 °C | x1 |
| Krispigt (++)        | 18 min | 180 °C | x1 |
| Extra krispigt (+++) | 20 min | 200 °C | x1 |

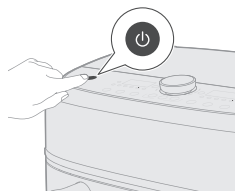


- 1 Lagg ingredienserna i pannorna och för in pannorna i apparaten igen.

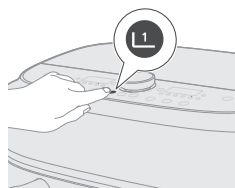
Obs! Se alltid till att bottenplattan sitter ordentligt på plats innan du lägger i ingredienserna i pannan.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla pannan över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.

- 2 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av-knappen**.



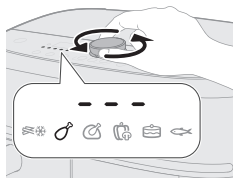
- 3 Tryck på **knappen för vänster panna [1]**.



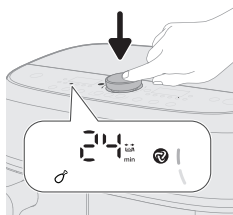
4 Tryck på **tillagningsprogramknappen**.



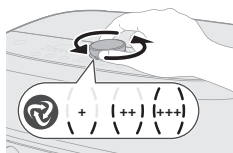
5 Vrid vredet för att bläddra bland tillagningsprogrammen.



6 Tryck på vredet för att bekräfta tillagningsprogrammet.



7 Vrid vredet för att välja önskad **MultiCrisp**-nivå.



8 Tryck på **knappen för höger panna [2]** och upprepa steg 4–7.



## 9 Tryck på **start/paus-knappen** för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden. Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka innehållet över en värmestålig yta.
- För in pannan igen för att fortsätta tillagningen.

Obs! Tryck på **start/paus-knappen** för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.

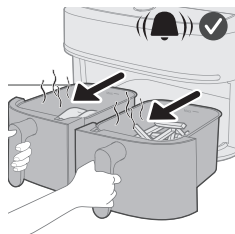
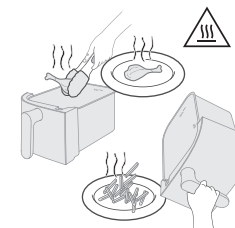
## 10 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut båda pannorna.

**Varning! Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid pannan på en värmestålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut pannan. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.**

## 11 Använd lämpliga köksredskap för att ta ut maten och hantera pannan försiktigt.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmestålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fettet.



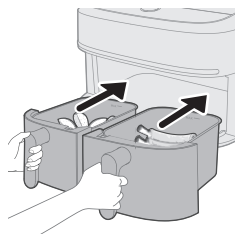
## Laga mat med manuella inställningar

När snabbvalen inte uppfyller dina personliga tillagningsbehov ger de manuella inställningarna dig full kontroll över temperatur och tid.

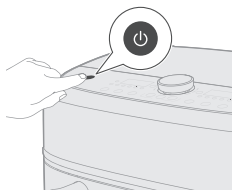
### 1 Lägg i ingredienser i pannorna och för in dem i tillagningsutrymmet.

Obs! Se alltid till att bottenplattan sitter ordentligt på plats innan du lägger i ingredienserna i pannan.

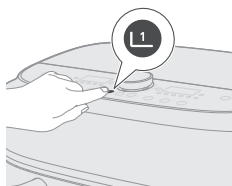
Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla pannan över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



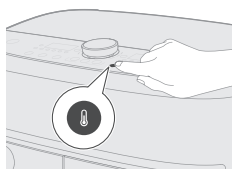
- 2 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av-knappen**.



- 3 Tryck på **knappen för vänster panna [1]**.



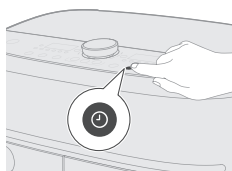
- 4 Tryck på **temperaturknappen**.



- 5 Vrid vredet för att ställa in önskad temperatur.



- 6 Tryck på **tidknappen**.



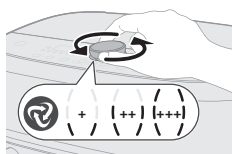
7 Vrid vredet för att välja önskad tillagningstid.



8 Tryck på **MultiCrisp**-knappen.



9 Vrid vredet för att välja önskad MultiCrisp-nivå.



10 Tryck på **knappen för höger panna [2]** och upprepa steg 4–9.



11 Tryck på **start/paus-knappen** för att påbörja tillagningen.

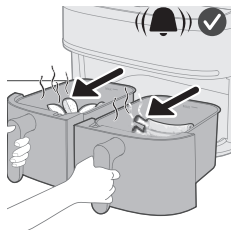
Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden. Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannorna.
- Skaka innehållet över en värmestålig yta.
- För in pannorna igen för att fortsätta tillagningen.

Obs! Tryck på **start/paus-knappen** för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

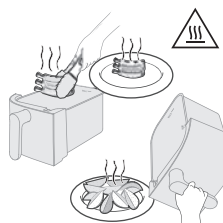
Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.





**12** En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut båda pannorna.

**Varning!** Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid pannan på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut pannan. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.



**13** Använd lämpliga köksredskap för att ta ut maten och hantera pannan försiktigt.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fettet.

## MultiCrisp

**MultiCrisp**-tekniken gör att alla enkelt kan få den smak och textur de vill ha på maten. Genom att vrida på vredet justerar din Philips Airfryer automatiskt fläkthastigheten och temperaturen så att du får perfekt krispighet.

**Mört +**



**Krispigt ++**



**Extra krispigt +++**



Varje tillagningsprogram (frysta pommes frites, kycklingklubbor, hel kyckling, grönsaker, tårta, fisk) är noggrant inställt med MultiCrisp-tekniken. Vrid vredet till Mört, Krispigt eller Extra krispigt för den krispighet du vill ha. Du kan justera tillagningstiden utifrån mängden mat.

I manuellt läge kan du experimentera med fler ingredienser genom att anpassa temperatur, tid och MultiCrisp-nivå. Tryck på MultiCrisp-knappen  för att justera krispigheten – öka för ett krispigare resultat och minska för ett mörare resultat.

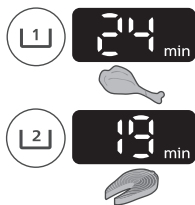
Obs! Använd följande tabell som guide för att välja önskad krispighet för olika slags livsmedel. Resultaten kan variera beroende på ingrediensernas mängd, tjocklek och temperatur.

|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Tidsynkningsfunktion

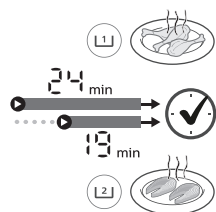
Använd tidsynkningsfunktionen för att automatiskt synka tillagningstiderna i två pannor så att rätterna blir klara samtidigt.

1 Ställ in tillagningstiden för båda pannorna.



2 Tryck på knappen för tidsynkningsfunktionen.



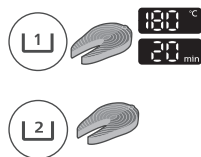


- 3 Apparaten senarelägger automatiskt starten för det kortare tillagningsprogrammet så att båda pannorna blir klara samtidigt.

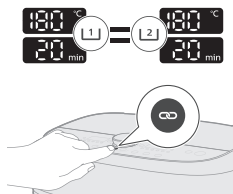
## Kopieringsfunktion (matcha)

Kopieringsfunktionen gör att du kan duplicera tillagningsinställningarna från den ena pannan till den andra med ett tryck. Detta är perfekt när du tillagar samma ingredienser i båda pannor och vill få likvärdiga resultat.

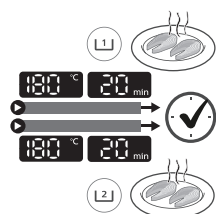
- 1 Ställ in tid och temperatur för en panna.



- 2 Tryck på **kopieringsknappen**. Inställningarna dupliceras på den andra pannan direkt.



- 3 Tryck på **start/paus-knappen** för att påbörja tillagningen.





# Skaka ingredienser

## När man ska skaka

- Skaka eller vänd ingredienserna 1–2 gånger efter halva tillagningstiden, eller oftare om så önskas.
- Vissa tillagningsprogram har en inbyggd skakningspåminnelsefunktion.

## Vad som bör skakas

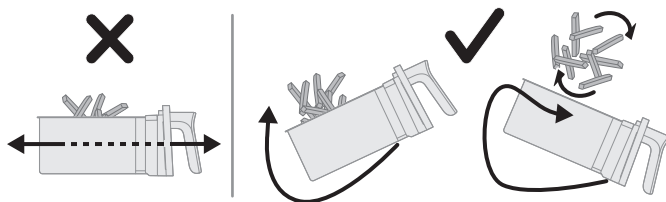
- Mindre ingredienser som pommes frites eller nuggets som staplas under tillagningen måste vanligtvis skakas för att bli jämnt krispiga och tillagade.
- Om du inte skakar de här ingredienserna kan de tillagas ojämnt eller kanske vissa delar inte tillagas tillräckligt.
- För tjockare ingredienser som köttbitar får du jämnare bryning på alla sidor om du vänder på köttbiten efter halva tiden.

## Så här skakar man

Ta ut korgen ur Airfryern under tillagning för att skaka, röra eller vända runt ingredienserna.

- Skaka ingredienserna på ett säkert sätt genom att försiktigt skaka korgen och se till att den varma luften når alla ytor.

**Få en jämn och krispig yta:** Undvik att skaka korgen i endast en riktning. Vänd ingredienserna i stället för att bara föra korgen fram och tillbaka. Det gör att den varma luften kan cirkulera runt varje bit, vilket ger ett jämnt och gyllenbrunt resultat.

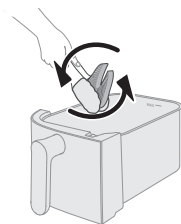


- Om korgen är för tung för att skaka ställer du den på en värmestålig yta, använder en tång eller köksredskap med silikonändar för att röra eller vända runt ingredienserna. Sätt i korgen igen och starta tillagningen.

**Obs!** Airfryern pausas automatiskt när korgen tas ut. Skärmen förblir fryst tills korgen sätts tillbaka.

**Obs!** Tillagningen startar automatiskt när korgen har satts tillbaka.

**Obs!** Undvik att ha korgen ute under en längre tid (mer än 30 sekunder) eftersom detta kan leda till att apparaten kyls ner.

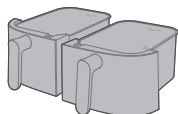


## Skakningspåminnelse

- Apparaten piper och skakningspåminnelseikonen blinkar på displayen när det är dags att skaka maten.

- Om du inte tar ut korgen inom 30 sekunder stängs påminnelsen av automatiskt.
- Påminnelsen stoppas även så snart korgen tas ut.

## Rengöring

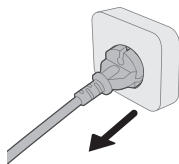
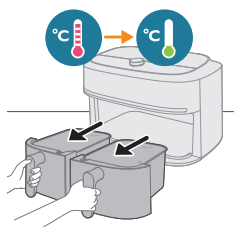


**Varning! Låt korgen och apparatens insida svalna helt innan du börjar rengöra dem.**

**Varning: pannan har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

Rengör alltid apparaten efter användning. Ta bort olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

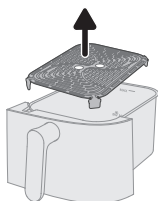
- 1 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten, dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

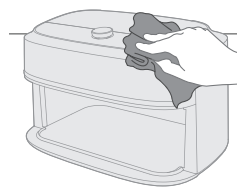


**Tips:** Ta ut pannorna så att Airfryern svalnar snabbare.

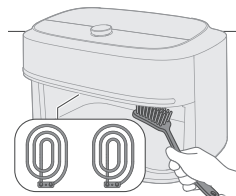
- 2 Ta ut bottenplattan ur pannan.
- 3 Kasserar smält fett eller olja från botten av pannan.
- 4 Diska pannan och bottenplattan i diskmaskinen. Du kan även diska dem med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

**Tips:** Om matrester sitter fast i pannan eller på bottenplattan kan du låta dem ligga i varmt vatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller bottenplattan och du inte har fått bort dem med varmt vatten och diskmedel kan du använda ett avfettningsmedel.





- 5 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens ut- och insida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.



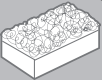
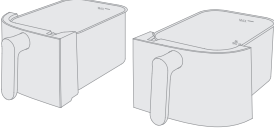
- 6 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

**Tips:** Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada beläggningen på värmeelementet.



- 7 Rengör apparatens insida med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmaterial.

## Rengöringstabell

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

## Förvaring

- 1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.

- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

### Anteckning

- Bär Airfryern horisontellt och stötta pannan framifrån för att undvika att delarna lutar och riskerar att bli skadade.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

## Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan åtgärda problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

| Problem                                                     | Möjlig orsak                                        | Lösning                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaten utsida blir het under användning.                 | Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna. | Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste vidröra när du använder apparaten håller sig tillräckligt svala för att hanteras säkert.                                                                                                  |
|                                                             |                                                     | Pannan, bottenplattan och apparatens insida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.                                                  |
|                                                             |                                                     | Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:<br> |
|                                                             |                                                     | Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att vidröra dem.                                                                                                                               |
| Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig. | Du använde inte rätt typ av potatis.                | Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som i ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.         |

| Problem                                    | Möjlig orsak                                                                                                                                                                                                      | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Pannan innehåller för stor mängd ingredienser.                                                                                                                                                                    | Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.                                                                                                                                            | Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Airfryern startar inte.                    | Apparaten är inte ansluten till elnätet.                                                                                                                                                                          | Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                            | Flera apparater är anslutna till ett uttag.                                                                                                                                                                       | Airfryern har ett högt wattal. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                            | På/av-knappen var inte aktiverad än.                                                                                                                                                                              | Använd tummen för att trycka på på/av-knappen. Se till att fingret täcker hela knappen.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern. | Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligt (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när bottenplattan sätts på plats). | Du kan undvika skada genom att sätta ned bottenplattan i pannan på rätt sätt. Om du sätter i bottenplattan från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är livsmedelssäkra. |
| Det kommer vit rök ur apparaten.           | Du tillagar feta ingredienser.                                                                                                                                                                                    | Håll 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 bottenplattan noga efter varje användning.                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.                                                                                                                                                                 | Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.                                                                                                                                                                                                |
|                                            | Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.                                                                                                                                               | Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i pannan.                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Problem                                                          | Möjlig orsak                                                | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skärmen på Airfryern visar "E1" eller "E2".                      | Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt. | Enhetens temperatur är för låg. Den här produkten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer på mellan 5 och 40 °C.<br>Låt Airfryern stå i rumstemperatur i minst 15 minuter. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land om problemet kvarstår. |
| Skärmen på Airfryern visar "E4", "E5", "E12", "E22" eller "E23". | Det kan vara ett tekniskt fel på enheten.                   | Koppla ur apparaten och anslut den igen. Om det här inte hjälper ringer du Philips servicenummer eller kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.                                                                                                                                        |
| Skärmen på Airfryern visar "E10".                                | Enhetens inre temperatur är för hög.                        | Kontrollera om det finns några hinder runt luftutblåsen som påverkar ventilation och värmeavledning. Lämna minst 15 cm utrymme runt luftutblåsen och placera inga föremål mellan luftutblåsen och väggen.                                                                                  |

# İçerik

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Önemli güvenlik talimatları</b> | 615 |
| Tehlike                            | 616 |
| Uyarı                              | 616 |
| Dikkat                             | 617 |
| Elektromanyetik alanlar (EMF)      | 618 |
| Otomatik kapanma                   | 618 |
| <b>Geri dönüşüm</b>                | 618 |
| <b>Garanti ve destek</b>           | 619 |
| <b>Eko Tasarım bilgileri</b>       | 619 |
| <b>Giriş</b>                       | 619 |
| <b>Genel açıklama</b>              | 620 |
| Ürün hakkında genel bilgiler       | 620 |
| Kontrol paneline genel bakış       | 621 |
| <b>İlk kullanımdan önce</b>        | 625 |
| <b>Kullanım öncesi hazırlıklar</b> | 625 |
| <b>Cihazı kullanma</b>             | 625 |
| Pişirme programları                | 625 |
| Manuel ayarlarla pişirme           | 629 |
| <b>MultiCrisp</b>                  | 632 |
| <b>Süre senkronizasyonu işlevi</b> | 633 |
| <b>Kopyalama işlevi (Eşleme)</b>   | 634 |
| <b>Yiyecek sallama</b>             | 635 |
| Ne zaman sallamak gerekir?         | 635 |
| Neler sallanır?                    | 635 |
| Nasıl sallanır?                    | 635 |
| Sallama hatırlatıcısı              | 636 |
| <b>Temizleme</b>                   | 636 |
| Temizleme tablosu                  | 637 |
| <b>Saklama</b>                     | 637 |
| <b>Sorun giderme</b>               | 638 |

## Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

## Tehlike



- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın (Şek. 1).
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman tavaya koyun.
- Cihaz çalışırken hava girişi ve hava çıkışı açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Tavaya yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcıda yiyecek olmadığından ve ısıtıcıya herhangi bir yiyeceğin yapışmadığından 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 topraklama kaçağı devre kesiciyle korunan topraklı bir duvar prizine takın.
- Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir (Şek. 2).
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duymasal 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 kablusunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamida maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.



- Bu Airfryer'ın iki pişirme haznesi olduğundan elektrik gücü yüksektir. Diğer güçlü cihazları aynı devrede aynı anda çalıştırmayın (ör. su ısıtıcı, elektrikli ızgara vb.). Aksi takdirde evinizin tesisatındaki devre kesici devreye girebilir ve bu prizdeki güç kesilebilir.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklıklarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava, alt plaka ve pişirme haznesinin içine yerleştirilen aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra sıcak olur. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.
- Isıtma elemanı yüzeyi kullanımdan sonra kalan ısıya maruz kalır.
- Cihazı hareket ettirmek veya taşımak için tavanın sapını kullanmayın.
- Tavayı kullanıcı arayüzü panelinin üzerine koymayın, aksi takdirde kayıp veya düşüp yaralanmaya neden olabilir.
- Devrilebileceği için, cihazın üst yüzeyine su veya başka sıvılarla dolu herhangi bir kap koymayın.
- Cihazın ısıtma elemanına veya iç duvarlarına temas etmiş yiyecekleri tüketmeyin.
- Tava, sepet ve ızgaranın kaplaması gıda ile temas güvenliği standartlarına uygundur. Ancak kaplama, normal kullanım sırasında zamanla aşınabilir. Yanlış kullanım ve temizleme yöntemleri (sert cisimlere çarpma veya aşındırıcı sürtünme gibi) bu aşınmayı hızlandırabilir. Küçük kaplama parçacıkları yanlışlıkla yiyeceklerle karışsa bile sağlığınız için risk oluşturmaz. Kaplama aşınırsa ve alttaki metal görünür hale gelirse hasarlı parçayı değiştirmek için lütfen en kısa sürede yerel Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
- Tek sepetle pişirme sırasında veya pişirme işleminden hemen sonra, diğer pişirme haznesi hala sıcak olabilir. Yanıkları önlemek için, bu süre zarfında diğer pişirme haznesini temizlemeyin veya elinizi içine sokmayın.

## 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.
- Gözetimsiz bırakılacağı ve cihazı monte etmeden, sökmeden, depolamadan veya temizlemeden önce cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.

- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlı ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantinin geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı ve metal kısımların kenarları sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Senkronize bitirme işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (bakteri üreyebilir).
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.
- Normal kullanımda, ürünün çevresindeki havalandırmanın iyi olduğundan emin olunmalıdır.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için temizlerken alkalin temizlik maddeleri kullanmayın. Yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan kullanın.

## Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

## Otomatik kapanma

- Bu cihaz otomatik kapanma işlevine sahiptir. 20 dakika içerisinde bir düğmeye basmazsanız cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

## Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

## Garanti ve destek

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen [home.id/warranty](https://home.id/warranty) adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

## Eko Tasarım bilgileri

### Model tanımlayıcıları için Eko Tasarım bilgileri: NA474, NA475, NA476

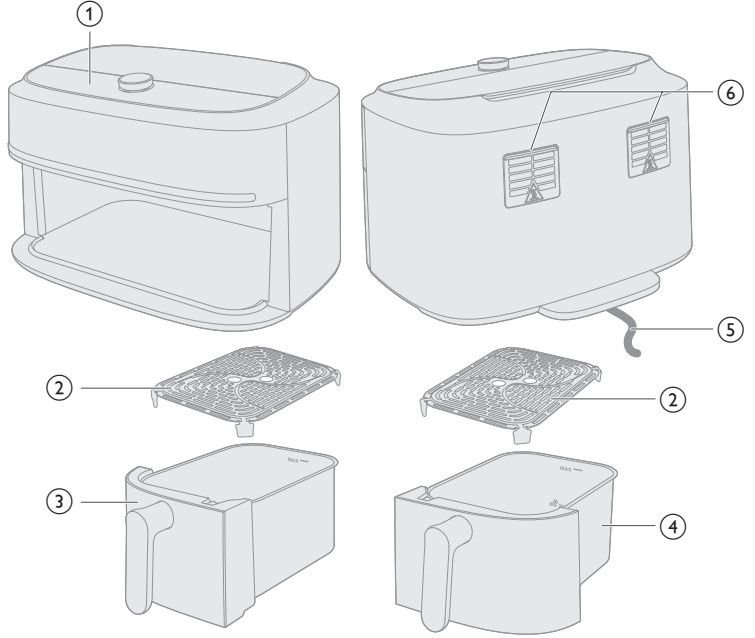
| Tanım                                                                                     | Simge                                                 | Değer | Birim |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|-------|
| Kapalı modda güç tüketimi                                                                 | P <sub>off</sub>                                      | 0,2   | W     |
| Bekleme modunda güç tüketimi                                                              | P <sub>sb</sub>                                       | /     | W     |
| Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için gereken süre                                  | T <sub>sb</sub>                                       | 20    | Dk    |
| Hizmet değeri için ölçüm standardı                                                        | EN 50564:2011                                         |       |       |
| Daha fazla bilgi için iletişim bilgileri                                                  | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollanda |       |       |
| Cihaz, KOMİSYON DÜZENLEMESİ (AB) 2023/826'nin ekolojik tasarım gerekliliklerine uygundur. |                                                       |       |       |

## Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!  
Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü [www.home.id](https://www.home.id) adresinde kaydettirin.

# Genel açıklama

## Ürün hakkında genel bilgiler

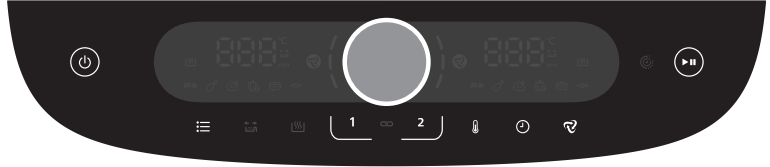


- 1 Kontrol paneli
- 2 Alt plaka (2 adet)
- 3 Sol tava [1]
- 4 Sağ tava [2]
- 5 Güç kablosu
- 6 Hava çıkışları

**Not:** Bu cihazda iki bağımsız pişirme sepeti bulunur. Sadece bir sepetle pişirebilir veya her ikisini de aynı anda kullanabilirsiniz. Her sepet bağımsız olarak çalışır ve böylece her sepet için farklı sıcaklıklar, pişirme süreleri veya ön ayarlı programlar ayarlayabilirsiniz.

## Kontrol paneline genel bakış

### Güç ve temel işlemler



#### Açma/kapatma düğmesi

Airfryer'ı açmak veya kapatmak için dokununuz



#### Piştirme programı

Çeşitli piştirme programlarını seçmek için dokununuz



#### Başlat/duraklat düğmesi

Piştirme işlemini başlatmak veya duraklatmak için dokununuz



#### Sol tava düğmesi

Sol tavayı [1] seçmek için dokununuz



#### Sağ tava düğmesi

Sağ tavayı [2] seçmek için dokununuz



#### Sıcaklık ayarı düğmesi

Sıcaklık ayarlama moduna girmek için dokununuz



#### Süre ayarı düğmesi

Süre ayarlama moduna girmek için dokununuz



#### MultiCrisp düğmesi

MultiCrisp ayarlama moduna girmek için dokununuz



#### Döner düğme / onay düğmesi

Piştirme programlarını seçmek, sıcaklığı/süreyi ve MultiCrisp seviyesini ayarlamak için döndürünüz. Ayarı onaylamak için basın.

## Piştirme programları



### Dondurulmuş patates kızartması

Altın renkli ve çıtır çıtır sonuçlar için dondurulmuş patates kızartması, patates dilimleri veya mücver pişirin.



### Baget tavuk

Tavuk butlarını çıtır deriyle ve eşit şekilde pişirin.



### Bütün tavuk

Bütün tavuğu çıtır deriyle, yumuşacık bir şekilde pişirin.



### Sebze

Sebzeleri minimum yağ ile eşit şekilde kızartın veya çıtır çıtır pişirin.



### Pandispanya

Hafif ve pofuduk ev yapımı pandispanyalar pişirin.



### Balık

Balığı, suyunu kaybetmeden hassas bir dokuyla pişirin.

## Ek işlevler



### Sallama hatırlatıcısı düğmesi

Bu modelde bir sallama hatırlatıcısı bulunur. En iyi sonuçlar için hatırlatıcı alarmı çaldığı (bk. "Yiyecek sallama") an sepeti sallayın veya yiyecekleri çevirin.

Uyarıları açmak veya kapatmak için **Sallama Hatırlatıcısı** düğmesine basın. Etkinleştirildiğinde, bir bip sesi duyulur ve daha eşit sonuçlar için pişirme sırasında yiyeceğinizi sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatan düğme yanıp söner.



### Sıcak tutma düğmesi

Pişirme öncesinde veya sırasında **Sıcak tutma** düğmesine dokunarak Sıcak tutma modunu istediğiniz zaman etkinleştirebilirsiniz.

Sıcak tutma işlevi etkinleştirildiğinde, pişirme işlemi tamamlandığında cihaz otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer.



### Kopyalama işlevi (Eşleme) düğmesi

Bir tava için süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilir, ardından **Kopyalama işlevi** düğmesine (bk. "Kopyalama işlevi (Eşleme)") basarak bu ayarları diğer tavaya kopyalayabilirsiniz.



### Süre senkronizasyonu işlevi düğmesi

Yemeklerinizin aynı anda (bk. "Süre senkronizasyonu işlevi") hazır olması için 2 tavanın pişirme sürelerini otomatik olarak senkronize etmek üzere **Süre senkronizasyonu işlevi** düğmesine basın.

## Ekran



### Süre/Sıcaklık ekranı

Pişirme süresini ve sıcaklığını gösterir



### Sıcak tutma göstergesi

Sıcak tutma işlevi etkinleştirildiğinde yanar



### Sallama hatırlatıcısı göstergesi

Yiyeceği sallama, karıştırma veya çevirme zamanı geldiğinde yanar



### MultiCrisp seviye göstergesi

Mevcut MultiCrisp seviyesini gösterir



### MultiCrisp göstergesi

MultiCrisp seviyesini ayarlarken yanar



## İlk kullanımdan önce

**Önemli:** İlk kullanımda Airfryer bir miktar duman ve koku yayabilir. Bu normaldir; duman ve koku birkaç dakika içerisinde dağılacaktır.

**Dikkat:** Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.

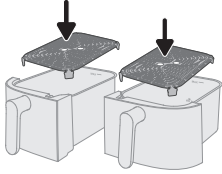
**Dikkat:** Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.

**Dikkat:** Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

**Not:** Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanım (bk. "Temizleme")dan önce cihazı iyice temizleyin.

## Kullanım öncesi hazırlıklar



- 1 Cihazı sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Alt plakaları tavalara yerleştirin.

**Not:** Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.

**Not:** Sıcak buhar yoğunlaşıp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.

## Cihazı kullanma

Airfryer'ınızda, bir tavada veya aynı anda her iki tavada yiyecek hazırlamanıza olanak tanıyan iki pişirme tava bulunur.

Aşağıdakileri kullanarak pişirebilirsiniz:

- Seçilen yiyecek türleri için önerilen pişirme ayarlarını otomatik olarak uygulayan **pişirme programları**.
- Pişirme süresini ve sıcaklığını tercihinize göre ayarlamanızı sağlayan **manuel ayarlar**.

Tavayı ya da tavaları seçin, malzemeleri ekleyin ve cihazı çalıştırmadan önce istediğiniz pişirme yöntemini seçin.

## Pişirme programları

Bu cihaz, yemek hazırlamayı kolaylaştırmak için tasarlanmış çeşitli ön ayarlı pişirme programlarıyla birlikte gelir. Her bir ön ayar, belirli bir yiyecek türü için

optimize edilmiştir; minimum çabayla lezzetli sonuçlar elde etmek için ideal sıcaklığı ve pişirme süresini otomatik olarak ayarlar.

**Not:** Pişirme süreleri, belirtilen gıda miktarı esas alınarak belirlenmiştir. Farklı miktarlar için gerektiği şekilde ayarlayın.

**Not:** Cihazınızın nominal gücü **2720 W** ise aşağıdaki tabloya bakın.

|                                                                                                | Piştirme programı              | MultiCrisp seviyesi | Piştirme süresi | Sıcaklık | Sallama hatırlatıcısı |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------|-----------------|----------|-----------------------|
| <br>600 g      | Dondurulmuş patates kızartması | Yumuşak (+)         | 19 dk           | 180°C    | x2                    |
|                                                                                                |                                | Çıtır (++)          | 22 dk           | 200°C    | x2                    |
|                                                                                                |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 25 dk           | 200°C    | x2                    |
| <br>750 g      | Baget tavuk                    | Yumuşak (+)         | 29 dk           | 160°C    | x1                    |
|                                                                                                |                                | Çıtır (++)          | 24 dk           | 180°C    | x1                    |
|                                                                                                |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 27 dk           | 180°C    | x1                    |
| <br>1200 g     | Bütün tavuk                    | Yumuşak (+)         | 65 dk           | 135°C    | /                     |
|                                                                                                |                                | Çıtır (++)          | 55 dk           | 160°C    | /                     |
|                                                                                                |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 55 dk           | 185°C    | /                     |
| <br>750 g      | Sebze                          | Yumuşak (+)         | 20 dk           | 170°C    | x1                    |
|                                                                                                |                                | Çıtır (++)          | 21 dk           | 180°C    | x1                    |
|                                                                                                |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 23 dk           | 200°C    | x2                    |
| <br>460 g      | Pandispanya                    | Yumuşak (+)         | 50 dk           | 130°C    | /                     |
|                                                                                                |                                | Çıtır (++)          | 42 dk           | 155°C    | /                     |
|                                                                                                |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 40 dk           | 170°C    | /                     |
| <br>200 g x2 | Balık                          | Yumuşak (+)         | 17 dk           | 160°C    | x1                    |
|                                                                                                |                                | Çıtır (++)          | 19 dk           | 180°C    | x1                    |
|                                                                                                |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 20 dk           | 200°C    | x1                    |

**Not:** Cihazınızın nominal gücü **2220 W** ise aşağıdaki tabloya bakın.

|                                                                                             | Piştirme programı              | MultiCrisp seviyesi | Piştirme süresi | Sıcaklık | Sallama hatırlatıcısı |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------|-----------------|----------|-----------------------|
| <br>600 g | Dondurulmuş patates kızartması | Yumuşak (+)         | 23 dk           | 180°C    | x2                    |
|                                                                                             |                                | Çıtır (++)          | 26 dk           | 200°C    | x2                    |
|                                                                                             |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 29 dk           | 200°C    | x2                    |
| <br>750 g | Baget tavuk                    | Yumuşak (+)         | 29 dk           | 160°C    | x1                    |
|                                                                                             |                                | Çıtır (++)          | 24 dk           | 180°C    | x1                    |
|                                                                                             |                                | Ekstra Çıtır (+++)  | 27 dk           | 180°C    | x1                    |



### Bütün tavuk

1200 g

|                    |       |       |   |
|--------------------|-------|-------|---|
| Yumuşak (+)        | 55 dk | 135°C | / |
| Çıtır (++)         | 45 dk | 160°C | / |
| Ekstra Çıtır (+++) | 38 dk | 175°C | / |



### Sebze

600 g

|                    |       |       |    |
|--------------------|-------|-------|----|
| Yumuşak (+)        | 18 dk | 170°C | x1 |
| Çıtır (++)         | 21 dk | 180°C | x1 |
| Ekstra Çıtır (+++) | 23 dk | 200°C | x2 |



### Pandispanya

300 g

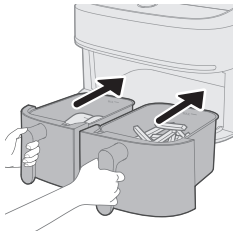
|                    |       |       |   |
|--------------------|-------|-------|---|
| Yumuşak (+)        | 42 dk | 130°C | / |
| Çıtır (++)         | 36 dk | 155°C | / |
| Ekstra Çıtır (+++) | 36 dk | 170°C | / |



### Balık

180 g x2

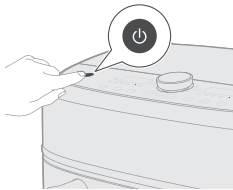
|                    |       |       |    |
|--------------------|-------|-------|----|
| Yumuşak (+)        | 16 dk | 160°C | x1 |
| Çıtır (++)         | 18 dk | 180°C | x1 |
| Ekstra Çıtır (+++) | 20 dk | 200°C | x1 |



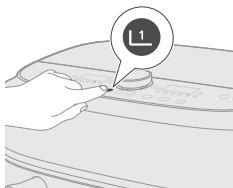
1 Malzemeleri tavalara ekleyin ve tavaları cihaza geri kaydırın.

Not: Tavaya malzeme eklemeyen önce alt plakanın yerine sağlam bir şekilde oturduğundan emin olun.

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya tavayı "MAX" çizgisini aşacak kadar doldurmaktan kaçının.

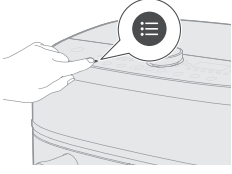


2 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokununuz.

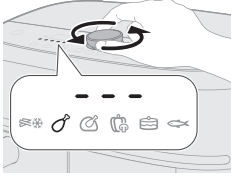


3 Sol tava [1] düğmesine dokununuz.

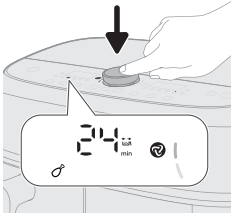
4 **Piştirme programı** düğmesine dokunun.



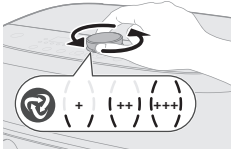
5 Piştirme programları arasında gezinmek için döner düğmeyi çevirin.



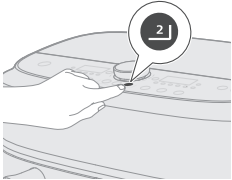
6 Piştirme programını onaylamak için döner düğmeye basın.

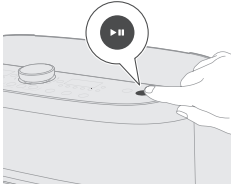


7 İstenen **MultiCrisp** seviyesini seçmek için döner düğmeyi çevirin.



8 **Sağ tava [2]** düğmesine dokunun ve 4 ile 7 arasındaki adımları tekrarlayın.





## 9 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir. Bunu yapmak için:

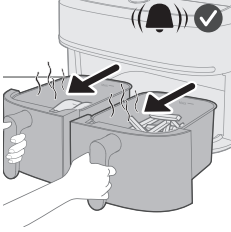
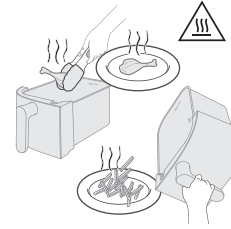
- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı yeniden yerleştirin.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.

## 10 Pişirme işlemi tamamlandığında, bir bip sesi duyulur. İki tavayı da dikkatlice çekip çıkarın.

**Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Tavayı çıkardığınızda her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**



## 11 Yiyecekleri çıkarmak için uygun mutfak aletleri kullanın ve tavayı dikkatli tutun.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

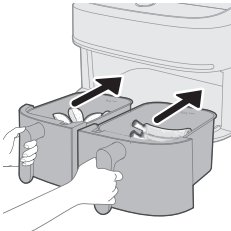
## Manuel ayarlarla pişirme

Ön ayarlı programlar kişiselleştirilmiş pişirme ihtiyaçlarınızı karşılamadığında manuel ayarlar sıcaklık ve süre üzerinde tam kontrol sağlar.

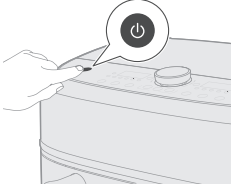
### 1 Pişirme tavalara malzemeleri ekleyin ve tavaları pişirme haznesine yerleştirin.

Not: Tavaya malzeme eklemeyen önce alt plakanın yerine sağlam bir şekilde oturduğundan emin olun.

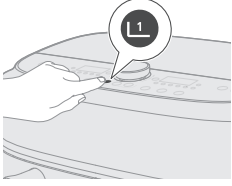
Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya tavayı "MAX" çizgisini aşacak kadar doldurmaktan kaçının.



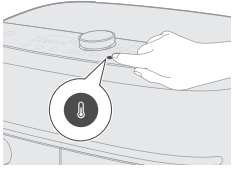
2 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.



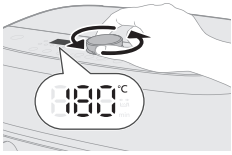
3 **Sol tava [1]** düğmesine dokunun.



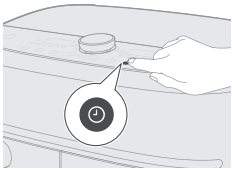
4 **Sıcaklık** düğmesine dokunun.



5 İstediğiniz sıcaklığı seçmek için döner düğmeyi çevirin.



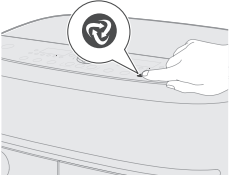
6 **Süre** düğmesine dokunun.



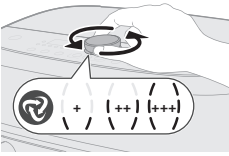
7 İstedığınız pişirme süresini seçmek için döner düğmeyi çevirin.



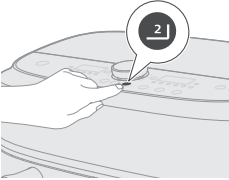
8 **MultiCrisp** düğmesine dokunun.



9 İstenen MultiCrisp seviyesini seçmek için döner düğmeyi çevirin.



10 **Sağ tava [2]** düğmesine dokunun ve 4 ile 9 arasındaki adımları tekrarlayın.



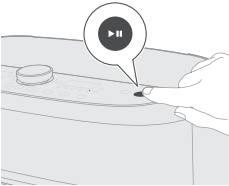
11 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

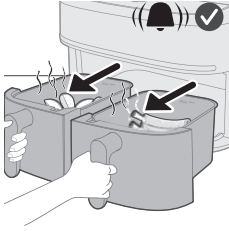
Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir. Bunu yapmak için:

- Tavaları yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın.
- Pişirmeye devam etmek için tavaları yeniden yerleştirin.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

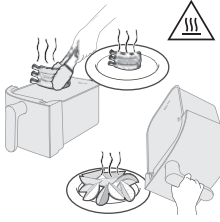
Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.





**12** Pişirme işlemi tamamlandığında, bir bip sesi duyulur. İki tavayı da dikkatlice çekip çıkarın.

**Dikkat:** Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Tavayı çıkardığınızda her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



**13** Yiyecekleri çıkarmak için uygun mutfak aletleri kullanın ve tavayı dikkatli tutun.

**Not:** Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

**Not:** Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

## MultiCrisp

**MultiCrisp** Teknolojisi, herkesin tercih ettiği lezzet ve dokuyu kolayca elde etmesini sağlar. Philips Airfryer'ınız, kadranı çevirdiğinizde mükemmel çıtırılık seviyesini elde etmek için fan hızını ve sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.

**Yumuşak +**

**Çıtır ++**

**Ekstra Çıtır +++**



Her bir pişirme programı (dondurulmuş patates kızartması, tavuk baget, bütün tavuk, sebze, kek, balık) MultiCrisp Teknolojisi ile hassas bir şekilde ayarlanmıştır. Sevdiğiniz çıtırılık seviyesi için kadranı Yumuşak, Çıtır veya Ekstra Çıtır seçeneğine getirin. Pişirme süresini, yiyecek miktarına göre kendiniz ayarlayabilirsiniz.

Manuel modda sıcaklığı, süreyi ve MultiCrisp seviyesini özelleştirerek daha fazla malzemeye denemeler yapabilirsiniz. Çıtırılık seviyesini ayarlamak için MultiCrisp düğmesine  basın; yiyeceğinizin daha çıtır olmasını istiyorsanız seviyeyi artırın, daha yumuşak bir sonuç için ise azaltın.

**Not:** Farklı yiyecek türleri için istenen çıtırılık seviyesini seçmek üzere aşağıdaki tabloyu kılavuz olarak kullanın. Sonuçlar malzemelerin miktarına, kalınlığına ve sıcaklığına bağlı olarak değişebilir.

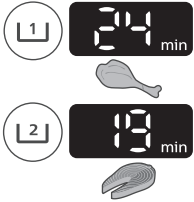


|                                                                                   |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Süre senkronizasyonu işlevi

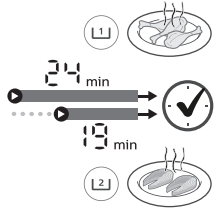
Yemeklerinizin aynı anda hazır olması için 2 tavanın pişirme sürelerini otomatik olarak senkronize etmek üzere süre senkronizasyonu işlevini kullanın.

**1** Her iki tava için pişirme süresini ayarlayın.



**2** Süre senkronizasyonu işlevi düğmesine basın.



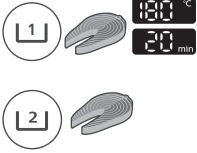


- 3 Cihaz, kısa pişirme programının başlatılmasını otomatik olarak geciktirir; böylece her iki tavada da pişirme işlemi aynı anda biter.

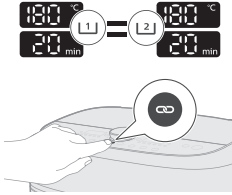
## Kopyalama işlevi (Eşleme)

Kopyalama işlevi, pişirme ayarlarını tek bir dokunuşla bir tavadan diğerine kopyalamanızı sağlar. Bu, her iki tavada da aynı yiyeceği pişirirken ve tutarlı sonuçlar elde etmek istediğinizde idealdir.

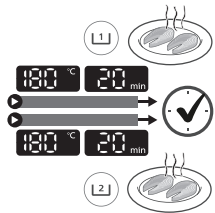
- 1 Bir tava için süreyi ve sıcaklığı ayarlayın.



- 2 **Kopyala** düğmesine basın. Ayarlar, anında diğer tavaya kopyalanır.



- 3 Pişirmeye başlamak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.



# Yiyecek sallama

## Ne zaman sallamak gerekir?

- Pişirme işleminin yarısında yiyeceği 1-2 kez veya isterseniz daha fazla sallayın veya çevirin.
- Bazı pişirme programlarında dahili bir sallama hatırlatıcısı özelliği bulunur.

## Neler sallanır?

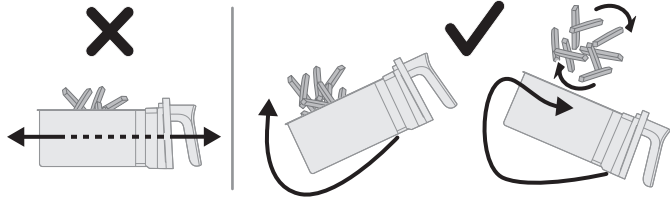
- Pişirme sırasında üst üste gelen patates kızartmaları veya nugget'lar gibi küçük ürünlerin her tarafının eşit şekilde çıtır olması ve dengeli pişmesi için genellikle sallanması gerekir.
- Bu yiyecekleri sallamamanız halinde düzensiz pişebilir veya bazı bölgelerde az pişmiş halde kalabilirler.
- Biftek gibi daha kalın malzemeler için pişirmenin yarısında çevirmek, tüm kenarlarda eşit kızarmaya yardımcı olur.

## Nasıl sallanır?

Pişirme sırasında sepeti Airfryer'dan çıkararak yiyeceği sallayın, karıştırın veya çevirin.

- Yiyecekleri güvenli bir şekilde sallamak için sepeti hafifçe sallayın ve sıcak havanın tüm yiyecek yüzeylerine ulaşabildiğinden emin olun.

**Daha Eşit Bir Çıtırılık Elde Edin:** Sepeti yalnızca bir yönde sallamaktan kaçının. Sepeti sadece ileri geri hareket ettirmek yerine yiyecekleri hafifçe havaya atın veya çevirin. Bu, eşit ve altın sarısı sonuçlar için sıcak havanın her parçanın etrafında dolaşabilmesini sağlar.

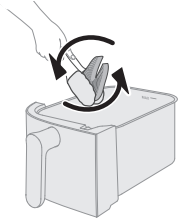


- Sallanamayacak kadar ağırsa sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve içindekileri hafifçe havalandırmak ya da çevirmek için silikon uçlu maşa veya mutfak gereçleri kullanın. Sepeti yeniden yerleştirip pişirmeye devam edin.

**Not:** Sepet çıkarıldığında Airfryer otomatik olarak duraklatılır. Sepet yerleştirilene kadar ekran hareketsiz kalır.

**Not:** Sepet yeniden takıldığında pişirme otomatik olarak devam eder.

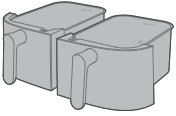
**Not:** Cihazın soğumasına neden olabileceğinden sepetin uzun süre (30 saniyeden fazla) çıkarılmasından kaçının.



## Sallama hatırlatıcısı

- Yiyecekleri sallama zamanı geldiğinde, cihaz sesli uyarı verir ve göstergede sallama hatırlatıcısı simgesi yanıp söner.
- 30 saniye içinde sepeti çıkarmazsanız hatırlatıcı otomatik olarak kapanır.
- Hatırlatıcı ayrıca sepet çıkarıldığında da anında durur.

## Temizleme

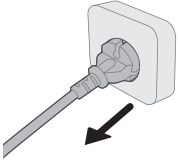
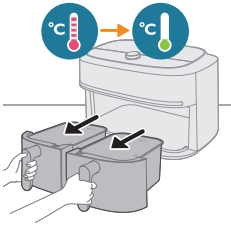


**Uyarı: Temizlemeye başlamadan önce tavanın ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**

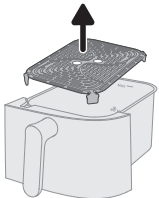
**Uyarı: Tavada yapışmaz kaplama vardır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.**

Kullandıktan sonra cihazı mutlaka temizleyin. Tavanın tabanındaki birikmiş yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

- 1 Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

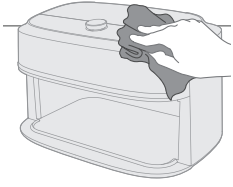


**İpucu: Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavaları çıkarın.**

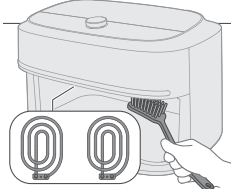


- 2 Alt plakayı tavadan ayırın.
- 3 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.
- 4 Tavayı ve alt plakayı bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle (bk. "Temizleme tablosu") temizleyebilirsiniz.

**İpucu:** Tavaya veya alt plakaya yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya alt plakadaki yağ lekelerini bulaşık deterjanlı sıcak suda bekleterek temizleyemediyseniz sıvı yağ giderici kullanın.



- 5 Çizikleri önlemek için cihazın dış ve iç yüzeyini kırışksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



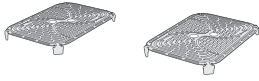
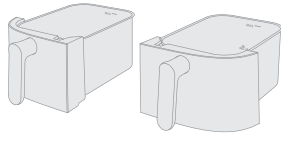
- 6 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

**İpucu:** Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kılı fırça veya sert kılı fırçalar kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanının üzerindeki kaplamaya zarar verebilir.



- 7 Cihazın iç kısmını yumuşak, nemli bir bezle temizleyin. Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

## Temizleme tablosu

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

## Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

- 2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

**Not**

- Airfryer'ı taşıırken kazara eğilmesini ve parçaların hasar görmesini önlemek için yatay hizada tutun ve ön taraftan tavayı destekleyin.
- Airfryer'ın çıkarılabilir parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

## Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için [www.home.id/support](http://www.home.id/support) adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

| Sorun                                                   | Olası nedeni                              | Çözüm                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor.          | İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.      | Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunulabilen tüm saplar ve düğmeler, güvenle tutabileceğiniz kadar soğuk kalır.                                                                                                    |
|                                                         |                                           | Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, alt plaka ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.                                         |
|                                                         |                                           | Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:                                                                   |
|                                                         |                                           |                                                                                                                                    |
|                                                         |                                           | Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı güvenlidir.                                                                                                        |
| Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor. | Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır. | En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin. |

| Sorun                                                         | Olası nedeni                                                                                                                                                                                              | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               | Tavadaki malzeme miktarı çok fazladır.                                                                                                                                                                    | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                               | Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.                                                                                                                                                | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Airfryer açılmıyor.                                           | Cihazın fişi prize takılmamıştır.                                                                                                                                                                         | Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                               | Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.                                                                                                                                                                      | Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                               | Açma/Kapatma düğmesine henüz basılmamıştır.                                                                                                                                                               | Açma/Kapatma düğmesine basmak için başparmağınızı kullanın ve parmağınızın tüm düğmeye değdiğinden emin olun.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum. | Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya alt plakayı yerleştirirken) Airfryer'ın tavaasında bazı küçük noktalar görülebilir. | Alt plakayı tavaya doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Alt plakayı açılı olarak yerleştirirseniz plakanın yan tarafı, tavanın duvarına çarparak kaplamanın küçük parçalar halinde dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın. |
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor.                                 | Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.                                                                                                                                                                          | Süzülen fazla yağ tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                               | Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.                                                                                                                                                  | Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve alt plakayı her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                               | Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.                                                                                                                                    | Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.                                                                                                                                                                                  |
|                                                               | Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sığıyordu.                                                                                                                         | Yiyeceği tavaya yerleştirmeden önce kurulayın.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Sorun                                                                     | Olası nedeni                                           | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryer'ın ekranında "E1" veya "E2" görüntüleniyor.                      | Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir. | Cihaz sıcaklığı çok düşüktür. Bu ürün 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır.<br>Airfryer'ı oda sıcaklığında en az 15 dakika beklemeye bırakın. Sorun devam ederse Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki/bölgenizdeki müşteri destek merkezi ile iletişime geçin. |
| Airfryer'ın ekranında "E4", "E5", "E12", "E22" veya "E23" görüntüleniyor. | Cihazda bir arıza olabilir.                            | Cihazın fişini prizden çekip tekrar takın. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.                                                                                                                                                |
| Airfryer'ın ekranında "E10" görüntüleniyor.                               | Cihazın iç sıcaklığı çok yüksektir.                    | Hava çıkışlarının çevresinde havalandırmayı ve ısı dağılımını etkileyen herhangi bir engel olup olmadığını kontrol edin. Hava çıkışlarının çevresinde en az 15 cm boşluk bırakın ve hava çıkışlarıyla duvar arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyin.                                                                      |



# Πίνακας περιεχομένων

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| <b>Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας</b>         | 641 |
| Κίνδυνος                                    | 642 |
| Προειδοποίηση                               | 642 |
| Προσοχή                                     | 644 |
| Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)                | 645 |
| Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας           | 645 |
| <b>Ανακύκλωση</b>                           | 645 |
| <b>Εγγύηση και υποστήριξη</b>               | 645 |
| <b>Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού</b>   | 645 |
| <b>Εισαγωγή</b>                             | 646 |
| <b>Γενική περιγραφή</b>                     | 646 |
| Επισκόπηση προϊόντος                        | 646 |
| Επισκόπηση πίνακα ελέγχου                   | 648 |
| <b>Πριν την πρώτη χρήση</b>                 | 652 |
| <b>Προετοιμασίες πριν τη χρήση</b>          | 652 |
| <b>Χρήση της συσκευής</b>                   | 652 |
| Προγράμματα μαγειρέματος                    | 653 |
| Μαγείρεμα με μη αυτόματες ρυθμίσεις         | 657 |
| <b>MultiCrisp</b>                           | 659 |
| <b>Λειτουργία συγχρονισμού χρόνου</b>       | 661 |
| <b>Λειτουργία αντιγραφής (Αντιστοίχιση)</b> | 661 |
| <b>Ανακίνηση φαγητού</b>                    | 662 |
| Χρόνος ανακίνησης                           | 662 |
| Τρόφιμα που μπορείτε να ανακινήσετε         | 662 |
| Τρόπος ανακίνησης                           | 663 |
| Υπενθύμιση ανακίνησης                       | 663 |
| <b>Καθαρισμός</b>                           | 664 |
| Πίνακας καθαρισμού                          | 665 |
| <b>Αποθήκευση</b>                           | 665 |
| <b>Αντιμετώπιση προβλημάτων</b>             | 666 |

## Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

## Κίνδυνος

1



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε θερμή εστία αερίου, σε ηλεκτρική κουζίνα ή ηλεκτρική πλάκα μαγειρέματος οποιουδήποτε τύπου, ούτε 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 στον κάδο τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο δεν έχει τροφοές και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

## Προειδοποίηση

3



- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα, η οποία προστατεύεται από ρελέ.
- Να 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 κατά τη χρήση (Εικ. 2).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.

- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Επειδή το Airfryer διαθέτει δύο θαλάμους μαγειρέματος, η ηλεκτρική του ισχύς είναι μεγάλη. Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα άλλες ενεργοβόρες συσκευές στο ίδιο κύκλωμα (π.χ. βραστήρες, ηλεκτρικές ψηστιέρες κ.λπ). Διαφορετικά, μπορεί να ενεργοποιηθεί το ρελέ και να πέσει η ασφάλεια.
- 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, η κάτω πλάκα και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος είναι ζεστά τόσο κατά τη χρήση της συσκευής όσο και μετά από αυτή. Επομένως, πρέπει να τα χειρίζεστε με προσοχή.
- 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.
- Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή του κάδου για να μετακινήσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τον κάδο στο πάνελ ελέγχου, καθώς μπορεί να πέσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Μην τοποθετείτε δοχεία γεμάτα με νερό ή άλλα υγρά στην επάνω επιφάνεια της συσκευής, καθώς ενδέχεται να ανατραπεί.
- Μην καταναλώνετε τροφές που έχουν έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο ή τα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής.
- Η επιστροφή του κάδου, του καλαθιού και του γκριλ συμμορφώνεται με τα πρότυπα ασφαλείας που αφορούν την επαφή με τα τρόφιμα. Ωστόσο, η επιστροφή μπορεί να φθαρεί με την πάροδο του χρόνου με κανονική χρήση. Η ακατάλληλη χρήση και οι ακατάλληλες μέθοδοι καθαρισμού (όπως η πρόσκρουση με σκληρά αντικείμενα ή η τριβή που προκαλεί εκδορές) μπορούν να επιταχύνουν αυτή τη φθορά. Ακόμα και αν μικρά σωματίδια από την επιστροφή αναμειχθούν κατά λάθος με τρόφιμα, δεν θα θέσουν σε κίνδυνο την υγεία σας. Εάν η επιστροφή έχει φθαρεί και το μέταλλο που βρίσκεται από κάτω γίνει ορατό, επικοινωνήστε με το Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της περιοχής σας το συντομότερο δυνατόν για να αντικαταστήσετε το φθαρμένο εξάρτημα.

- Κατά το μαγείρεμα με έναν κάδο ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, ο άλλος θάλαμος μαγειρέματος ενδέχεται να είναι ακόμα ζεστός. Μην καθαρίζετε και μην τοποθετείτε το χέρι σας μέσα στον άλλο θάλαμο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια αυτού του διαστήματος, για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

## 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 ρεύματος όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, την αποθήκευση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να 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).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Καυτό θερμαντικό στοιχείο και άκρο μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία προγραμματισμένης ολοκλήρωσης μαγειρέματος (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).
- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να προσέχετε να μην πέσουν τα εξαρτήματα.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.
- Για αποφυγή βλάβης στη συσκευή, μην χρησιμοποιείτε αλκαλικές ουσίες καθαρισμού κατά το καθάρισμα. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.

## Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

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

## Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

- Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπί εντός 20 λεπτών, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, πατήστε το κουμπί κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

## Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

## Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

## Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού για το αναγνωριστικό μοντέλου: **NA474, NA475, NA476**

| Περιγραφή                                                             | Σύμβολο   | Αξία | Μονάδα |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------|
| Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας                                 | $P_{off}$ | 0,2  | W      |
| Κατανάλωση ρεύματος σε λειτουργία αναμονής                            | $P_{sb}$  | /    | W      |
| Χρονικό διάστημα πριν από την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση αναμονής | $T_{sb}$  | 20   | Λεπτά  |

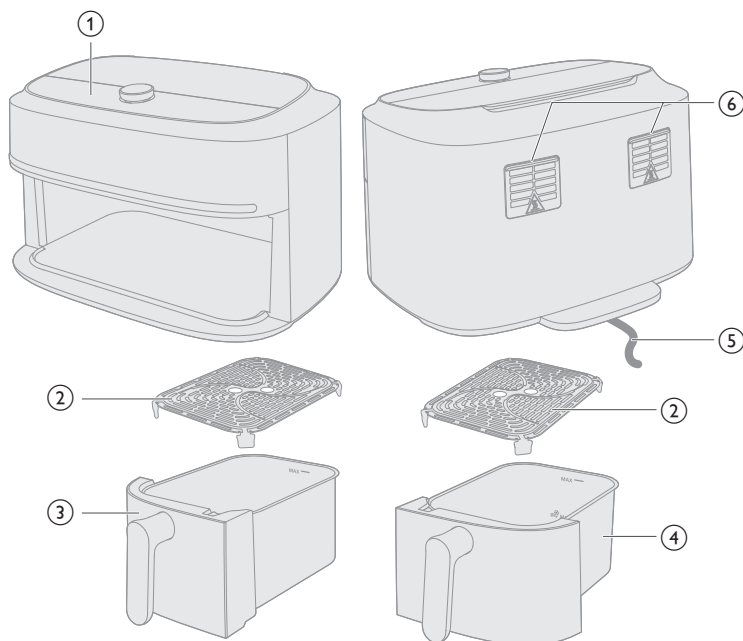
## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.home.id**.

## Γενική περιγραφή

### Επισκόπηση προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Κάτω πλάκες (x2)
- 3 Αριστερός κάδος [1]
- 4 Δεξιός κάδος [2]

**5 Καλώδιο ρεύματος****6 Ανοίγματα εξόδου αέρα**

Σημείωση: Αυτή η συσκευή διαθέτει δύο ανεξάρτητα καλάθια μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε να μαγειρέψετε μόνο με ένα καλάθι ή να χρησιμοποιήσετε και τα δύο ταυτόχρονα. Κάθε καλάθι λειτουργεί ανεξάρτητα, επιτρέποντάς σας να ρυθμίσετε διαφορετικές θερμοκρασίες, χρόνους μαγειρέματος ή προκαθορισμένα προγράμματα για κάθε καλάθι.

## Επισκόπηση πίνακα ελέγχου

### Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και βασικές λειτουργίες



#### Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το Airfryer



#### Πρόγραμμα μαγειρέματος

Πατήστε για να επιλέξετε ανάμεσα σε μια ποικιλία προγραμμάτων μαγειρέματος



#### Κουμπί έναρξης/παύσης

Πατήστε για έναρξη ή παύση της διαδικασίας μαγειρέματος



#### Κουμπί αριστερού κάδο

Πατήστε για να επιλέξετε τον αριστερό κάδο [1]



#### Κουμπί δεξιού κάδο

Πατήστε για να επιλέξετε τον δεξιό κάδο [2]



#### Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας



#### Κουμπί ρύθμισης ώρας

Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης χρόνου



#### Κουμπί MultiCrisp

Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης MultiCrisp

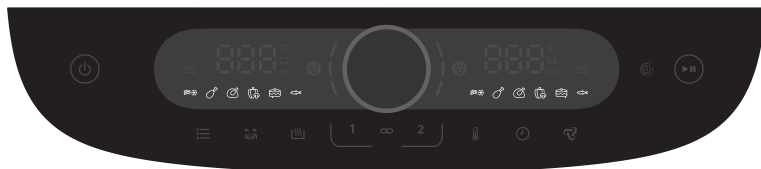


#### Περιστροφικό κουμπί/κουμπί επιβεβαίωσης

Περιστρέψτε για να επιλέξετε πρόγραμμα μαγειρέματος, να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, τον χρόνο και το επίπεδο MultiCrisp. Πατήστε για επιβεβαίωση της ρύθμισης.



## Προγράμματα μαγειρέματος



### Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες

Μαγειρέψτε κατεψυγμένες πατάτες, κυδωνάτες πατάτες ή τηγανίτες πατάτες με τραγανιστό, χρυσαφένιο φινιρίσμα.



### Μπούτια κοτόπουλου

Ψήστε καλά τα μπουτάκια κοτόπουλου, ώστε να έχουν τραγανή πέτσα.



### Ολόκληρο κοτόπουλο

Για ολόκληρο κοτόπουλο με τραγανή πέτσα και τρυφερό κρέας.



### Λαχανικά

Πετύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο ή τραγανή υφή στα λαχανικά σας με ελάχιστο λάδι.



### Παντεσπάνι

Για αφράτα σπιτικά παντεσπάνια.



### Ψάρι

Μαγειρέψτε το ψάρι μέχρι να αποκτήσει την ιδανική τρυφερή υφή, διατηρώντας παράλληλα την υγρασία του.

## Πρόσθετες λειτουργίες



### Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης

Αυτό το μοντέλο διαθέτει υπενθύμιση ανακίνησης. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό αμέσως μόλις ηχηθεί (βλέπε «Ανακίνηση φαγητού») η ειδοποίηση υπενθύμισης.

Πατήστε το κουμπί **Υπενθύμισης ανακίνησης** για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις ειδοποιήσεις. Όταν είναι ενεργοποιημένο, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και θα δείτε το κουμπί να αναβοσβήνει, υπενθυμίζοντάς σας να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα.



### Κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας οποιαδήποτε στιγμή—πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος—πατώντας το κουμπί **Διατήρηση θερμοκρασίας**.

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.



### Κουμπί της λειτουργίας αντιγραφής (Αντιστοίχιση)

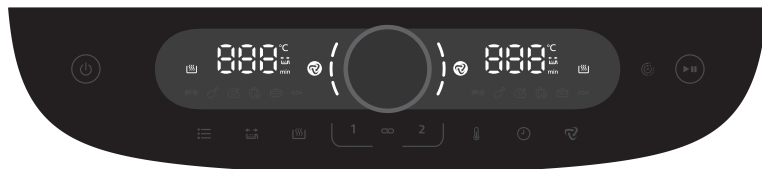
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για τον ένα κάδο και να αντιγράψετε αυτές ακριβώς τις ρυθμίσεις για τον άλλο κάδο πατώντας το κουμπί (βλέπε «Λειτουργία αντιγραφής (Αντιστοίχιση)») της **λειτουργίας αντιγραφής**.



### Κουμπί της λειτουργίας συγχρονισμού χρόνου

Πατήστε το **κουμπί της λειτουργίας συγχρονισμού χρόνου** για να συγχρονίσετε αυτόματα τους χρόνους μαγειρέματος σε 2 κάδους, ώστε τα γεύματά σας να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή (βλέπε «Λειτουργία συγχρονισμού χρόνου»).

## Οθόνη



### Οθόνη χρόνου/θερμοκρασίας

Εμφανίζει τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος



### Ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας

Ανάβει όταν ενεργοποιείται η λειτουργία Διατήρησης θερμοκρασίας



### Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης

Ανάβει όταν έρθει η ώρα να ανακινήσετε, να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό



### Ένδειξη επιπέδου MultiCrisp

Εμφανίζει το τρέχον επίπεδο MultiCrisp



### Ένδειξη MultiCrisp

Ανάβει κατά τη ρύθμιση του επιπέδου MultiCrisp

## Πριν την πρώτη χρήση

**Σημαντικό:** Κατά την πρώτη χρήση, το Airfryer μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί σε μερικά λεπτά.

**Προσοχή:** Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.

**Προσοχή:** Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.

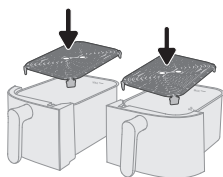
**Προσοχή:** Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

**Σημείωση:** Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση (βλέπε «Καθαρισμός»).

## Προετοιμασίες πριν τη χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.
- 2 Τοποθετήστε τις κάτω πλάκες μέσα στους κάδους.



**Σημείωση:** Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.

**Σημείωση:** Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.

## Χρήση της συσκευής

Το Airfryer σας διαθέτει δύο κάδους μαγειρέματος, για να μπορείτε να ετοιμάζετε φαγητό στον έναν ή και στους δύο ταυτόχρονα.

Μπορείτε να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας:

- **Προγράμματα μαγειρέματος**, τα οποία εφαρμόζουν αυτόματα τις προτεινόμενες ρυθμίσεις μαγειρέματος για κάθε κατηγορία τροφίμων.
- **Χειροκίνητες ρυθμίσεις**, ώστε να επιλέξετε εσείς τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Επιλέξτε τον έναν ή και τους δύο κάδους, προσθέστε τα υλικά και επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος που θέλετε, πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

## Προγράμματα μαγειρέματος

Η συσκευή αυτή διαθέτει μια ποικιλία προεπιλεγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχουν σχεδιαστεί για την απλοποίηση της προετοιμασίας των γευμάτων. Κάθε προεπιλογή είναι βελτιστοποιημένη για ένα συγκεκριμένο είδος τροφίμων, ρυθμίζοντας αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος για να έχετε πεντανόστιμα αποτελέσματα με ελάχιστη προσπάθεια.

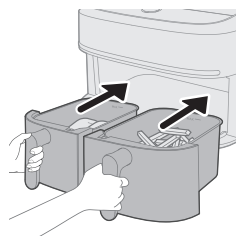
**Σημείωση:** Οι χρόνοι μαγειρέματος βασίζονται στην αναγραφόμενη ποσότητα φαγητού. Κάντε τις απαραίτητες προσαρμογές για διαφορετικές ποσότητες.

**Σημείωση:** Αν η συσκευή σας έχει ονομαστική ισχύ **2720 W**, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

| Πρόγραμμα μαγειρέματος                                                                                                             | Επίπεδο MultiCrisp       | Χρόνος μαγειρέματος | Θερμοκρασία | Υπενθύμηση ανακίνησης |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|-------------|-----------------------|
| <br>600 g           Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες | Τρυφερό (+)              | 19 λεπτά            | 180°C       | x2                    |
|                                                                                                                                    | Τραγανό (++)             | 22 λεπτά            | 200°C       | x2                    |
|                                                                                                                                    | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 25 λεπτά            | 200°C       | x2                    |
| <br>750 g           Μπούτια κοτόπουλου             | Τρυφερό (+)              | 29 λεπτά            | 160°C       | x1                    |
|                                                                                                                                    | Τραγανό (++)             | 24 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
|                                                                                                                                    | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 27 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
| <br>1200 g           Ολόκληρο κοτόπουλο            | Τρυφερό (+)              | 65 λεπτά            | 135°C       | /                     |
|                                                                                                                                    | Τραγανό (++)             | 55 λεπτά            | 160°C       | /                     |
|                                                                                                                                    | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 55 λεπτά            | 185°C       | /                     |
| <br>750 g           Λαχανικά                     | Τρυφερό (+)              | 20 λεπτά            | 170°C       | x1                    |
|                                                                                                                                    | Τραγανό (++)             | 21 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
|                                                                                                                                    | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 23 λεπτά            | 200°C       | x2                    |
| <br>460 g           Παντεσπάνι                   | Τρυφερό (+)              | 50 λεπτά            | 130°C       | /                     |
|                                                                                                                                    | Τραγανό (++)             | 42 λεπτά            | 155°C       | /                     |
|                                                                                                                                    | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 40 λεπτά            | 170°C       | /                     |
| <br>200 g x2           Ψάρι                      | Τρυφερό (+)              | 17 λεπτά            | 160°C       | x1                    |
|                                                                                                                                    | Τραγανό (++)             | 19 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
|                                                                                                                                    | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 20 λεπτά            | 200°C       | x1                    |

Σημείωση: Αν η συσκευή σας έχει ονομαστική ισχύ **2220 W**, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

|                                                                                                       | Πρόγραμμα μαγειρέματος                | Επίπεδο MultiCrisp       | Χρόνος μαγειρέματος | Θερμοκρασία | Υπενθύμιση ανακίνησης |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|---------------------|-------------|-----------------------|
| <br><b>600 g</b>      | <b>Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες</b> | Τρυφερό (+)              | 23 λεπτά            | 180°C       | x2                    |
|                                                                                                       |                                       | Τραγανό (++)             | 26 λεπτά            | 200°C       | x2                    |
|                                                                                                       |                                       | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 29 λεπτά            | 200°C       | x2                    |
| <br><b>750 g</b>      | <b>Μπούτια κοτόπουλου</b>             | Τρυφερό (+)              | 29 λεπτά            | 160°C       | x1                    |
|                                                                                                       |                                       | Τραγανό (++)             | 24 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
|                                                                                                       |                                       | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 27 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
| <br><b>1200 g</b>     | <b>Ολόκληρο κοτόπουλο</b>             | Τρυφερό (+)              | 55 λεπτά            | 135°C       | /                     |
|                                                                                                       |                                       | Τραγανό (++)             | 45 λεπτά            | 160°C       | /                     |
|                                                                                                       |                                       | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 38 λεπτά            | 175°C       | /                     |
| <br><b>600 g</b>      | <b>Λαχανικά</b>                       | Τρυφερό (+)              | 18 λεπτά            | 170°C       | x1                    |
|                                                                                                       |                                       | Τραγανό (++)             | 21 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
|                                                                                                       |                                       | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 23 λεπτά            | 200°C       | x2                    |
| <br><b>300 g</b>      | <b>Παντεσπάνι</b>                     | Τρυφερό (+)              | 42 λεπτά            | 130°C       | /                     |
|                                                                                                       |                                       | Τραγανό (++)             | 36 λεπτά            | 155°C       | /                     |
|                                                                                                       |                                       | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 36 λεπτά            | 170°C       | /                     |
| <br><b>180 g x2</b> | <b>Ψάρι</b>                           | Τρυφερό (+)              | 16 λεπτά            | 160°C       | x1                    |
|                                                                                                       |                                       | Τραγανό (++)             | 18 λεπτά            | 180°C       | x1                    |
|                                                                                                       |                                       | Εξαιρετικά τραγανό (+++) | 20 λεπτά            | 200°C       | x1                    |

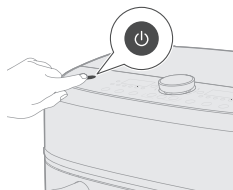


- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στους κάδους και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τους ξανά μέσα στη συσκευή.

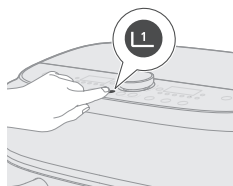
Σημείωση: Πριν προσθέσετε υλικά στον κάδο, να βεβαιώνετε πάντα ότι η κάτω πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε τον κάδο πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "MAX", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.

- 2 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



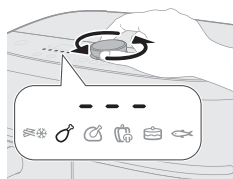
- 3 Πατήστε το κουμπί **Αριστερός κάδος [1]**.



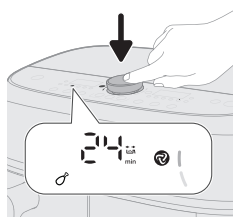
- 4 Πατήστε το κουμπί **Πρόγραμμα μαγειρέματος**.



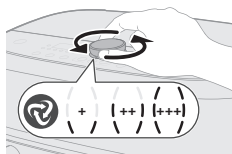
- 5 Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί για να περιηγηθείτε στα διαθέσιμα προγράμματα μαγειρέματος.



- 6 Πιέστε το περιστροφικό κουμπί για να επιβεβαιώσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.



- 7** Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο **MultiCrisp**.



- 8** Πατήστε το κουμπί **Δεξιός κάδος [2]** και επαναλάβετε τα βήματα 4 έως 7.



- 9** Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε ξανά τον κάδο για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.

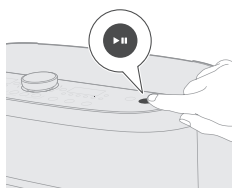
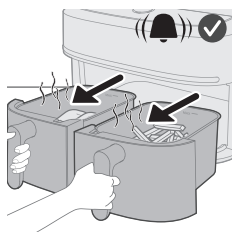
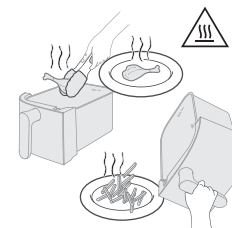
- 10** Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω και τους δύο κάδους.

**Προσοχή:** Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.

- 11** Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα εργαλεία για να αφαιρέσετε το φαγητό και χειριστείτε τον κάδο με προσοχή.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.





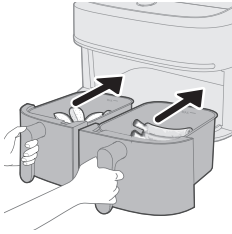
## Μαγείρεμα με μη αυτόματες ρυθμίσεις

Όταν τα προκαθορισμένα προγράμματα δεν ανταποκρίνονται στις εξατομικευμένες σας ανάγκες μαγειρέματος, οι μη αυτόματες ρυθμίσεις παρέχουν πλήρη έλεγχο της θερμοκρασίας και του χρόνου.

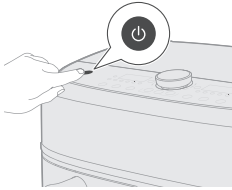
- 1 Προσθέστε τα υλικά στους κάδους μαγειρέματος και τοποθετήστε τους στον θάλαμο μαγειρέματος.

Σημείωση: Πριν προσθέσετε υλικά στον κάδο, να βεβαιώνετε πάντα ότι η κάτω πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της.

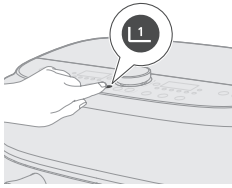
Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε τον κάδο πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



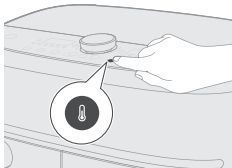
- 2 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



- 3 Πατήστε το κουμπί **Αριστερός κάδος [1]**.



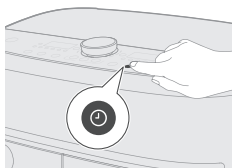
- 4 Πατήστε το κουμπί **Θερμοκρασία**.



- 5 Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



- 6 Πατήστε το κουμπί **Χρόνος**.



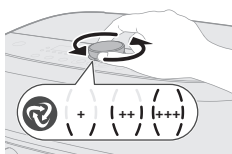
- 7 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.



- 8 Πατήστε το κουμπί **MultiCrisp**.



- 9 Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο MultiCrisp.



**10** Πατήστε το κουμπί **Δεξιός κάδος [2]** και επαναλάβετε τα βήματα 4 έως 9.



**11** Πατήστε το κουμπί **Έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

**Σημείωση:** Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό:

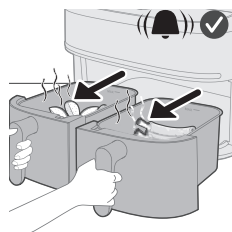
- Τραβήξτε προσεκτικά τους κάδους προς τα έξω.
- Ανακινήστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε ξανά τους κάδους για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

**Σημείωση:** Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **Έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

**Σημείωση:** Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.

**12** Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω και τους δύο κάδους.

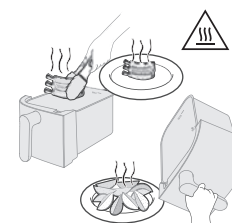
**Προσοχή:** Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



**13** Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα εργαλεία για να αφαιρέσετε το φαγητό και χειριστείτε τον κάδο με προσοχή.

**Σημείωση:** Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

**Σημείωση:** Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.



## MultiCrisp

Η τεχνολογία **MultiCrisp** επιτρέπει σε όλους να απολαμβάνουν εύκολα τη γεύση και την υφή που προτιμούν. Με μια απλή περιστροφή του διακόπτη, το Airfryer της Philips προσαρμόζει αυτόματα την ταχύτητα και τη θερμοκρασία του ανεμιστήρα, για να προσφέρει το ιδανικό επίπεδο τραγανότητας.

| Τρυφερό +                                                                         | Τραγανό ++                                                                        | Εξαιρετικά τραγανό +++                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |

Κάθε πρόγραμμα μαγειρέματος (κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, μπουτάκια κοτόπουλου, ολόκληρο κοτόπουλο, λαχανικά, κέικ, ψάρι) έχει συντονιστεί με ακρίβεια με την τεχνολογία MultiCrisp. Απλώς γυρίστε τον διακόπτη στη θέση Τρυφερό, Τραγανό, Εξαιρετικά τραγανό για να επιλέξετε το επίπεδο τραγανότητας που σας αρέσει. Μπορείτε να ρυθμίσετε μόνοι σας τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού.

Στη Μη αυτόματη λειτουργία, μπορείτε να πειραματιστείτε με περισσότερα υλικά, προσαρμόζοντας τη θερμοκρασία, τον χρόνο και το επίπεδο MultiCrisp. Πιέστε το κουμπί MultiCrisp  για να ρυθμίσετε το επίπεδο τραγανότητας. Γυρίστε τον διακόπτη προς τα πάνω για πιο τραγανό αποτέλεσμα ή προς τα κάτω για πιο τρυφερό τελείωμα.

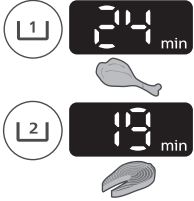
**Σημείωση:** Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα ως οδηγό για να επιλέξετε το ιδανικό επίπεδο τραγανότητας ανάλογα με το είδος του φαγητού. Το αποτέλεσμα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα, το πάχος και τη θερμοκρασία των υλικών.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

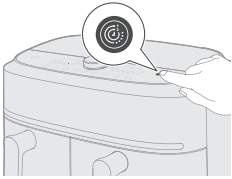
## Λειτουργία συγχρονισμού χρόνου

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία συγχρονισμού χρόνου για να συγχρονίσετε αυτόματα τους χρόνους μαγειρέματος στους 2 κάδους, ώστε τα γεύματά σας να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.

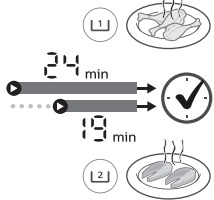
**1** Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος και στους δύο κάδους.



**2** Πατήστε το κουμπί **Λειτουργίας συγχρονισμού χρόνου**.



**3** Η συσκευή καθυστερεί αυτόματα την έναρξη του προγράμματος με τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, ώστε και στους δύο κάδους το φαγητό να είναι έτοιμο ταυτόχρονα.

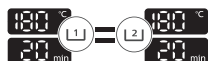


## Λειτουργία αντιγραφής (Αντιστοίχιση)

Η λειτουργία αντιγραφής σας επιτρέπει να αντιγράψετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος από τον έναν κάδο στον άλλον με ένα μόνο άγγιγμα. Αυτό είναι ιδανικό όταν μαγειρεύετε το ίδιο φαγητό και στους δύο κάδους και θέλετε συνεπή αποτελέσματα.



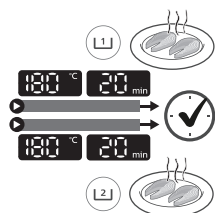
- 1 Ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για τον έναν κάδο.



- 2 Πατήστε το κουμπί **αντιγραφής**. Οι ρυθμίσεις θα αντιγραφούν αμέσως στον άλλον κάδο.



- 3 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



## Ανακίνηση φαγητού

### Χρόνος ανακίνησης

- Ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό 1-2 φορές στα μισά του χρόνου μαγειρέματος ή περισσότερο, αν θέλετε.
- Ορισμένα προγράμματα περιλαμβάνουν μια ενσωματωμένη λειτουργία για την υπενθύμιση της ανακίνησης.

### Τρόφιμα που μπορείτε να ανακινήσετε

- Τα τρόφιμα με μικρό μέγεθος, όπως τηγανητές πατάτες ή κοτομπουκιές, που στοιβάζονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, συνήθως απαιτούν ανακίνηση για να διασφαλιστεί το ομοιόμορφο επίπεδο τραγανότητας και η συνέπεια στο μαγείρεμα.
- Αν δεν ανακινήσετε αυτά τα τρόφιμα, μπορεί να μαγειρευτούν ανομοιόμορφα ή να παραμείνουν ανεπαρκώς μαγειρεμένα σε ορισμένα σημεία.

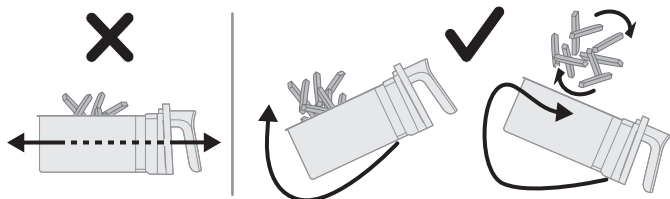
- Για τρόφιμα μεγαλύτερου πάχους, όπως οι μπριζόλα, το γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος σας βοηθά να επιτύχετε ομοιόμορφο ρόδισμα του φαγητού σας σε όλες τις πλευρές.

## Τρόπος ανακίνησης

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε το καλάθι από το Airfryer για να ανακινήσετε, να αναμίξετε ή να γυρίσετε το φαγητό.

- Για να ανακινήσετε το φαγητό με ασφάλεια, ανακινήστε απαλά το καλάθι και βεβαιωθείτε ότι ο θερμός αέρας μπορεί να φτάσει σε όλες τις επιφάνειες του φαγητού.

**Αποκτήστε ομοιόμορφο τραγανό αποτέλεσμα:** Αποφύγετε την ανακίνηση του καλάθιού μόνο προς μία κατεύθυνση. Αντί να σύρετε απλώς το καλάθι, δοκιμάστε να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό. Αυτό επιτρέπει στον ζεστό αέρα να κυκλοφορεί γύρω από κάθε κομμάτι, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο, χρυσαφένιο αποτέλεσμα.

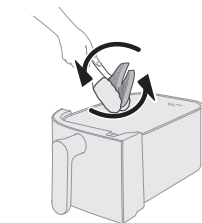


- Αν το καλάθι είναι πολύ βαρύ για να το ανακινήσετε, τοποθετήστε το σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και χρησιμοποιήστε λαβίδες ή εργαλεία με άκρες από σιλίκονη για να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα υλικά. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι και συνεχίστε το μαγείρεμα.

**Σημείωση:** Το Airfryer θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Η οθόνη θα παραμείνει παγωμένη μέχρι να τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη θέση του.

**Σημείωση:** Το μαγείρεμα συνεχίζεται αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι.

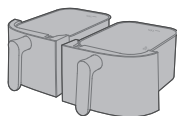
**Σημείωση:** Αποφύγετε την παρατεταμένη αφαίρεση του καλάθιού (πάνω από 30 δευτερόλεπτα), καθώς η συσκευή μπορεί να κρυώσει.



## Υπενθύμιση ανακίνησης

- Όταν έρθει η ώρα να ανακινήσετε το φαγητό, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το εικονίδιο υπενθύμισης ανακίνησης αναβοσβήνει στην οθόνη.
- Αν δεν αφαιρέσετε το καλάθι εντός 30 δευτερολέπτων, η υπενθύμιση θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Η υπενθύμιση σταματά επίσης αμέσως μόλις αφαιρέσετε το καλάθι.

# Καθαρισμός

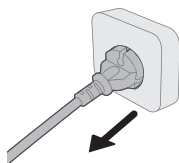
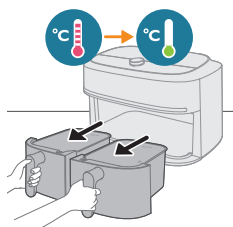


**Προειδοποίηση:** Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.

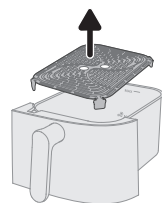
**Προειδοποίηση:** ο κάδος διαθέτει αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

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

- 1 Πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φισ από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



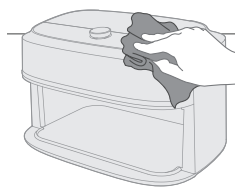
**Συμβουλή:** Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τους κάδους.



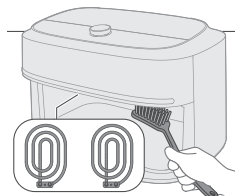
- 2 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα από τον κάδο.
- 3 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.
- 4 Καθαρίστε τον κάδο και την κάτω πλάκα στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι (βλέπε «Πίνακας καθαρισμού») που δεν χαράσσει.

**Συμβουλή:** Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή στην κάτω πλάκα, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10–15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή στην κάτω πλάκα που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.





- 5 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.



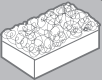
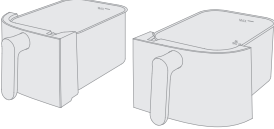
- 6 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

**Συμβουλή:** Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.



- 7 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά καθαρισμού.

## 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**

- Κατά τη μεταφορά του Airfryer, κρατήστε το οριζόντια και στηρίξτε τον κάδο στο μπροστινό μέρος, για να αποφύγετε τυχόν τυχαία κλίση και πιθανή ζημιά στα εξαρτήματα.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

# Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση **www.home.id/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

| Πρόβλημα                                                   | Πιθανή αιτία                                                   | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. | Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα. | Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που μπορεί να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν σε θερμοκρασία αρκετά χαμηλή για ασφαλή χειρισμό.                                                                                                                             |
|                                                            |                                                                | Ο κάδος, η κάτω πλάκα και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.                                                                            |
|                                                            |                                                                | Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:<br> |
|                                                            |                                                                | Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτές τις καυτές περιοχές και δεν τις αγγίζετε, η συσκευή είναι ασφαλής για χρήση.                                                                                                                                                                       |

| Πρόβλημα                                                           | 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). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.                                                                                     |
|                                                                    | Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στον κάδο είναι υπερβολικά μεγάλη.                                                                                                                                  | Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                    | Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.                                                                                                                    | Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.                                    | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.                                                                                                                                                                | Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                    | Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.                                                                                                                                                           | Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    | Το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν έχει ενεργοποιηθεί ακόμα.                                                                                                                                     | Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης με τον αντίχειρά σας, φροντίζοντας να καλύπτετε ολόκληρο το κουμπί με το δάχτυλό σας.                                                                                                                                                                                                              |
| Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer. | Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση της κάτω πλάκας). | Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε την κάτω πλάκα στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε την κάτω πλάκα 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.                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Πρόβλημα                                                                        | Πιθανή αιτία                                                                                  | Λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 | 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 την κάτω πλάκα σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                 | Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.                                               | Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                 | Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.                         | Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στον κάδο.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1" ή "E2".                      | Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. | Η θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ χαμηλή. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ 5°C και 40°C.<br>Αφήστε το Airfryer σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 15 λεπτά. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τη γραμμή βοήθειας της Philips ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας. |
| Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E4", "E5", "E12", "E22" ή "E23". | Η συσκευή μπορεί να παρουσιάζει δυσλειτουργία.                                                | Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και συνδέστε την ξανά. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.                                                                                                                                                       |
| Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E10".                            | Η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ υψηλή.                                        | Ελέγξτε αν υπάρχουν εμπόδια γύρω από τις εξόδους αέρα που επηρεάζουν τον αερισμό και τη διάχυση της θερμότητας. Αφήστε χώρο τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τις εξόδους αέρα και μην τοποθετείτε αντικείμενα ανάμεσα στις εξόδους αέρα και στον τοίχο.                                                                                                     |

# Съдържание

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| <b>Важна инструкция за безопасност</b>      | 669 |
| Опасност                                    | 670 |
| Предупреждение                              | 670 |
| Внимание                                    | 672 |
| Електромагнитни полета (EMF)                | 672 |
| Автоматично изключване                      | 673 |
| <b>Рециклиране</b>                          | 673 |
| <b>Гаранция и поддръжка</b>                 | 673 |
| <b>Информация за екодизайн</b>              | 673 |
| <b>Въведение</b>                            | 674 |
| <b>Общо описание</b>                        | 674 |
| Общ преглед на продукта                     | 674 |
| Общ преглед на контролния панел             | 676 |
| <b>Преди първата употреба</b>               | 680 |
| <b>Подготовка преди употреба</b>            | 680 |
| <b>Използване на уреда</b>                  | 680 |
| Програми за готвене                         | 680 |
| Готвене с ръчни настройки                   | 685 |
| <b>MultiCrisp</b>                           | 687 |
| <b>Функция за синхронизиране на времето</b> | 689 |
| <b>Функция за копиране (съгласуване)</b>    | 689 |
| <b>Разклащане на храната</b>                | 690 |
| Кога да разклащате                          | 690 |
| Какво да разклащате                         | 690 |
| Как да разклатите                           | 690 |
| Напомняне за разклащане                     | 691 |
| <b>Почистване</b>                           | 691 |
| Таблица за почистване                       | 693 |
| <b>Съхранение</b>                           | 693 |
| <b>Отстраняване на неизправности</b>        | 693 |

## Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

## Опасност

1



- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна (фиг. 1).
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кофата, за да не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кофата.
- Винаги се уверявайте, че в нагревателят няма храна и че по него не е залепнала храна.

## Предупреждение

3



- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Свързвайте уреда само към заземен стенов контакт, защитен с прекъсвач за утечка на земя.
- Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи (фиг. 2).
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Деца не бива да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.

- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Тъй като този Airfryer има две камери за готвене, електрическата му мощност е голяма. Не включвайте едновременно други мощни уреди към същата верига (напр. чайници, електрически грилове и подобни). В противен случай може да се случи така, че прекъсвачът в домашната ви инсталация да реагира и захранването в този контакт да спре.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указанияте в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, долната плоча и аксесоарите, поставени в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.
- Повърхността на нагревателния елемент е обект на остатъчна топлина след употреба.
- Не използвайте дръжката на кофата, за да премествате или носите уреда.
- Не поставяйте кофата върху панела на потребителския интерфейс, тъй като той може да се изплъзне или да падне и да причини нараняване.
- Не поставяйте съдове, пълни с вода или други течности, върху горната повърхност на уреда, тъй като те могат да се преобърнат.
- Не консумирайте храна, която е влязла в контакт с нагревателния елемент или вътрешните стени на уреда.
- Покритието на кофата, кошницата и скаричката отговаря на стандартите за безопасност при контакт с храни. При нормална употреба обаче покритието може да се износи с течение на времето. Неправилната употреба и методите на почистване (като удари с твърди предмети или абразивно триене) могат да ускорят това износване. Дори ако случайно малки частици от покритието попаднат в храната, те няма да представляват риск за здравето ви. Ако покритието е износено и металът под него е станал видим, моля, свържете се възможно най-скоро с местния център за обслужване на клиенти, за да бъде подменена повредената част.

- По време на готвене с една кофа или непосредствено след готвенето другата камера за готвене може все още да е гореща. Не почиствайте и не поставяйте ръката си в другата камера за готвене през това време, за да избегнете изгаряния.

## 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, както 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).
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент и ръб на метални части.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Внимавайте, когато готвите лесно развалящи се храни с функцията за синхронизирано завършване (могат да се размножат бактерии).
- Бъдете внимателни, когато изсипвате готовата храна, и внимавайте аксесоарите да не изпаднат.
- При нормална употреба трябва да се осигури добра вентилация около продукта.
- За да избегнете повреждане на уреда, не използвайте алкални почистващи средства при почистване. Използвайте мека кърпа и мек препарат.

## Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.



## Автоматично изключване

- Този уред е снабден с функция за функция за автоматично изключване. Ако не натиснете бутон в рамките на 20 минути, уредът се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването.

## Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

## Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е валидна, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация, резервни части или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт [home.id/warranty](http://home.id/warranty).

## Информация за екодизайн

### Информация за екодизайн на идентификатор(и) на модел: NA474, NA475, NA476

| Описание                                                   | Символ        | Value | Мерна единица |
|------------------------------------------------------------|---------------|-------|---------------|
| Консумация на електроенергия в изключен режим              | $P_{off}$     | 0,2   | W             |
| Консумация на електроенергия в режим на готовност          | $P_{sb}$      | /     | W             |
| Период преди автоматично превключване в режим на готовност | $T_{sb}$      | 20    | Мин.          |
| Стандарт за измерване на експлоатационната стойност        | EN 50564:2011 |       |               |

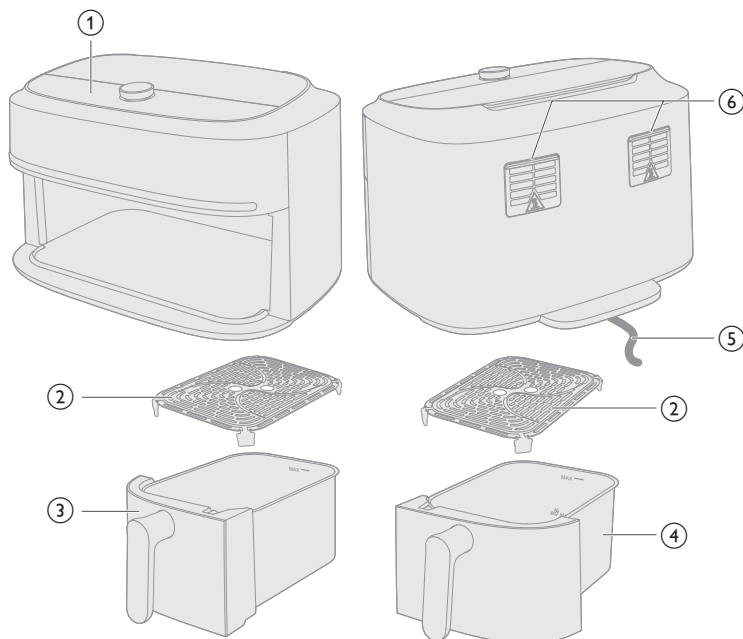
## Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **[www.home.id](http://www.home.id)**.

## Общо описание

### Общ преглед на продукта



- 1 Контролен панел
- 2 Долни плочи (x2)
- 3 Лява кофа [1]
- 4 Дясна кофа [2]
- 5 Захранващ кабел
- 6 Изходи за въздух

Забележки: Този уред разполага с две отделни кошници за готвене. Можете да избирате да готвите само с една кошница или да използвате и двете едновременно. Всяка кошница работи независимо, което ви позволява да задавате различни температури, време за готвене или предварително зададени програми за всяка кошница.

## Общ преглед на контролния панел

### Захранване и основни функции



#### **Бутон за вкл./изкл.**

Докоснете, за да включите или изключите Airfryer



#### **Програма за готвене**

Докоснете, за да изберете различни програми за готвене



#### **Бутон за старт/пауза**

Докоснете, за да започнете или да спрете на пауза процеса на готвене



#### **Бутон за лява кофа**

Докоснете, за да изберете лявата кофа [1]



#### **Бутон за дясна кофа**

Докоснете, за да изберете дясната кофа [2]



#### **Бутон за регулиране на температурата**

Докоснете, за да влезете в режим на регулиране на температурата



#### **Бутон за регулиране на времето**

Докоснете, за да влезете в режим на настройка на времето



#### **Бутон MultiCrisp**

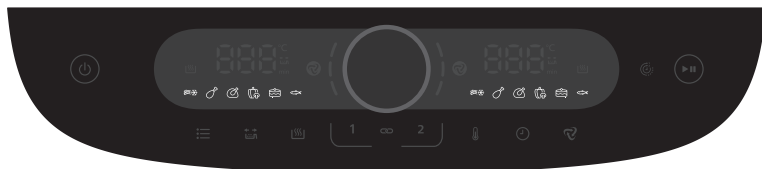
Докоснете, за да влезете в режим на регулиране на MultiCrisp



#### **Въртящ се бутон/бутон за потвърждение**

Завъртете, за да изберете програми за готвене, да регулирате температурата/времето и нивото на MultiCrisp. Натиснете, за да потвърдите настройката.

## Програми за готвене



### Замразени картофи за пържене

Пригответе замразени картофи, картофи уеджис или хаш браунс с хрупкава златиста коричка.



### Пилешки бутчета

Гответе добре пилешките бутчета с хрупкава кожа.



### Цяло пиле

За цяло пиле с хрупкава кожа и крехко месо.



### Зеленчуци

Печете или направете хрупкави зеленчуците равномерно с минимално количество олио.



### Пандишпанена торта

За леки и пухкави домашни пандишпанени сладкиши.



### Риба

Гответе рибата до деликатна текстура, като същевременно запазвате влагата.

## Допълнителни функции



### Бутон за напомняне за разклащане

Този модел разполага с напомняне за разклащане. За да постигнете оптимални резултати, разклатете или обърнете храната незабавно, когато прозвучи алармата за напомняне (вж. „Разклащане на храната“).

Натиснете бутона за **напомняне за разклащане**, за да включите или изключите предупрежденията. Когато е активирана, ще чуете звуков сигнал и ще видите, че бутонът мига, напомняйки ви да разклатите или обърнете храната по време на готвенето, за да постигнете по-равномерни резултати.



### Бутон за поддържане на топлината

Можете да активирате режима за поддържане на топлината по всяко време – преди или по време на готвенето – като натиснете бутона за **поддържане на топлината**.

Когато функцията за поддържане на топлината е активирана, уредът автоматично преминава в режим на поддържане на топлината, след като приготвянето на храната приключи.



### Бутон за функция за копиране (съгласуване)

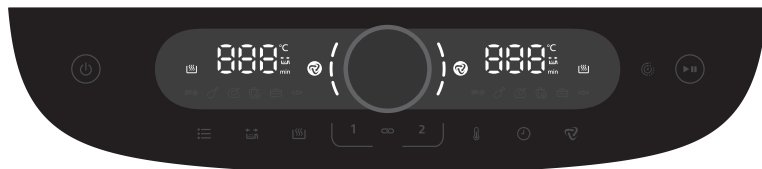
Можете да зададете времето и температурата за една кофа, след което да копирате тези настройки за другата кофа, като натиснете бутона (вж. „Функция за копиране (съгласуване)“) за **функция за копиране**.



### Бутон за функция за синхронизиране на времето

Натиснете **бутона за функция за синхронизиране на времето**, за да синхронизирате автоматично времето за готвене в 2 кофи, така че ястията ви да бъдат готови едновременно (вж. „Функция за синхронизиране на времето“).

## Дисплей



### Индикатор за време/температура

Показва времето и температурата на готвене



### Индикация за поддържане на топлината

Светва, когато е активирана функцията за поддържане на топлината



### Индикатор за напомняне за разклащане

Светва, когато е време да разклатите, разбъркате или обърнете храната



### Индикатор за нивото на MultiCrisp

Показва текущото ниво на MultiCrisp



### Индикатор MultiCrisp

Светва, когато настройвате нивото на MultiCrisp

## Преди първата употреба

**Важно:** При първата употреба Airfryer може да отделя дим и миризма. Това е нормално и трябва да се разсее след няколко минути.

**Внимание:** Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.

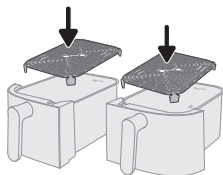
**Внимание:** Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.

**Внимание:** Този уред е само за битови цели.

**Забележки:** Предварително нагряване на уреда не е нужно.

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете добре уреда преди първата употреба (вж. „Почистване“).

## Подготовка преди употреба



- 1 Поставете уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност.
- 2 Поставете двете долни плочи в кофите.

**Забележки:** Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.

**Забележки:** Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.

## Използване на уреда

Вашият Airfryer е оборудван с два съда за готвене, което ви позволява да пригответе храна в единия или и в двата съда едновременно.

Можете да готвите, като използвате:

- **Програми за готвене**, които автоматично прилагат препоръчителните настройки за готвене за избрани видове храна.
- **Ръчно регулирани настройки**, които ви позволяват да зададете времето за готвене и температурата според вашите предпочитания.

Изберете кофата(ите), добавете съставките и изберете желания метод на готвене, преди да стартирате уреда.

## Програми за готвене

Този уред разполага с различни предварително зададени програми за готвене, предназначени да улеснят приготвянето на храната. Всяка



предварително зададена програма е оптимизирана за конкретен вид храна, като автоматично задава идеалната температура и време за готвене, за да се получат вкусни резултати с минимални усилия.

Забележки: Времето за готвене се базира на посоченото количество храна. Регулирайте според нуждите за различни количества.

Забележки: Ако вашият уред е с номинална мощност **2720 W**, вижте таблицата по-долу.

|                                                                                                | Програма за готвене          | Ниво на MultiCrisp          | Продължителност на готвене | Температура | Напомняне за разклащане |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------|-------------------------|
| <br>600g       | Замразени картофи за пържене | Меко (+)                    | 19 мин                     | 180°C       | x2                      |
|                                                                                                |                              | Хрупкаво (++)               | 22 мин                     | 200°C       | x2                      |
|                                                                                                |                              | Изключително хрупкаво (+++) | 25 мин                     | 200°C       | x2                      |
| <br>750g       | Пилешки бутчета              | Меко (+)                    | 29 мин                     | 160°C       | x1                      |
|                                                                                                |                              | Хрупкаво (++)               | 24 мин                     | 180°C       | x1                      |
|                                                                                                |                              | Изключително хрупкаво (+++) | 27 мин                     | 180°C       | x1                      |
| <br>1200g      | Цяло пиле                    | Меко (+)                    | 65 мин                     | 135°C       | /                       |
|                                                                                                |                              | Хрупкаво (++)               | 55 мин                     | 160°C       | /                       |
|                                                                                                |                              | Изключително хрупкаво (+++) | 55 мин                     | 185°C       | /                       |
| <br>750g       | Зеленчуци                    | Меко (+)                    | 20 мин                     | 170°C       | x1                      |
|                                                                                                |                              | Хрупкаво (++)               | 21 мин                     | 180°C       | x1                      |
|                                                                                                |                              | Изключително хрупкаво (+++) | 23 мин                     | 200°C       | x2                      |
| <br>460g     | Пандишпанена торта           | Меко (+)                    | 50 мин                     | 130°C       | /                       |
|                                                                                                |                              | Хрупкаво (++)               | 42 мин                     | 155°C       | /                       |
|                                                                                                |                              | Изключително хрупкаво (+++) | 40 мин                     | 170°C       | /                       |
| <br>200 г x2 | Риба                         | Меко (+)                    | 17 мин                     | 160°C       | x1                      |
|                                                                                                |                              | Хрупкаво (++)               | 19 мин                     | 180°C       | x1                      |
|                                                                                                |                              | Изключително хрупкаво (+++) | 20 мин                     | 200°C       | x1                      |

Забележки: Ако вашият уред е с номинална мощност **2220 W**, вижте таблицата по-долу.

|  | Програма за готвене | Ниво на MultiCrisp | Продължителност на готвене | Температура | Напомняне за разклащане |
|--|---------------------|--------------------|----------------------------|-------------|-------------------------|
|--|---------------------|--------------------|----------------------------|-------------|-------------------------|



600g

**Замразени  
картофи за  
пържене**

|                                |        |       |    |
|--------------------------------|--------|-------|----|
| Меко (+)                       | 23 мин | 180°C | x2 |
| Хрупкаво (++)                  | 26 мин | 200°C | x2 |
| Изключително<br>хрупкаво (+++) | 29 мин | 200°C | x2 |



750g

**Пилешки бутчета**

|                                |        |       |    |
|--------------------------------|--------|-------|----|
| Меко (+)                       | 29 мин | 160°C | x1 |
| Хрупкаво (++)                  | 24 мин | 180°C | x1 |
| Изключително<br>хрупкаво (+++) | 27 мин | 180°C | x1 |



1200g

**Цяло пиле**

|                                |        |       |   |
|--------------------------------|--------|-------|---|
| Меко (+)                       | 55 мин | 135°C | / |
| Хрупкаво (++)                  | 45 мин | 160°C | / |
| Изключително<br>хрупкаво (+++) | 38 мин | 175°C | / |



600g

**Зеленчуци**

|                                |        |       |    |
|--------------------------------|--------|-------|----|
| Меко (+)                       | 18 мин | 170°C | x1 |
| Хрупкаво (++)                  | 21 мин | 180°C | x1 |
| Изключително<br>хрупкаво (+++) | 23 мин | 200°C | x2 |



300g

**Пандишпанена  
торта**

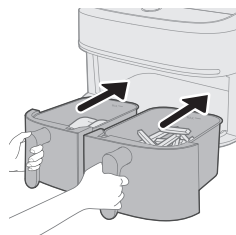
|                                |        |       |   |
|--------------------------------|--------|-------|---|
| Меко (+)                       | 42 мин | 130°C | / |
| Хрупкаво (++)                  | 36 мин | 155°C | / |
| Изключително<br>хрупкаво (+++) | 36 мин | 170°C | / |



180 г x2

**Риба**

|                                |        |       |    |
|--------------------------------|--------|-------|----|
| Меко (+)                       | 16 мин | 160°C | x1 |
| Хрупкаво (++)                  | 18 мин | 180°C | x1 |
| Изключително<br>хрупкаво (+++) | 20 мин | 200°C | x1 |

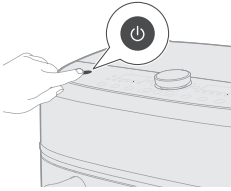


- 1 Добавете съставките в кофите и след това плъзнете кофите обратно в уреда.

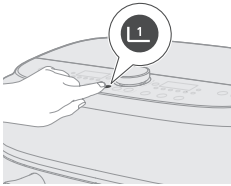
**Забележки:** Винаги се уверявайте, че долната плоча е здраво закрепена, преди да добавяте съставки в кофата.

**Забележки:** Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кофата над линията **"MAX"**, тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.

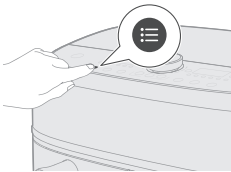
- 2 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.



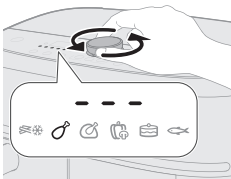
- 3 Натиснете бутона **Лява кофа [1]**.



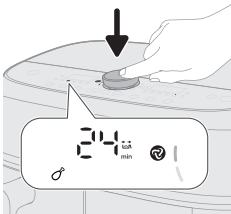
- 4 Натиснете бутона **Програма за готвене**.



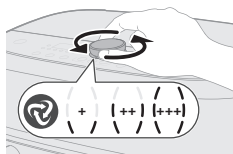
- 5 Завъртете въртящия се бутон, за да прегледате програмите за готвене.



- 6 Натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите избраната програма.



- 7 Завъртете въртящия се бутон, за да изберете желаното ниво на **MultiCrisp**.



- 8 Натиснете бутона **Дясна кофа [2]** и повторете стъпки от 4 до 7.



- 9 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

**Забележки:** Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене. За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата обратно, за да продължите готвенето.

**Забележки:** За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

**Забележки:** Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.

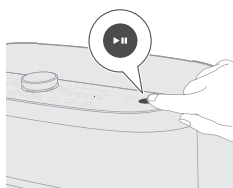
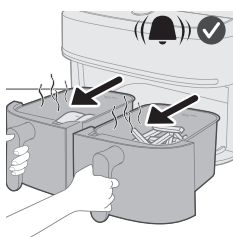
- 10 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал. Внимателно издърпайте двете кофи.

**Внимание:** След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.

- 11 Използвайте подходящи прибори за изваждане на храната и работете внимателно с тигана.

**Забележки:** Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

**Забележки:** В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.



## Готвене с ръчни настройки

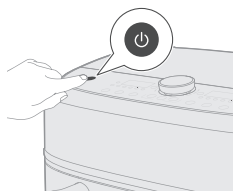
Когато предварително зададените програми не отговарят на вашите индивидуални нужди за готвене, ръчните настройки ви дават пълен контрол над температурата и времето.

- 1 Добавете съставките в кофите за готвене и ги поставете в камерата за готвене.

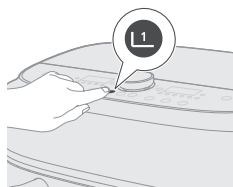
**Забележки:** Винаги се уверявайте, че долната плоча е здраво закрепена, преди да добавяте съставки в кофата.

**Забележки:** Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кофата над линията **"MAX"**, тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.

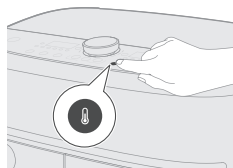
- 2 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.



- 3 Натиснете бутона **Лява кофа [1]**.



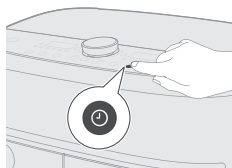
- 4 Натиснете бутона **Температура**.



- 5 Завъртете въртящия се бутон за задаване на температура, за да настроите желаната температура.



- 6 Натиснете бутона **Време**.



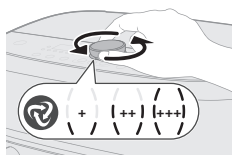
- 7 Завъртете въртящия се бутон, за да изберете желаното време за готвене.



- 8 Натиснете бутона **MultiCrisp**.



- 9 Завъртете въртящия се бутон, за да изберете желаното ниво на MultiCrisp.



**10** Натиснете бутона **Дясна кофа [2]** и повторете стъпки от 4 до 9.



**11** Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

**Забележки:** Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене. За да направите това:

- Внимателно извадете кофите.
- Разклатете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофите обратно, за да продължите готвенето.

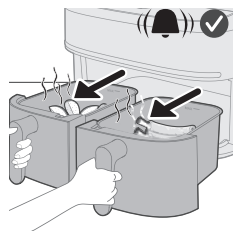
**Забележки:** За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

**Забележки:** Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.



**12** След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал. Внимателно издърпайте двете кофи.

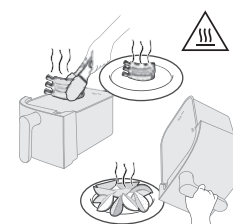
**Внимание:** След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



**13** Използвайте подходящи прибори за изваждане на храната и работете внимателно с тигана.

**Забележки:** Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

**Забележки:** В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.



## MultiCrisp

Технологията **MultiCrisp** позволява на всеки лесно да се наслади на предпочитания от него вкус и текстура. С едно просто завъртане на копчето вашият Philips Airfryer автоматично регулира скоростта на вентилатора и температурата, за да постигне идеалната степен на хрупкавост.

Меко +

Хрупкаво ++

Изключително  
хрупкаво +++

Всяка програма за готвене (замразени картофи, пилешки бутчета, цяло пиле, зеленчуци, торта, риба) е прецизно настроена с технологията MultiCrisp. Просто завъртете регулатора на "Меко", "Хрупкаво", "Изключително хрупкаво" за хрупкавостта, която обичате. Можете сами да регулирате времето за готвене въз основа на количеството храна.

В ръчен режим можете да експериментирате с повече съставки, като персонализирате температурата, времето и нивото на MultiCrisp. Натиснете бутона "Multicrisp" , за да регулирате степента на хрупкавост – завъртете нагоре за по-хрупкав резултат или надолу за по-мек резултат.

**Забележки:** Използвайте следната таблица като ръководство за избор на желаната степен на хрупкавост за различните видове храна. Резултатите може да варират в зависимост от количеството, дебелината и температурата на съставките.

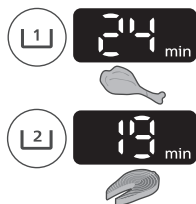
|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |



## Функция за синхронизиране на времето

Използвайте функцията за време, за да синхронизирате автоматично времето за готвене в 2 кофи, така че ястията ви да бъдат готови едновременно.

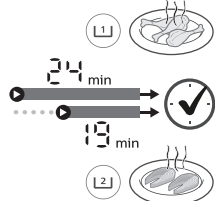
1 Задайте времето за готвене за двете кофи.



2 Натиснете бутона **Синхронизиране на функцията за време**.



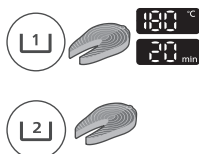
3 Уредът автоматично отлага старта на по-кратката програма за готвене, така че и двата съда да завършат готвенето едновременно.

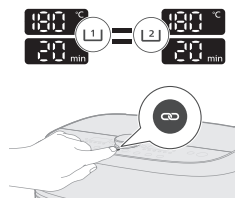


## Функция за копиране (съгласуване)

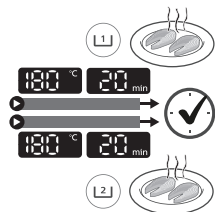
Функцията за копиране ви позволява да дублирате настройките за готвене от една кофа на друга с едно докосване. Това е идеално, когато готвите една и съща храна и в двете кофи и искате да получите еднакви резултати.

1 Настройте времето и температурата за една кофа.





- 2 Натиснете бутона за **копиране**. Настройките ще бъдат дублирани веднага за другата кофа.



- 3 Натиснете **Старт/пауза**, за да започне готвенето.

## Разклащане на храната

### Кога да разклащате

- Разклащайте или обръщайте храната 1 – 2 пъти по време на готвенето или повече, ако желаете.
- Някои програми за готвене включват вградена функция за напомняне за разклащане.

### Какво да разклащате

- Малките продукти като картофи или хапки, които се натрупват един върху друг по време на готвенето, обикновено трябва да се разклащат, за да се гарантира равномерна хрупкавост и равномерно готвене.
- Ако не разклащате тези храни, те може да се сготвят неравномерно или да останат недопечени в някои части.
- За по-дебели продукти като пържоли, обръщането им по средата на готвенето помага за постигане на равномерно запечатване от всички страни.

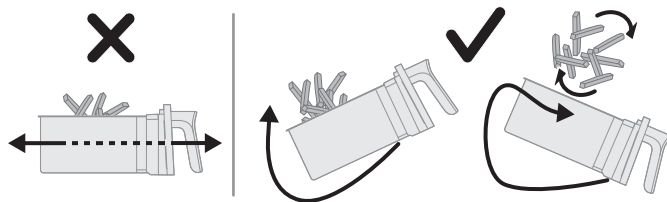
### Как да разклатите

По време на готвенето извадете кошницата от Airfryer, за да разклатите, разбъркате или обърнете храната.

- За да разклатите храната безопасно, разклатете леко кошницата и се уверете, че горещият въздух достига до всички повърхности на храната.

**Постигане на равномерна хрупкавост:** Избягвайте да разклащате кошницата само в една посока. Вместо това, подхвърляйте или обръщайте храната, вместо просто да я плъзгате. Това позволява на горещия въздух да

циркулира около всяко парче за постигане на равномерен, златисто-кафяв резултат.

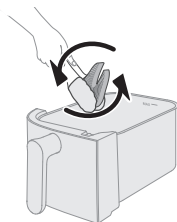


- Ако кошницата е твърде тежка за разклащане, поставете я върху топлоустойчива повърхност и използвайте щипки или прибори със силиконов връх, за да подхвърляте или обръщате продуктите. Поставете кошницата обратно и продължете готвенето.

**Забележки:** Airfryer ще спре автоматично, когато кошницата бъде извадена. Дисплеят ще остане замръзнал, докато кошницата не бъде поставена отново.

**Забележки:** Готвенето се възобновява автоматично, след като кошницата бъде поставена отново.

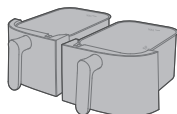
**Забележки:** Избягвайте продължително изваждане на кошницата (повече от 30 секунди), тъй като това може да доведе до охлаждане на уреда.



## Напомняне за разклащане

- Когато е време за разклащане на храната, уредът издава звуков сигнал и иконата за напомняне за разклащане мига на дисплея.
- Ако не извадите кошницата след 30 секунди, напомнянето ще се изключи автоматично.
- Напомнянето също спира незабавно, когато кошницата бъде извадена.

## Почистване

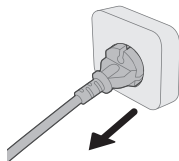
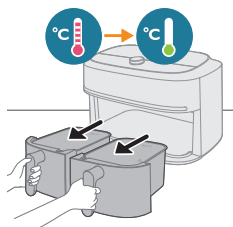


**Предупреждение:** Оставете кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.

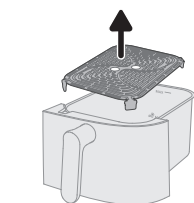
**Предупреждение:** кофата има незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.

Винаги почиствайте уреда след употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

- 1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

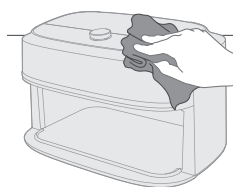


**Съвет:** Извадете кофата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

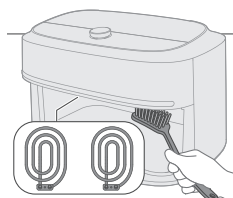


- 2 Отстранете долната плоча от кофата.
- 3 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.
- 4 Почистете кофата и долните плочи в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вж. „Таблица за почистване“).

**Съвет:** Ако остатъци от храната залепнат по кофата или долната плоча, 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 долната плоча и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.



- 5 За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната и вътрешната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



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

**Съвет:** Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.

- 7 Почистете уреда отвътре с мека, влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи материали.



## Таблица за почистване

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

## Съхранение

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

### Забележка

- Когато пренасяте Airfryer, дръжте го хоризонтално и придържайте кофата отпред, за да предотвратите случайно накланяне и евентуална повреда на частите.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

## Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете [www.home.id/support](http://www.home.id/support) за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

| Проблем                                                                       | Възможна причина                                                          | Решение                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Външната част на уреда се нагорещява при употреба.                            | Топлината отвътре се предава към външните стени.                          | Това е нормално. Всички дръжки и копчета, които могат да бъдат докоснати по време на употреба, остават достатъчно хладни, за да се борави безопасно с тях.                                                                                               |
|                                                                               |                                                                           | Кофата, долната плоча 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:<br> |
|                                                                               |                                                                           | 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 кофата е прекалено голямо.                        | Следвайте инструкциите в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.                                                                                                                                                                    |
|                                                                               | Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене. | Следвайте инструкциите 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | Бутонът за вкл./изкл. все още не е активиран.                                                                                                                                                                                         | Използвайте палеца си, за да натиснете бутона за включване/изключване, като се уверите, че пръстът ви го покрива напълно.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Виждам някакви петна отвътре на Airfryer. | От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на долната плоча). | Може да предотвратите повреждането на уреда, като сваляте долната плоча в кофата правилно. Ако вкарате долната плоча 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 долната плоча добре след всяка употреба.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                           | Панировката и галетата не залепват правилно за храната.                                                                                                                                                                               | Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.                                                                                                                                                                                            |
|                                           | Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.                                                                                                                                  | Подсушавайте храната, преди да я поставите в кофата.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Проблем                                                              | Възможна причина                                                              | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На екрана на Airfryer се показва "E1" или "E2".                      | Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено. | Температурата на устройството е твърде ниска. Този продукт е проектиран да работи при околна температура между 5 °C и 40 °C.<br>Оставете Airfryer на стайна температура за най-малко 15 минути. Ако проблемът не се реши, обадете се на горещата линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във вашата държава/регион. |
| На екрана на Airfryer се показва "E4", "E5", "E12", "E22" или "E23". | Устройството може да има повреда.                                             | Изключете уреда от контакта и го включете отново. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.                                                                                                                                                |
| На екрана на Airfryer се показва "E10".                              | Вътрешната температура на устройството е твърде висока.                       | Проверете дали около отворите за изходящ въздух има препятствия, които пречат на вентилацията и разсейването на топлината. Оставете най-малко 15 см свободно пространство около отворите за изходящ въздух и не поставяйте никакви предмети между отворите за изходящ въздух и стената.                                                                       |



# Содржина

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| <b>Важни упатства за безбедност</b>          | 697 |
| Опасност                                     | 698 |
| Предупредување                               | 698 |
| Внимание                                     | 700 |
| Електромагнетни полиња (EMF)                 | 700 |
| Автоматско исклучување                       | 701 |
| <b>Рециклирање</b>                           | 701 |
| <b>Гаранција и поддршка</b>                  | 701 |
| <b>Информации за EcoDesign</b>               | 701 |
| <b>Вовед</b>                                 | 702 |
| <b>Општ опис</b>                             | 702 |
| Преглед на производот                        | 702 |
| Преглед на контролната табла                 | 704 |
| <b>Пред првото користење</b>                 | 708 |
| <b>Подготовки пред употреба</b>              | 708 |
| <b>Користење на апаратот</b>                 | 708 |
| Програми за готвење                          | 709 |
| Готвење со рачно поставување                 | 713 |
| <b>MultiCrisp</b>                            | 715 |
| <b>Функција за синхронизација на времето</b> | 717 |
| <b>Функција за копирање (усогласување)</b>   | 717 |
| <b>Тресење на храната</b>                    | 718 |
| Кога да тресете                              | 718 |
| Што можете да тресете                        | 718 |
| Како да протресете                           | 718 |
| Потсетник за протресување                    | 719 |
| <b>Чистење</b>                               | 719 |
| Табела за чистење                            | 721 |
| <b>Складирање</b>                            | 721 |
| <b>Решавање проблеми</b>                     | 721 |

## Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

## Опасност

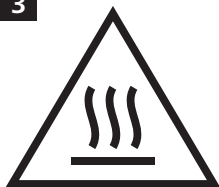
1



- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна (сл. 1).
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во садот за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да го полните садот со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во садот.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е чист и дали има заглавено храна на него.

## Предупредување

3



- 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, заштитен со земјоспојно реле.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Површините што се допираат може да се вжештат додека работи апаратот (сл. 2).
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- 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 го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Бидејќи овој Airfryer има две комори за готвење, неговата електрична моќност е голема. Не користете други моќни апарати на исто струјно коло во исто време (на пр. апарати за варење вода, електрични скари и слично). Во спротивно, може да се случи сигурносниот прекинувач во инсталацијата на вашата кука да се активира и да го прекине напојувањето во овој штекер.
- 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, долната плоча и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот и по користењето на апаратот, па секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.
- Површината на грејниот елемент задржува топлина по користењето.
- Не користете ја рачката на тавата за поместување или носење на апаратот.
- Не ставајте ја тавата врз таблата со корисничкиот интерфејс бидејќи може да се лизне или да падне и да предизвика повреда.
- Не ставајте садови полни со вода или други течности врз горната површина на апаратот бидејќи може да се превртат.
- Не јадејте храна што дошла во допир со грејниот елемент или со внатрешните сидови на апаратот.
- Слојот на тавата, корпата и скарата е во согласност со стандардите за безбедност при допир со храна. Меѓутоа, слојот може да се истроши со текот на времето при нормална употреба. Неправилната употреба и неправилните методи на чистење (како што се удари со тврди предмети или абразивно триење) може да го забрзаат ова трошење. Дури и ако мали честички од слојот случајно се измешаат со храната, тие нема да претставуваат ризик по вашето здравје. Ако слојот е истрошен и долниот метален дел е видлив, контактирајте со локалниот центар за корисничка поддршка што е можно поскоро за да го замените оштетениот дел.

- За време на готвењето во една тава или веднаш по готвењето, другата комора за готвење може сè уште да биде жешка. Во овој период, немојте да ја чистите и да ја ставате дланката во другата комора за готвење за да не се изгорите.

## Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.
- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени.
- Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (со цел создавањето на акриламид да се сведе на минимум).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок зелен елемент и раб на металните делови.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за синхронизирано завршување (може да се размножат бактерии).
- Внимавајте кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоците.
- При нормална употреба, мора да има добра вентилација околу производот.
- За да спречите оштетување на апаратот, немојте да користите алкални средства за чистење. Користете мека крпа и благ детергент.

## Електромагнетни полиња (EMF)

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

## Автоматско исклучување

- Овој апарат има функција за автоматско исклучување. Ако не притиснете копче во рок од 20 минути, апаратот автоматски ќе се исклучи. За рачно исклучување на апаратот, притиснете го копчето за вклучување/исклучување.

## Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

## Гаранција и поддршка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

## Информации за EcoDesign

Информации за EcoDesign за идентификатор(и) на моделот: **NA474, NA475, NA476**

| Опис                                                          | Симбол        | Вредност | Единица |
|---------------------------------------------------------------|---------------|----------|---------|
| Потрошувачка на енергија во исклучен режим                    | $P_{off}$     | 0,2      | W       |
| Потрошувачка на енергија во режимот на подготвеност           | $P_{sb}$      | /        | W       |
| Период пред автоматското префрлување во режим на подготвеност | $T_{sb}$      | 20       | Мин.    |
| Стандард за мерење на индексот на ефикасност                  | EN 50564:2011 |          |         |

Податоци за контакт за да добиете повеќе информации

DAP B.V.  
Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands

Апаратот е усогласен со барањата за еколошки дизајн во COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.

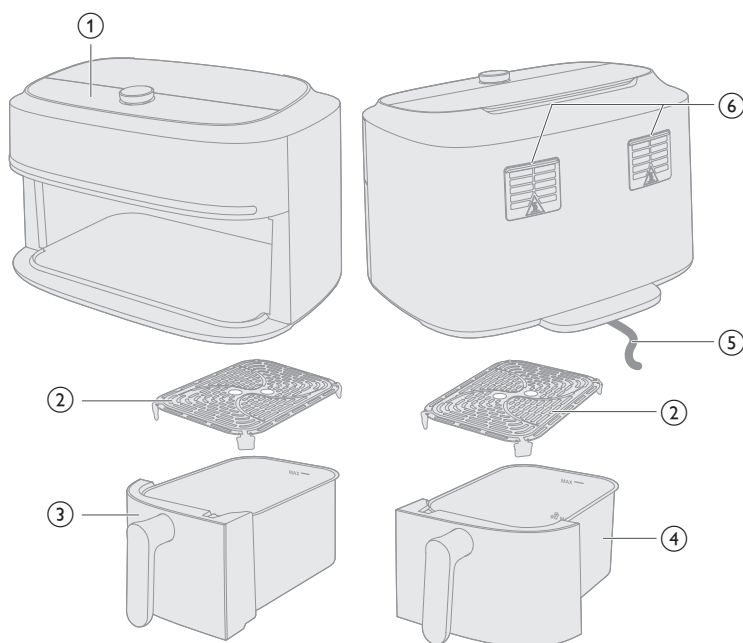
## Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на **[www.home.id](https://www.home.id)**.

## Општ опис

### Преглед на производот

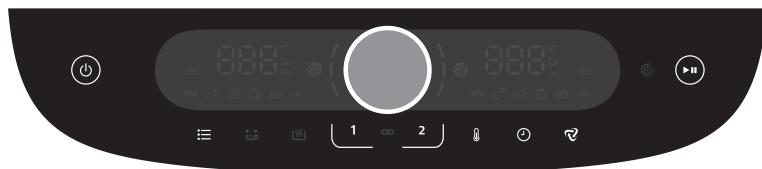


- 1 Контролна табла
- 2 Долни плочи (x2)
- 3 Лева тава [1]
- 4 Десна тава [2]
- 5 Кабел за напојување
- 6 Отвори за излез на воздух

Забелешка: Овој апарат се одликува со две независни корпи за готвење. Можете да готвите само со една корпа или да ги користите двете во исто време. Двете корпи работат независно, со што можете да поставите различни температури, времиња за готвење или претходно поставени програми за корпите.

## Преглед на контролната табла

### Напојување и основни операции



#### **Копче за вклучување/исклучување**

Допрете за да го вклучите или исклучите апаратот Airfryer



#### **Програма за готвење**

Допрете за да изберете од различни програми за готвење



#### **Копче за започнување/паузирање**

Допрете за да го започнете или паузирате процесот на готвење



#### **Копче за лева тава**

Допрете за да ја изберете левата тава [1]



#### **Копче за десна тава**

Допрете за да ја изберете десната тава [2]



#### **Копче за приспособување на температурата**

Допрете за да влезете во режимот за приспособување на температурата



#### **Копче за приспособување на времето**

Допрете за да влезете во режимот за приспособување на времето



#### **Копче MultiCrisp**

Допрете за да влезете во режимот за приспособување на MultiCrisp

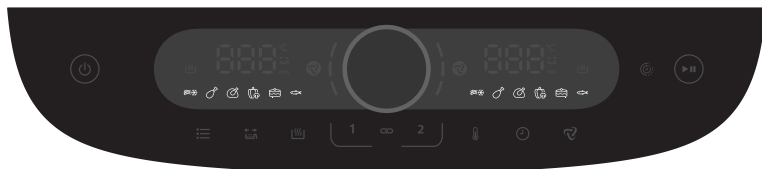


#### **Вртливо копче / копче за потврда**

Завртете за да изберете програма за готвење, да ги приспособите температурата/времето и нивото на MultiCrisp. Притиснете за да ја потврдите поставката.



## Програми за готвење



### Замрзнат помфрит

Гответе замрзнат помфрит, пекарски компири или хешбраун-компири сè додека не добијат крцкав и златен изглед.



### Пилешки батаци

Темелно печете ги пилешките батаци сè додека не добијат крцкава кора.



### Цела кокошка

За цела кокошка со крцкава кора и сочно месо.



### Зеленчук

Печете или добијте крцкав зеленчук рамномерно со минимална количина масло.



### Пандишпан

За лесен и мек домашен пандишпан.



### Риба

Печете риба до деликатна текстура, притоа задржувајќи ја влажноста.

## Дополнителни функции



### Копче за потсетник за протресување

Овој модел има потсетник за протресување. За оптимални резултати, веднаш протресете или превртете ја храната кога ќе се вклучи (видете „Тресење на храната“) алармот за потсетување.

Притиснете го копчето **Потсетник за протресување** за да ги вклучите или исклучите предупредувањата. Кога е овозможено, ќе слушнете звучен сигнал и ќе видите како трепка копчето - потсетувајќи ве да ја протресете или превртите храната за време на готвењето со цел да добиете порамномерни резултати.



### Копче за одржување топлина

Можете да го активирате режимот за одржување топлина во секое време - пред или за време на готвењето - со допирање на копчето **Одржување топлина**.

Кога е активирана функцијата Одржување топлина, апаратот автоматски ќе се префрли на режимот за одржување топлина кога ќе заврши готвењето.



### Копче за Функцијата за копирање (усогласување)

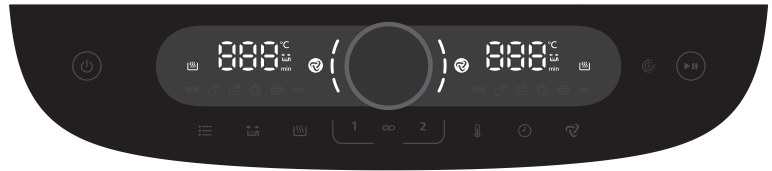
Можете да ги поставите времето и температурата за една тава, а потоа да ги копираате истите поставки за другата тава со притиснување на копчето за (видете „Функција за копирање (усогласување)“) **Функцијата за копирање**.



### Копче за Функцијата за синхронизација на времето

Притиснете го копчето за **Функцијата за синхронизација на времето** за автоматско синхронизирање на времето за готвење во 2-те тави со цел вашите оброци да бидат готови во исто време (видете „Функција за синхронизација на времето“).

## Екран



### Приказ на време/температура

Ги прикажува времето и температурата на готвење



### Индикатор за одржување топлина

Се вклучува кога ќе се активира функцијата за одржување топлина



### Индикатор за потсетникот за протресување

Се вклучува кога е време да ја протресете, промешате или превртите храната



### Индикатор за нивото на MultiCrisp

Го прикажува тековното ниво на MultiCrisp



### Индикатор MultiCrisp

Се вклучува при поставување на нивото на MultiCrisp

## Пред првото користење

**Важно:** апаратот Airfryer може да произведе чад и мирис при првата употреба. Ова е нормално и тие треба да исчезнат по неколку минути.

**Внимание:** ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.

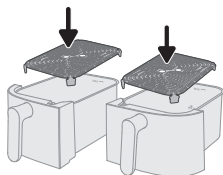
**Внимание:** не допирајте ги жешките површини. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.

**Внимание:** овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

**Забелешка:** не е потребно претходно загревање на апаратот.

- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете „Чистење“).

## Подготовки пред употреба



- 1 Ставете го апаратот на стабилна и рамна површина што е отпорна на топлина.
- 2 Вметнете ги двете долни плочи во тавите.

**Забелешка:** не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.

**Забелешка:** не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски сид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.

## Користење на апаратот

Вашиот Airfryer е опремен со две тави за готвење, што ви овозможува да подготвувате храна во едната тава или во двете тави истовремено.

Можете да готвите со користење на:

- **Програми за готвење** кои автоматски ги применуваат препорачаните поставки за готвење за избраните типови храна.
- **Рачно приспособени поставки** кои ви овозможуваат да ги поставите времето и температурата на готвење по ваша желба.

Изберете ја тавата (тавите), додајте ги состојките и изберете го саканиот метод на готвење пред да го вклучите апаратот.

## Програми за готвење

Овој апарат е опремен со голем број однапред поставени програми за готвење дизајнирани за поедноставување на подготовката на храна. Секоја однапред поставена програма е оптимизирана за специфична храна, автоматски поставувајќи ја идеалната температура и време на готвење за испорачување превкусни резултати со минимален напор.

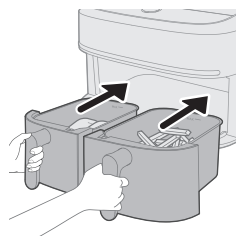
**Забелешка:** времињата за готвење се засновани на наведената количина храна. Приспособете по потреба за различни количини.

**Забелешка:** ако апаратот има номинална моќност од **2720 W**, погледнете ја табелата подолу.

| Програма за готвење                                                                                                         | Ниво на MultiCrisp   | Време на готвење | Температура | Потсетник за протресување |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|-------------|---------------------------|
| <br><b>Замрзнат помфрит</b><br><b>600 g</b> | Сочно (+)            | 19 мин.          | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                                             | Крцкаво (++)         | 22 мин.          | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                                             | Екстра крцкаво (+++) | 25 мин.          | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>Пилешки батаци</b><br><b>750 g</b>   | Сочно (+)            | 29 мин.          | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                                             | Крцкаво (++)         | 24 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                             | Екстра крцкаво (+++) | 27 мин.          | 180 °C      | x1                        |
| <br><b>Цела кокошка</b><br><b>1200 g</b>    | Сочно (+)            | 65 мин.          | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                                             | Крцкаво (++)         | 55 мин.          | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                                             | Екстра крцкаво (+++) | 55 мин.          | 185 °C      | /                         |
| <br><b>Зеленчук</b><br><b>750 g</b>       | Сочно (+)            | 20 мин.          | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                                             | Крцкаво (++)         | 21 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                             | Екстра крцкаво (+++) | 23 мин.          | 200 °C      | x2                        |
| <br><b>Пандишпан</b><br><b>460 g</b>      | Сочно (+)            | 50 мин.          | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                                             | Крцкаво (++)         | 42 мин.          | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                                             | Екстра крцкаво (+++) | 40 мин.          | 170 °C      | /                         |
| <br><b>Риба</b><br><b>200 g x2</b>        | Сочно (+)            | 17 мин.          | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                                             | Крцкаво (++)         | 19 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                             | Екстра крцкаво (+++) | 20 мин.          | 200 °C      | x1                        |

Забелешка: ако апаратот има номинална моќност од **2220 W**, погледнете ја табелата подолу.

| Програма за готвење                                                                                               | Ниво на MultiCrisp   | Време на готвење | Температура | Потсетник за протресување |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|-------------|---------------------------|
|  <b>Замрзнат помфрит</b><br>600 g | Сочно (+)            | 23 мин.          | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                                   | Крцкаво (++)         | 26 мин.          | 200 °C      | x2                        |
|                                                                                                                   | Екстра крцкаво (+++) | 29 мин.          | 200 °C      | x2                        |
|  <b>Пилешки батаци</b><br>750 g   | Сочно (+)            | 29 мин.          | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                                   | Крцкаво (++)         | 24 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                   | Екстра крцкаво (+++) | 27 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|  <b>Цела кокошка</b><br>1200 g    | Сочно (+)            | 55 мин.          | 135 °C      | /                         |
|                                                                                                                   | Крцкаво (++)         | 45 мин.          | 160 °C      | /                         |
|                                                                                                                   | Екстра крцкаво (+++) | 38 мин.          | 175 °C      | /                         |
|  <b>Зеленчук</b><br>600 g         | Сочно (+)            | 18 мин.          | 170 °C      | x1                        |
|                                                                                                                   | Крцкаво (++)         | 21 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                   | Екстра крцкаво (+++) | 23 мин.          | 200 °C      | x2                        |
|  <b>Пандишпан</b><br>300 g        | Сочно (+)            | 42 мин.          | 130 °C      | /                         |
|                                                                                                                   | Крцкаво (++)         | 36 мин.          | 155 °C      | /                         |
|                                                                                                                   | Екстра крцкаво (+++) | 36 мин.          | 170 °C      | /                         |
|  <b>Риба</b><br>180 g x2        | Сочно (+)            | 16 мин.          | 160 °C      | x1                        |
|                                                                                                                   | Крцкаво (++)         | 18 мин.          | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                   | Екстра крцкаво (+++) | 20 мин.          | 200 °C      | x1                        |

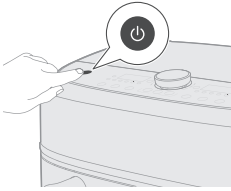


**1** Додајте ги состојките во тавите, а потоа турнете ги тавите во апаратот.

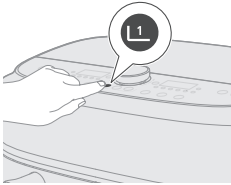
Забелешка: проверете дали долната плоча е добро прицврстена пред да додадете состојки во тавата.

Забелешка: не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја тавата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае врз перформансите на готвењето.

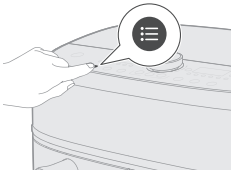
- 2 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



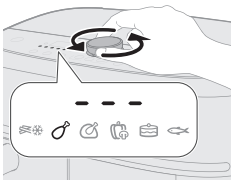
- 3 Допрете го копчето за **Лева тава [1]**.



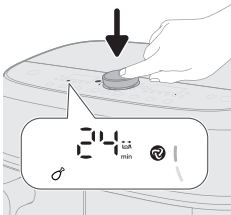
- 4 Допрете го копчето за **Програма за готвење**.



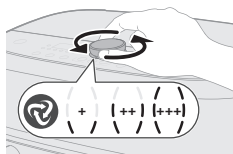
- 5 Завртете го вртливото копче за да ги погледнете програмите за готвење.



- 6 Притиснете го вртливото копче за да ја потврдите програмата за готвење.



- 7 Завртете го вртливото копче за да го изберете саканото ниво на **MultiCrisp**.



- 8 Допрете го копчето за **Десна тава [2]** и повторете ги чекорите од 4 до 7.



- 9 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

**Забелешка:** некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење. За да го направите ова:

- Внимателно извлекете ја тавата.
- Протресете ја содржината на површина отпорна на топлина.
- Повторно вметнете ја тавата за да продолжите со готвење.

**Забелешка:** за да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

**Забелешка:** апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.

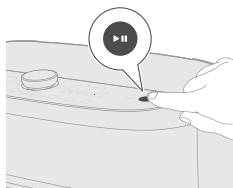
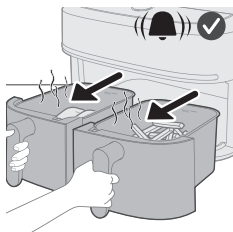
- 10 Кога ќе заврши готвењето, ќе се слушен звучен сигнал. Внимателно извлекете ги двете тави.

**Внимание:** по процесот на готвење, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја тавата на површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ја отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пара.

- 11 Користете соодветен прибор за отстранување на храната и внимателно ракувајте со тавата.

**Забелешка:** вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

**Забелешка:** во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.





## Готвење со рачно поставување

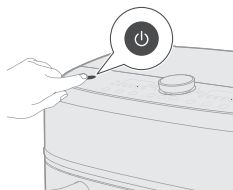
Кога претходно поставените програми не ги задоволуваат вашите персонализирани потреби за готвење, рачните поставки ви даваат целосна контрола над температурата и времето.

- 1 Додајте ги состојките во тавите за готвење и вметнете ги во комората за готвење.

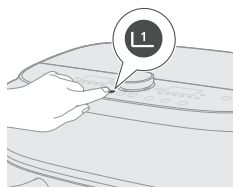
**Забелешка:** проверете дали долната плоча е добро прицврстена пред да додадете состојки во тавата.

**Забелешка:** не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја тавата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае врз перформансите на готвењето.

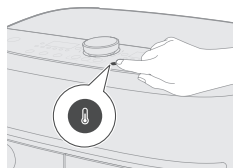
- 2 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



- 3 Допрете го копчето за **Лева тава [1]**.



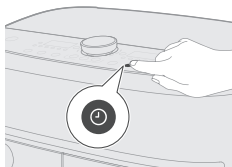
- 4 Допрете го копчето за **Температура**.



- 5 Завртете го вртливото копче за да ја изберете саканата температура.



- 6 Притиснете го копчето за **Време**.



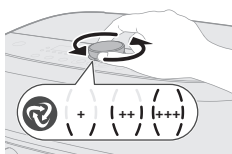
- 7 Завртете го вртливото копче за да го изберете саканото време на готвење.



- 8 Допрете го копчето **MultiCrisp**.



- 9 Завртете го вртливото копче за да го изберете саканото ниво на MultiCrisp.



**10** Допрете го копчето за **Десна тава [2]** и повторете ги чекорите од 4 до 9.



**11** Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

**Забелешка:** некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење. За да го направите ова:

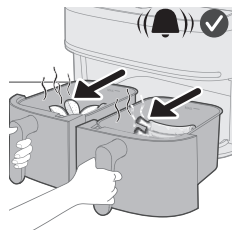
- Внимателно извлекете ги тавите.
- Протресете ја содржината на површина отпорна на топлина.
- Повторно вметнете ги тавите за да продолжите со готвење.

**Забелешка:** за да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

**Забелешка:** апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.

**12** Кога ќе заврши готвењето, ќе се слушен звучен сигнал. Внимателно извлекете ги двете тави.

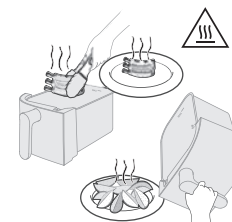
**Внимание:** по процесот на готвење, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја тавата на површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ја отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



**13** Користете соодветен прибор за отстранување на храната и внимателно ракувајте со тавата.

**Забелешка:** вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

**Забелешка:** во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.



## MultiCrisp

Технологијата **MultiCrisp** им овозможува на корисниците лесно да уживаат во нивниот омилен вкус и текстура. Со само едно завртување на регулаторот, вашиот Airfryer од Philips автоматски ги приспособува брзината на вентилаторот и температурата за да обезбеди совршено ниво на крцавост.

**Сочно +****Крцкаво ++****Екстра крцкаво +++**

Секоја програма за готвење (замрзнат помфрит, пилешки батаци, цела кокошка, зеленчук, пандишпан, риба) е прецизно приспособена со технологијата MultiCrisp. Завртете го регулаторот на Сочно, Крцкаво, Екстра крцкаво за да го добиете нивото на крцкавост што го сакате. Може самостојно да го приспособите времето за готвење врз основа на количеството на храна.

Во Рачниот режим може да експериментирате со повеќе состојки така што ќе ги приспособите температурата, времето и нивото на MultiCrisp. Притиснете го копчето MultiCrisp  за да го приспособите нивото на крцкавост - зголемете го нивото за поголема крцкавост или намалете го за посочен резултат.

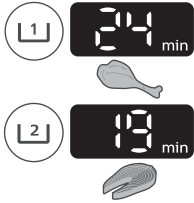
**Забелешка:** користете ја следната табела како водич за избор на саканото ниво на крцкавост за различни типови храна. Резултатите може да се разликуваат во зависност од количината, дебелината и температурата на состојките.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|  |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

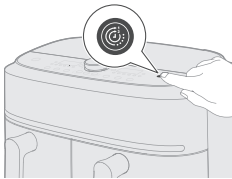
## Функција за синхронизација на времето

Користете ја функцијата за синхронизација на времето за автоматско синхронизирање на времето за готвење во 2-те тави, со цел вашите оброци да бидат готови во исто време.

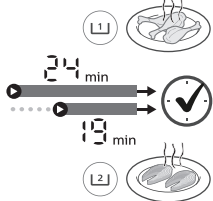
**1** Поставете го времето за готвење за двете тави.



**2** Притиснете го копчето за **Функцијата за синхронизација на времето**.



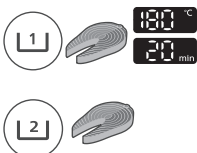
**3** Апаратот автоматски го одложува почетокот на пократката програма за готвење за да може двете тави да завршат со готвење во исто време.

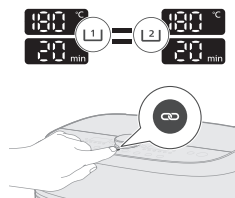


## Функција за копирање (усогласување)

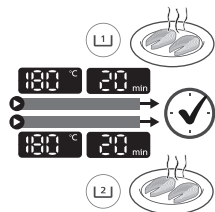
Функцијата за копирање ви овозможува да ги дуплирате поставките за готвење од една тава во друга со еден допир. Ова е идеално кога ја готвите истата храна во двете тави и сакате доследни резултати.

**1** Поставете ги времето и температурата за една тава.





- 2 Притиснете го копчето за **Копирање**. Поставките веднаш ќе се дуплираат на другата тава.



- 3 Притиснете **Започни/паузирај** за да започнете со готвење.

## Тресење на храната

### Кога да тресете

- Протресете ја или превртете ја храната 1-2 пати за време на готвењето - или повеќе, ако сакате.
- Некои програми за готвење вклучуваат вградена функција за потсетник за протресување.

### Што можете да тресете

- Мали нешта, како помфрит или пилешки медалјони кои се групираат за време на готвењето, обично бараат тресење за да има еднаков степен на зготвеност и крцкавост.
- Ако не ги тресете, може да не се подеднакво зготвени или да не се доволно зготвени на некои места.
- За подебели нешта, како бифтек, превртување за време на готвењето води до усогласено готвење на сите страни.

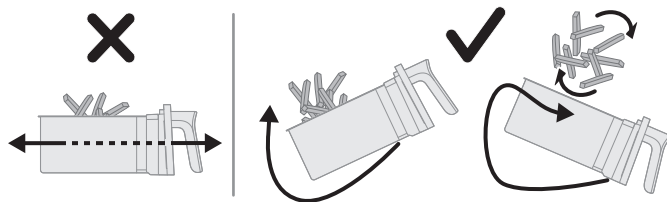
### Како да протресете

За време на готвењето, отстранете ја корпата од апаратот Airfryer за да ја тресете, мешате или превртите храната.

- За безбедно да ја протресете храната, внимателно протресете ја корпата и уверете се дека врелиот воздух може да стигне до сите површини на храната.

**Постигнете рамномерна крцкавост:** избегнувајте да ја тресете корпата само во една насока. Промешајте или превртете ја храната, наместо само

да ја лизгате корпата. Ова му овозможува на врелиот воздух да циркулира околу секое парче за рамномерни, златнокафеави резултати.

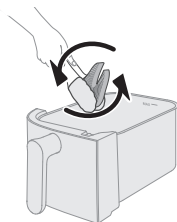


- Ако корпата е премногу тешка за протресување, ставете ја на површина што е отпорна на топлина и користете штипалки или прибор со силиконски врв за да ги промешате или превртите состојките. Повторно внесете ја корпата и продолжете со готвење.

**Забелешка:** апаратот Airfryer автоматски ќе паузира кога се отстранува корпата. Екранот ќе остане замрзнат сè додека не се замени корпата.

**Забелешка:** готвењето автоматски продолжува при враќање на корпата.

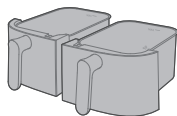
**Забелешка:** избегнувајте долго отстранување на корпата (повеќе од 30 секунди) бидејќи апаратот може да се олади.



## Потсетник за протресување

- Кога треба да се протресе храната, апаратот испушта звучен сигнал и иконата за потсетникот за протресување трепка на екранот.
- Ако не ја отстраните корпата во рок од 30 секунди, потсетникот ќе се исклучи автоматски.
- Потсетникот исто така запира веднаш кога ќе се отстрани корпата.

## Чистење

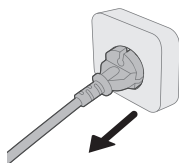


**Предупредување:** почекајте садот и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.

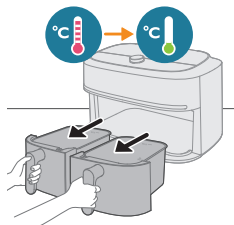
**Предупредување:** тавата е обложена со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

Секогаш чистете го апаратот по користењето. Отстранете ги насобраните маснотии и масло од дното на тавата по секоја употреба.

- 1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.



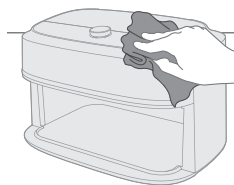
Совет: отстранете ги тавите за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.



- 2 Отстранете ја долната плоча од тавата.
- 3 Искрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.
- 4 Исперете ги тавата и долната плоча во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миене садови и неабразивен сунѓер (видете „Табела за чистење“).

Совет: ако остатоци од храна се залепат на тавата или на долната плоча, можете да ги потопите во врела вода и течност за миене садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миене садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на тавата или на долната плоча и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миене садови, користете течен одмастувач.

- 5 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот и внатрешниот дел на апаратот со неистукана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



- 6 Искриштете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.

Совет: доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.

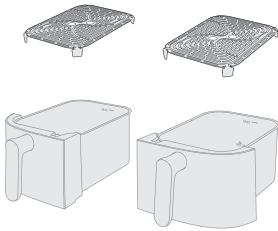


- 7 Искриштете ја внатрешноста на апаратот со мека влажна крпа. Немојте да користите абразивни материјали за чистење.





## 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 складираите.

### Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално и држете го садот од предната страна за да спречите случајно навалување и потенцијално оштетување на деловите.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer се прицврстени пред да го носите и/или складираите.

## Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)** за да пронајдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

| Проблем                                                       | Можна причина                                              | Решение                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата. | Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните сидови. | Тоа е нормално. Сите рачки и дршки што може да се допрат за време на употребата остануваат доволно ладни за безбедно ракување. |

| Проблем                                             | Можна причина                                                                     | Решение                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                                   | Тавата, долната плоча 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:<br>                        |
|                                                     |                                                                                   | Ако имате предвид дека одредени површини се вжештуваат и не ги допирате, апаратот е безбеден за употреба.                                                                                                                                      |
| Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував. | Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.                                  | За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складираат компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење. |
|                                                     | Количината на состојки во садот е преголема.                                      | Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.                                                                                                                                                           |
|                                                     | Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење. | Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.                                                                                                                                                           |
| Апаратот Airfryer не се вклучува.                   | Апаратот не е приклучен.                                                          | Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во сидниот штекер.                                                                                                                                                                              |
|                                                     | Во штекерот се приклучени повеќе апарати.                                         | Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.                                                                                                                                               |
|                                                     | Копчето за вклучување/исклучување сè уште не е активирано.                        | Притиснете го копчето за вклучување/исклучување со палецот, така што вашиот прст целосно ќе го покрива копчето.                                                                                                                                |

| Проблем                                                                 | Можна причина                                                                                                                                                                                  | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer. | Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на долната плоча). | Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на долната плоча во тавата. Ако ја вметнете долната плоча под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во сидот 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 долната плоча темелно по секоја употреба.                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                         | Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.                                                                                                                        | Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.                                                                                                                                                               |
|                                                                         | Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.                                                                                                                 | Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во садот.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Екранот на Airfryer прикажува „E1“ или „E2“.                            | Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.                                                                                                                                    | Температурата на уредот е премногу ниска. Производот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.<br>Оставете го Airfryer на собна температура најмалку 15 минути. Ако проблемот не се отстрани, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.                      |

| Проблем                                                           | Можна причина                                        | Решение                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Екранот на Airfryer прикажува „E4“, „E5“, „E12“, „E22“ или „E23“. | Апаратот може да е неисправен.                       | Исклучете го апаратот од штекер и повторно приклучете го. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.                                                    |
| Екранот на Airfryer прикажува „E10“.                              | Внатрешната температура на уредот е премногу висока. | Проверете дали има пречки околу отворите за излез на воздух кои влијаат на вентилацијата и распрснувањето на топлината. Оставете најмалку 15 cm простор околу отворите за излез на воздух и не ставајте предмети меѓу отворите за излез на воздух и сидот. |

# Содержание

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| <b>Важные инструкции по безопасности</b>   | 725 |
| Опасно!                                    | 726 |
| Предупреждение                             | 726 |
| Предупреждение                             | 728 |
| Электромагнитные поля (ЭМП)                | 729 |
| Автоотключение                             | 729 |
| <b>Утилизация</b>                          | 729 |
| <b>Гарантия и поддержка</b>                | 729 |
| <b>Информация по экологичности</b>         | 730 |
| <b>Введение</b>                            | 730 |
| <b>Общее описание</b>                      | 731 |
| Обзор изделия                              | 731 |
| Описание панели управления                 | 732 |
| <b>Перед первым использованием</b>         | 736 |
| <b>Подготовка к использованию</b>          | 736 |
| <b>Использование прибора</b>               | 736 |
| Программы приготовления                    | 737 |
| Приготовление с ручной настройкой          | 741 |
| <b>MultiCrisp</b>                          | 744 |
| <b>Функция синхронизации времени</b>       | 745 |
| <b>Функция копирования (сопоставления)</b> | 746 |
| <b>Встряхивание ингредиентов</b>           | 747 |
| Когда встряхивать                          | 747 |
| Что нужно встряхивать                      | 747 |
| Как встряхивать ингредиенты                | 747 |
| Напоминание о встряхивании                 | 748 |
| <b>Очистка</b>                             | 748 |
| Таблица по уходу                           | 750 |
| <b>Хранение</b>                            | 750 |
| <b>Поиск и устранение неисправностей</b>   | 750 |

## Важные инструкции по безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

## Опасно!

1



- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф (рис. 1).
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в противень.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в противень ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте, что нагревательный элемент чист, и на нем нет остатков еды.

## Предупреждение

3



- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки тока.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (рис. 2).
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не размещайте 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.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Данный аэрогриль оснащен двумя камерами для приготовления, поэтому он обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомошные приборы в одной и той же цепи одновременно (например, чайники, электрогрили и т. д.). В противном случае в домашней сети может сработать автоматический выключатель и произойти сбой питания в этой розетке.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, нижняя пластина и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.
- Поверхность нагревательного элемента может некоторое время оставаться горячей уже после использования.
- Не используйте ручку противня для перемещения или переноски всего прибора.
- Не кладите противень на панель интерфейса — он может выскользнуть, упасть и стать причиной травмы.
- Не кладите емкости с водой или другими жидкостями поверх прибора, поскольку они могут опрокинуться.
- Не ешьте продукты, которые контактировали с нагревательным элементом или внутренними стенками прибора.

- Покрытие противня, корзины и гриля соответствует пищевым стандартам безопасности. Однако покрытие со временем может изнашиваться даже при обычной эксплуатации. Некорректное использование и очистка (например, трение жесткой губкой или скребком) могут ускорить такой износ. Даже если небольшие частицы покрытия случайно попадут в пищу, они не опасны для здоровья. Если покрытие износилось, и виден металл под ним, немедленно обратитесь в местный Центр поддержки потребителей, чтобы заменить поврежденный компонент.
- Во время приготовления в одном противне или сразу же после приготовления другая камера для приготовления все еще может быть горячей. Не касайтесь стенок другой камеры рукой и не очищайте ее, пока она не остыла, чтобы избежать ожогов.

## Предупреждение

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получают с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета.
- Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре выше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: горячий нагревательный элемент, края металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.



- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью функции одновременного завершения приготовления (могут распространиться бактерии).
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров.
- При обычном использовании вокруг изделия необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- Чтобы избежать повреждения прибора, не используйте щелочные чистящие средства. Выполняйте очистку мягкой тканью и мягким моющим средством.

## Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

## Автоотключение

- Этот прибор имеет функцию автоматического отключения. Если в течение 20 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения.

## Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

## Гарантия и поддержка

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

# Информация по экологичности

## Информация по экологичности для следующих моделей: NA474, NA475, NA476

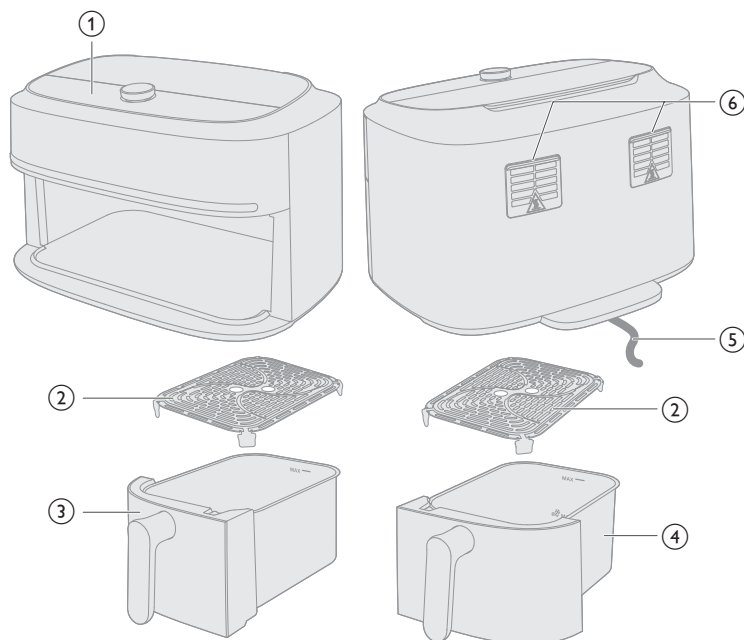
| Описание                                                                            | Символ                                                  | Значение | Блок |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------|------|
| Энергопотребление в выключенном состоянии                                           | P <sub>off</sub>                                        | 0,2      | Вт   |
| Энергопотребление в режиме ожидания                                                 | P <sub>sb</sub>                                         | /        | Вт   |
| Время до автоматического перехода в режим ожидания                                  | T <sub>sb</sub>                                         | 20       | мин  |
| Стандарт измерения для сервисных значений                                           | EN 50564:2011                                           |          |      |
| Контактные данные для получения дополнительной информации                           | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланды |          |      |
| Прибор соответствует требованиям к экологичности РЕГЛАМЕНТА КОМИССИИ (ЕС) 2023/826. |                                                         |          |      |

# Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!  
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

# Общее описание

## Обзор изделия

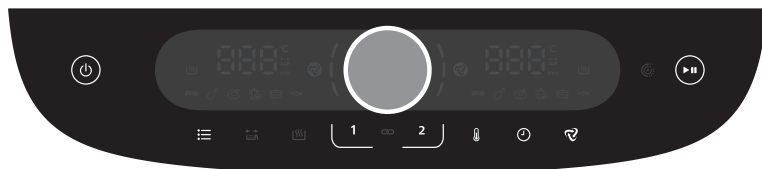


- 1 Панель управления
- 2 Нижняя пластина (x2)
- 3 Левый противень [1]
- 4 Правый противень [2]
- 5 Шнур питания
- 6 Отверстия выхода воздуха

Примечание. Этот прибор оснащен двумя отдельными корзинами для приготовления. Вы можете готовить только в одной или одновременно в двух корзинах. Каждая корзина работает отдельно, что позволяет настраивать разную температуру, время и предустановки приготовления для каждой корзины.

# Описание панели управления

## Питание и базовые функции



### Кнопка включения/выключения

Нажмите, чтобы включить или выключить аэрогриль.



### Программа приготовления

Нажмите, чтобы выбрать из программ приготовления



### Кнопка начала/паузы

Нажмите, чтобы запустить или приостановить приготовление



### Кнопка левого противня

Нажмите, чтобы выбрать левый противень [1]



### Кнопка правого противня

Нажмите, чтобы выбрать правый противень [2]



### Кнопка регулировки температуры

Нажмите, чтобы открыть режим настройки температуры



### Кнопка регулировки времени

Нажмите, чтобы открыть режим настройки времени



### Кнопка MultiCrisp

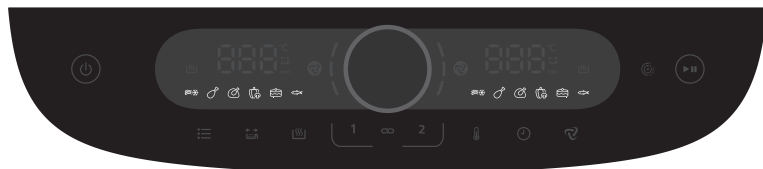
Нажмите, чтобы открыть режим настройки MultiCrisp



### Поворотный диск / кнопка подтверждения

Поверните для выбора программы приготовления, регулировки температуры/времени и уровня MultiCrisp. Нажмите для подтверждения настроек.

## Программы приготовления



### Замороженный картофель фри

Для приготовления замороженного картофеля фри, картофеля айдахо или хашбрауна до золотистой корочки.



### Куриные ножки

Для приготовления куриных ножек с хрустящей корочкой.



### Целая курица

Для приготовления целой курицы с хрустящей корочкой и нежным мясом.



### Овощи

Для равномерной обжарки овощей с минимумом масла.



### Бисквит

Для легких и объемных домашних бисквитов.



### Рыба

Для приготовления рыбы с нежной текстурой и сохранением влаги.

## Дополнительные функции



### Кнопка напоминания о встряхивании

На этой модели доступны напоминания о встряхивании. Для оптимальных результатов встряхните или переверните ингредиенты сразу же после того, как прозвучит сигнал (см. «Встряхивание ингредиентов») оповещения.

Нажмите кнопку **напоминания о встряхивании**, чтобы включить или выключить оповещения. Если включить, вы услышите звуковой сигнал, а кнопка будет мигать, оповещая о необходимости встряхнуть или перевернуть еду во время приготовления для более равномерного результата.



### Кнопка режима поддержания температуры

Вы можете включить режим поддержания температуры в любое время — до и во время готовки — нажав кнопку **Поддержание температуры**.

Когда функция поддержания температуры активна, прибор автоматически перейдет в режим подогрева по окончании приготовления.



### Кнопка функции копирования

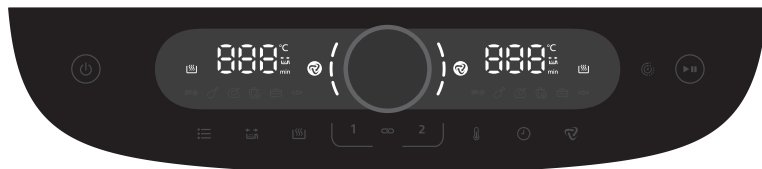
Вы можете задать время и температуру для одного противня и скопировать эти настройки на другой противень, нажав кнопку (см. «Функция копирования (сопоставления)») **функции копирования**.



### Кнопка функции синхронизации времени

Нажмите **кнопку функции синхронизации времени**, чтобы автоматически синхронизировать время приготовления в обоих противнях — так разные ингредиенты будут готовы одновременно (см. «Функция синхронизации времени»).

## Дисплей



### Дисплей времени/температуры

Отображает время и температуру приготовления



### Индикатор поддержания температуры

Загорается, когда активна функция поддержания температуры



### Индикатор напоминания о встряхивании

Загорается, когда пришло время перевернуть, встряхнуть или перемешать еду



### Индикатор уровня MultiCrisp

Отображает текущий уровень MultiCrisp



### Индикатор MultiCrisp

Загорается при настройке уровня MultiCrisp

## Перед первым использованием

**Важная информация.** При первом использовании аэрогриля вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.

**Внимание!** Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.

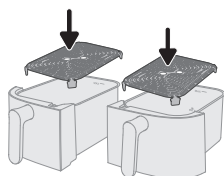
**Внимание!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.

**Внимание!** Прибор предназначен только для домашнего использования.

**Примечание.** Предварительно нагревать прибор необязательно.

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием (см. «Очистка»).

## Подготовка к использованию



- 1 Прибор необходимо ставить на ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.
- 2 Вставьте нижние пластины в противень.

**Примечание.** Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.

**Примечание.** Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.

## Использование прибора

Ваш аэрогриль оснащен двумя противнями для приготовления, что позволит готовить как одним из них, так и сразу в двух.

Для приготовления можно использовать:

- **Программы приготовления**, которые автоматически применяют рекомендованные параметры приготовления для выбранных типов продуктов.
- **Ручную настройку параметров**, включая выбор времени и температуры приготовления согласно вашим предпочтениям.

Выберите противень или два, добавьте ингредиенты и выберите желаемый способ приготовления, прежде чем запустить прибор.



# Программы приготовления

Этот прибор поставляется с разными предустановленными программами приготовления, предназначенными для простого приготовления разных ингредиентов. Каждая предустановка оптимизирована под определенное блюдо или ингредиент, и в этих программах аэрогриль автоматически задает идеальную температуру и время для оптимальных результатов приготовления без лишних усилий.

Примечание. Время приготовления зависит от указанного количества продуктов. Отрегулируйте его при необходимости для разных объемов пищи.

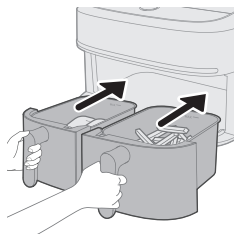
Примечание. Если ваш прибор имеет номинальную мощность **2720 Вт**, см. таблицу ниже.

|                                                                                                    | Программа приготовления    | Уровень MultiCrisp    | Время приготовления | Температура | Напоминание о встряхивании |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|---------------------|-------------|----------------------------|
| <br><b>600 г</b>   | Замороженный картофель фри | Нежная (+)            | 19 мин              | 180 °C      | x2                         |
|                                                                                                    |                            | Хрустящая (++)        | 22 минуты           | 200 °C      | x2                         |
|                                                                                                    |                            | Очень хрустящая (+++) | 25 мин.             | 200 °C      | x2                         |
| <br><b>750 г</b>   | Куриные ножки              | Нежная (+)            | 29 мин              | 160 °C      | x1                         |
|                                                                                                    |                            | Хрустящая (++)        | 24 мин              | 180 °C      | x1                         |
|                                                                                                    |                            | Очень хрустящая (+++) | 27 мин              | 180 °C      | x1                         |
| <br><b>1200 г</b>  | Целая курица               | Нежная (+)            | 65 мин              | 135 °C      | /                          |
|                                                                                                    |                            | Хрустящая (++)        | 55 мин.             | 160 °C      | /                          |
|                                                                                                    |                            | Очень хрустящая (+++) | 55 мин.             | 185 °C      | /                          |
| <br><b>750 г</b> | Овощи                      | Нежная (+)            | 20 минут            | 170 °C      | x1                         |
|                                                                                                    |                            | Хрустящая (++)        | 21 минута           | 180 °C      | x1                         |
|                                                                                                    |                            | Очень хрустящая (+++) | 23 минуты           | 200 °C      | x2                         |
| <br><b>460 г</b> | Бисквит                    | Нежная (+)            | 50 мин              | 130 °C      | /                          |
|                                                                                                    |                            | Хрустящая (++)        | 42 мин              | 155 °C      | /                          |
|                                                                                                    |                            | Очень хрустящая (+++) | 40 мин.             | 170 °C      | /                          |

|                                                                                                                 |                       |          |        |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|--------|----|
| <br><b>Рыба</b><br><br>200 г х2 | Нежная (+)            | 17 мин   | 160 °C | x1 |
|                                                                                                                 | Хрустящая (++)        | 19 мин   | 180 °C | x1 |
|                                                                                                                 | Очень хрустящая (+++) | 20 минут | 200 °C | x1 |

Примечание. Если ваш прибор имеет номинальную мощность **2220 Вт**, см. таблицу ниже.

|                                                                                                                                    | Программа приготовления | Уровень MultiCrisp    | Время приготовления | Температура | Напоминание о встряхивании |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|-------------|----------------------------|
| <br><b>Замороженный картофель фри</b><br><br>600 г |                         | Нежная (+)            | 23 минуты           | 180 °C      | x2                         |
|                                                                                                                                    |                         | Хрустящая (++)        | 26 минут            | 200 °C      | x2                         |
|                                                                                                                                    |                         | Очень хрустящая (+++) | 29 мин              | 200 °C      | x2                         |
| <br><b>Куриные ножки</b><br><br>750 г              |                         | Нежная (+)            | 29 мин              | 160 °C      | x1                         |
|                                                                                                                                    |                         | Хрустящая (++)        | 24 мин              | 180 °C      | x1                         |
|                                                                                                                                    |                         | Очень хрустящая (+++) | 27 мин              | 180 °C      | x1                         |
| <br><b>Целая курица</b><br><br>1200 г              |                         | Нежная (+)            | 55 мин.             | 135 °C      | /                          |
|                                                                                                                                    |                         | Хрустящая (++)        | 45 мин.             | 160 °C      | /                          |
|                                                                                                                                    |                         | Очень хрустящая (+++) | 38 мин              | 175 °C      | /                          |
| <br><b>Овощи</b><br><br>600 г                     |                         | Нежная (+)            | 18 мин              | 170 °C      | x1                         |
|                                                                                                                                    |                         | Хрустящая (++)        | 21 минута           | 180 °C      | x1                         |
|                                                                                                                                    |                         | Очень хрустящая (+++) | 23 минуты           | 200 °C      | x2                         |
| <br><b>Бисквит</b><br><br>300 г                  |                         | Нежная (+)            | 42 мин              | 130 °C      | /                          |
|                                                                                                                                    |                         | Хрустящая (++)        | 36 мин              | 155 °C      | /                          |
|                                                                                                                                    |                         | Очень хрустящая (+++) | 36 мин              | 170 °C      | /                          |
| <br><b>Рыба</b><br><br>180 г х2                  |                         | Нежная (+)            | 16 мин              | 160 °C      | x1                         |
|                                                                                                                                    |                         | Хрустящая (++)        | 18 мин              | 180 °C      | x1                         |
|                                                                                                                                    |                         | Очень хрустящая (+++) | 20 минут            | 200 °C      | x1                         |

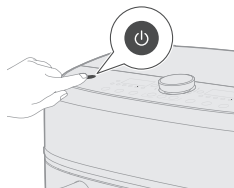


- 1 Добавьте ингредиенты в противни и задвиньте их обратно в прибор.

Примечание. Всегда проверяйте, что нижняя пластина надежно установлена, прежде чем использовать противень.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку в противне (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

- 2 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.



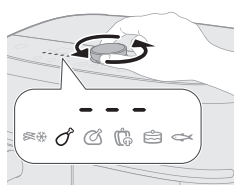
- 3 Нажмите кнопку **левого противня [1]**.



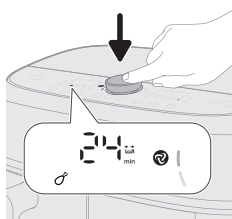
- 4 Нажмите кнопку **программы приготовления**.



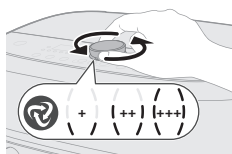
- 5 Поверните кнопку для обзора программ приготовления.



- 6 Для выбора программы нажмите поворотную кнопку.



- 7 Поверните кнопку для выбора желаемого уровня **MultiCrisp**.



- 8 Нажмите кнопку **правого противня[2]** и повторите шаги 4–7.



- 9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

**Примечание.** Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления. Для этого:

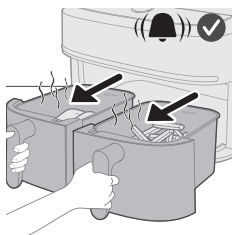
- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните ингредиенты в ней над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

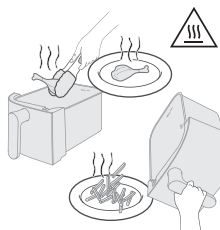
**Примечание.** Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

**Примечание.** Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.

- 10 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте оба противня.

**Внимание!** После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после его извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.





- 11** Извлеките из них еду с помощью подходящих приборов и будьте осторожны в обращении с противнем.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

## Приготовление с ручной настройкой

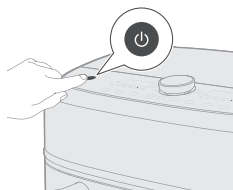
Если предустановки не соответствуют вашим особым требованиям к приготовлению, вы можете вручную выставить температуру и время приготовления.

- 1** Добавьте ингредиенты в противни и вставьте противни в камеру для приготовления.

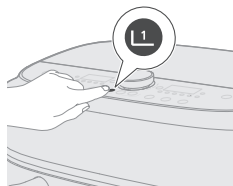
Примечание. Всегда проверяйте, что нижняя пластина надежно установлена, прежде чем использовать противень.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку в противне (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

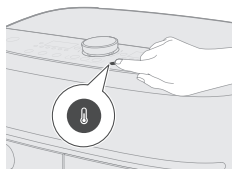
- 2** Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.



- 3** Нажмите кнопку **левого противня [1]**.



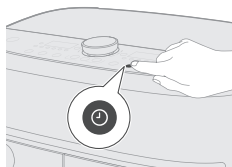
**4** Нажмите кнопку **температуры**.



**5** Поверните кнопку, чтобы настроить температуру приготовления.



**6** Нажмите кнопку **времени**.



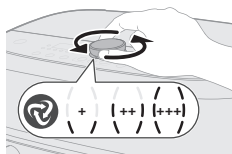
**7** Поверните кнопку для выбора необходимой длительности приготовления.



**8** Нажмите кнопку **MultiCrisp**.



9 Поверните кнопку для выбора желаемого уровня MultiCrisp.



10 Нажмите кнопку **правого противня[2]** и повторите шаги 4–9.



11 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления. Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противни.
- Встряхните ингредиенты в ней над термостойкой поверхностью.
- Установите противни обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.

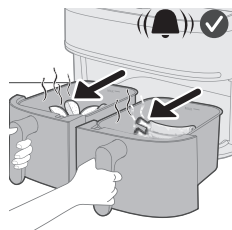
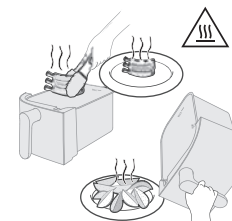
12 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте оба противня.

**Внимание! После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после его извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.**

13 Извлеките из них еду с помощью подходящих приборов и будьте осторожны в обращении с противнем.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.



# MultiCrisp

Технология **MultiCrisp** позволит готовить согласно пожеланиям каждого пользователя к вкусу и текстуре. Всего один поворот диска — и ваш аэрогриль Philips автоматически будет регулировать скорость работы вентилятора и температуру для идеального результата приготовления.



Каждая программа приготовления (замороженный картофель фри, куриные ножки, целая курица, овощи, выпечка, рыба) обладает точной настройкой с помощью технологии MultiCrisp. Просто поверните регулятор в положение "Нежная", "Хрустящая" или "Очень хрустящая", чтобы выбрать желаемый уровень хруста корочки. Время приготовления можно задать самостоятельно, основываясь на количестве продуктов.

В Ручном режиме вы можете экспериментировать с самыми разными ингредиентами, настраивая для них температуру, время и уровень MultiCrisp. Нажмите кнопку MultiCrisp (🌀), чтобы настроить текстуру — выбирайте более хрустящую или нежную корочку согласно вашим предпочтениям.

**Примечание.** В таблице ниже вы найдете рекомендации по настройке этого параметра под разные ингредиенты. Результаты могут различаться в зависимости от количества, толщины и температуры ингредиентов.

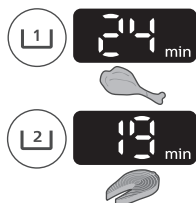


|  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  |  |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Функция синхронизации времени

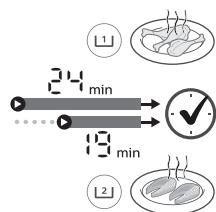
Используйте функцию синхронизации времени, чтобы автоматически синхронизировать время приготовления в обоих противнях— так разные ингредиенты будут готовы одновременно.

**1** Задайте время приготовления для обоих противней.



**2** Нажмите кнопку **функции синхронизации времени**.



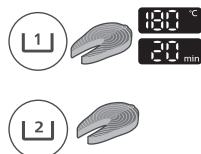


- 3 Прибор автоматически отложит запуск более кратковременной программы, чтобы еда в обоих противнях приготовилась одновременно.

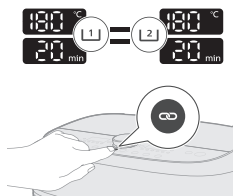
## Функция копирования (сопоставления)

Функция копирования позволяет применять настройки приготовления одного противня на другой одним нажатием кнопки. Это очень удобно, если вы готовите одинаковые ингредиенты в обоих противнях и хотите получить одинаковый результат.

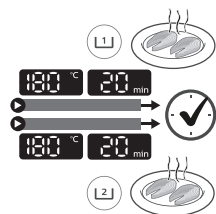
- 1 Настройте время и температуру для одного противня.



- 2 Нажмите кнопку функции **копирования**. Настройки будут мгновенно скопированы для другого противня.



- 3 Нажмите кнопку **запуска/паузы**, чтобы начать приготовление.



# Встряхивание ингредиентов

## Когда встряхивать

- Встряхните или переверните ингредиенты 1–2 раза (или больше, если хотите) за сеанс приготовления.
- В некоторых программах приготовления доступна функция напоминания о встряхивании.

## Что нужно встряхивать

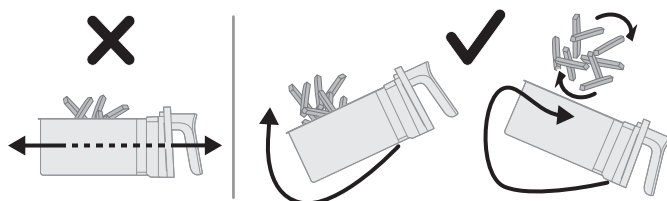
- Небольшие ингредиенты, например картофель фри или наггетсы, которые обычно кладутся в чашу в несколько слоев, лучше встряхивать, чтобы обеспечить равномерную прожарку.
- Если не встряхивать их, результат приготовления может быть неравномерным, а некоторые ингредиенты могут недоготовиться.
- Для более толстых ингредиентов, например стейка, переворачивание в середине приготовления поможет обеспечить равномерное прожаривание со всех сторон.

## Как встряхивать ингредиенты

Во время приготовления извлеките корзину из аэрогриля, чтобы встряхнуть, перемешать или перевернуть ингредиенты.

- Чтобы безопасно встряхнуть ингредиенты, аккуратно встряхните корзину и убедитесь, что горячий воздух может воздействовать на все ингредиенты в ней.

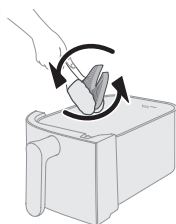
**Чтобы равномерно обжарить пищу:** Не стоит встряхивать корзину только в одном направлении. Вместо того, чтобы сдвигать ее, попробуйте подбросить или перевернуть ингредиенты. Это позволит горячему воздуху циркулировать вокруг каждого кусочка для равномерной обжарки.



- Если корзина слишком тяжелая для встряхивания, поставьте ее на термостойкую поверхность, после чего переверните ингредиенты с помощью щипцов с силиконовыми кончиками или других кухонных приборов. Установите корзину на место и возобновите приготовление.

**Примечание.** Аэрогриль автоматически приостановит работу при извлечении корзины. До повторной установки корзины дисплей не будет отвечать на команды.

**Примечание.** Приготовление автоматически возобновится после установки корзины.

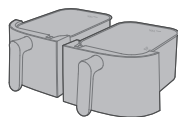


Примечание. Не извлекайте корзину надолго (более 30 секунд), иначе прибор может остыть.

## Напоминание о встряхивании

- Когда придет время встряхнуть еду, прибор издаст звуковой сигнал, а на дисплее появится значок напоминания о встряхивании.
- Если вы не извлечете чашу после 30 секунд, напоминание выключится автоматически.
- Напоминание также выключается при извлечении корзины.

## Очистка

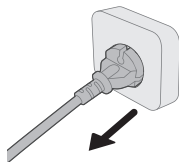
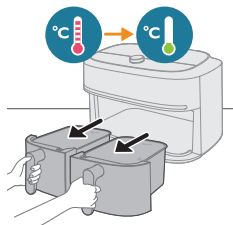


**Предупреждение.** Перед началом очистки дайте противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.

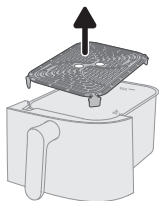
**Внимание!** Противень имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.

Всегда очищайте прибор после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

- 1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.



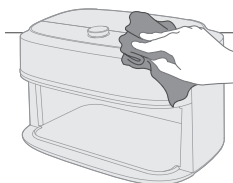
**Совет.** Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противни.



- 2 Извлеките нижнюю пластину из противня.
- 3 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.
- 4 Очистите противень и нижнюю пластину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки (см. «Таблица по уходу») с добавлением моющего средства.

Совет. Если к корзине или нижней пластине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если в противне или на нижней пластине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

- 5 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний и внутренний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



- 6 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

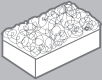
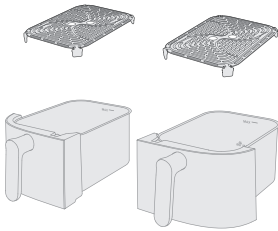
Совет. При необходимости для удаления частиц пищи, приставших к нагревательному элементу, можно использовать щетку мягкой или средней жесткости. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.



- 7 Протрите внутреннюю поверхность прибора мягкой, влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.



Таблица по уходу

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

Хранение

- 1 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- 2 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.

Примечание

- При переноске аэрогриля удерживайте его горизонтально и поддерживайте чашу спереди, чтобы избежать случайного наклона и возможного повреждения компонентов.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице [www.home.id/support](http://www.home.id/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

| Проблема                                                                 | Возможная причина                                    | Решение                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим. | Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус. | Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться в целях вашей безопасности. |

| Проблема                                                     | Возможная причина                                                      | Решение                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              |                                                                        | <p>Противень, нижняя пластина 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 области помечены на приборе следующим значком:</p>                            |
|                                                              |                                                                        | <p>Прибор безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.</p>                                                                                                                                       |
| Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось. | Вы использовали не тот картофель.                                      | <p>Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.</p> |
|                                                              | В противень помещено слишком большое количество продуктов.             | <p>Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.</p>                                                                                                                                                         |
|                                                              | Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления. | <p>Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.</p>                                                                                                                                                         |
| Аэрогриль не включается.                                     | Прибор не подключен к электросети.                                     | <p>Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.</p>                                                                                                                                                                                  |
|                                                              | Несколько приборов подключены к одной розетке.                         | <p>Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.</p>                                                                                                                                       |

| Проблема                                      | Возможная причина                                                                                                                                                                                                                        | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | Кнопка питания еще не нажата.                                                                                                                                                                                                            | Нажмите кнопку питания большим пальцем так, чтобы была нажата вся кнопка.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.   | Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке нижней пластины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна. | Предотвратить повреждение можно, должным образом установив нижнюю пластину в противень. Если нижняя пластина 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 нижнюю пластину после каждого использования.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | 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 противень только сухие ингредиенты.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| На дисплее появилось сообщение "E1" или "E2". | Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.                                                                                                                                                                                 | Слишком низкая температура устройства. Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.<br>Подождите не менее 15 минут перед использованием аэрогриля (при комнатной температуре). Если проблема не исчезла, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране или вашем регионе. |



| Проблема                                                                     | Возможная причина                              | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплее аэрогриля появилось сообщение "E4", "E5", "E12", "E22" или "E23". | Возможно, прибор неисправен.                   | Отсоедините прибор от электросети и повторно подключите его. Если это не помогло, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.                                                                                                               |
| На дисплее появилось сообщение "E10".                                        | Слишком высокая температура внутри устройства. | Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы — в противном случае работа системы вентиляции и теплоотвода может быть нарушена. Оставьте не менее 15 см свободного пространства возле вентиляционных отверстий и не кладите какие-либо предметы между ними и стеной. |

# Зміст

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>Важливі заходи безпеки</b>             | 754 |
| Небезпечно                                | 755 |
| Попередження                              | 755 |
| Увага!                                    | 757 |
| Електромагнітні поля (ЕМП)                | 757 |
| Автоматичне вимкнення                     | 757 |
| <b>Переробка</b>                          | 758 |
| <b>Гарантія та підтримка</b>              | 758 |
| <b>Інформація про екодизайн</b>           | 758 |
| <b>Вступ</b>                              | 758 |
| <b>Загальний опис</b>                     | 759 |
| Огляд виробу                              | 759 |
| Огляд панелі керування                    | 760 |
| <b>Перед першим використанням</b>         | 764 |
| <b>Підготовка перед використанням</b>     | 764 |
| <b>Використання пристрою</b>              | 764 |
| Програми приготування                     | 765 |
| Приготування з ручними налаштуваннями     | 769 |
| <b>MultiCrisp</b>                         | 771 |
| <b>Функція синхронізації часу</b>         | 773 |
| <b>Функція копіювання (відповідність)</b> | 773 |
| <b>Струшування продуктів</b>              | 774 |
| Коли струшувати продукти                  | 774 |
| Що потрібно струшувати                    | 774 |
| Як струшувати продукти                    | 775 |
| Нагадування про струшування               | 775 |
| <b>Чищення</b>                            | 775 |
| Таблиця з чищення                         | 777 |
| <b>Зберігання</b>                         | 777 |
| <b>Усунення несправностей</b>             | 777 |

## Важливі заходи безпеки

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте її для майбутньої довідки.

## Небезпечно

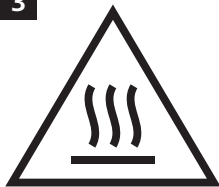
1



- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на всі види електроплит та електричних поверхонь для приготування чи в розігріту духовку або біля них (мал. 1).
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у чашу, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кабель живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в чаші.
- Завжди перевіряйте, чи на нагрівачі немає їжі й до нього нічого не прилипло.

## Попередження

3



- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднайте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Під час використання поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися (мал. 2).
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій і його кабель подалі від дітей віком до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парюю і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.

- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламідів на приготовану їжу.
- Оскільки ця мультиварка має два відділення для приготування, її електрична потужність велика. Не вмикайте одночасно інші потужні пристрої в тій самій мережі (наприклад, чайники, електрогрилі тощо). Інакше може статися так, що спрацює автоматичний вимикач у вашій домашній електропроводці, і живлення в цій розетці зникне.
- 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.
- Під час і після використання пристрою чаша, нижня пластина й аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди користуйтеся ними обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.
- Поверхня нагрівального елемента може зберігати тепло якийсь час після використання.
- Не використовуйте ручку чаші для перенесення або переміщення пристрою.
- Не ставте чашу на панель інтерфейсу користувача, оскільки вона може пошкудитися або впасти та спричинити травмування.
- Не ставте зверху на пристрій жодні ємності, наповнені водою чи іншими рідинами, оскільки вони можуть перекинутися.
- Не вживайте продукти, які контактували з нагрівальним елементом або внутрішніми стінками пристрою.
- Покриття чаші, кошика й решітки відповідає стандартам безпеки щодо контакту з харчовими продуктами. Однак при звичайному використанні покриття з часом може зношуватися. Неправильне використання й методи очищення (наприклад, удари твердими предметами або абразивне тертя) можуть прискорити цей знос. Навіть якщо дрібні частинки покриття випадково потраплять у їжу, вони не становитимуть загрози для вашого здоров'я. Якщо покриття зношене і видно метал під ним, якнайшвидше зверніться до місцевого центру обслуговування клієнтів, щоб замінити пошкоджену деталь.
- Під час приготування в одній чаші або одразу після приготування інше відділення для приготування може залишатися гарячим. Щоб уникнути опіків, не чистьте інше відділення для приготування і не ставте туди руки в цей час.

## 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 електромережі, якщо залишаєте його без нагляду та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в авторизованому сервісному центрі Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте свіжу картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент і край металевих частин.
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції синхронного завершення (можливе розмноження бактерій).
- Будьте обережні, виливаючи готову страву, і стежте за тим, щоб не випали аксесуари.
- За нормального використання потрібно забезпечити хорошу вентиляцію навколо пристрою.
- Для запобігання пошкодженню пристрою не використовуйте лужні миючі засоби під час чищення. Використовуйте м'яку ганчірку й легкий засіб для чищення.

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

## Автоматичне вимкнення

- Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Якщо впродовж 20 хвилин не натиснути жодної кнопки, пристрій вимкнеться автоматично. Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть кнопку «увімк./вимк.».

# Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

# Гарантія та підтримка

Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, пропонує дворічну гарантію на цей виріб з дати придбання (або дати доставки, якщо вона відбулась пізніше). Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація чи запасні частини або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **home.id/warranty**.

# Інформація про екодизайн

Інформація про екодизайн для ідентифікатора(ів) моделі: **NA474, NA475, NA476**

| Опис                                                                                    | Символ                                                                     | Значення | Одиниці |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| Off-mode power consumption                                                              | P <sub>off</sub>                                                           | 0,2      | Вт      |
| Споживання енергії в режимі вимкнення                                                   | P <sub>sb</sub>                                                            | /        | Вт      |
| Час до автоматичного переходу в режим очікування                                        | T <sub>sb</sub>                                                            | 20       | хв      |
| Стандарт вимірювання споживацької цінності                                              | EN 50564:2011                                                              |          |         |
| Контактна інформація для отримання додаткових відомостей                                | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands (Нідерланди) |          |         |
| Пристрій відповідає вимогам щодо екологічного дизайну РЕГЛАМЕНТУ КОМІСІЇ (EU) 2023/826. |                                                                            |          |         |

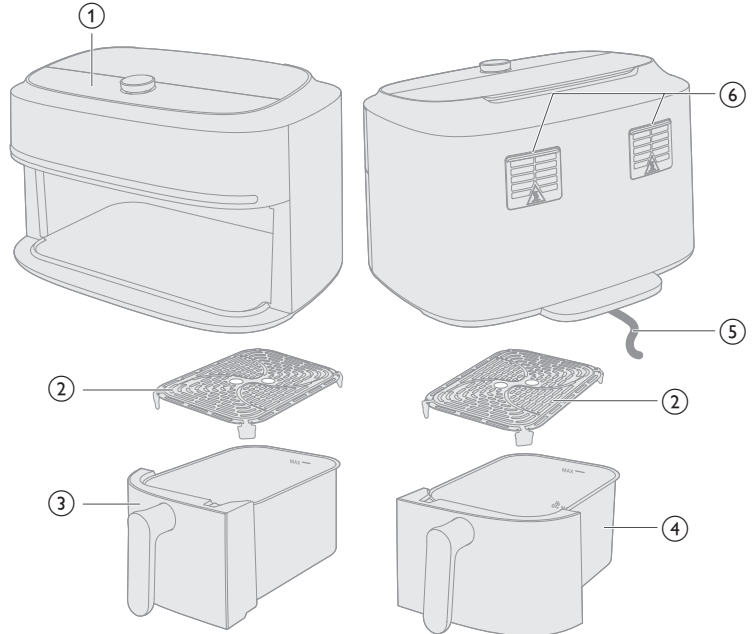
# Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті [www.home.id](http://www.home.id).

## Загальний опис

### Огляд виробу

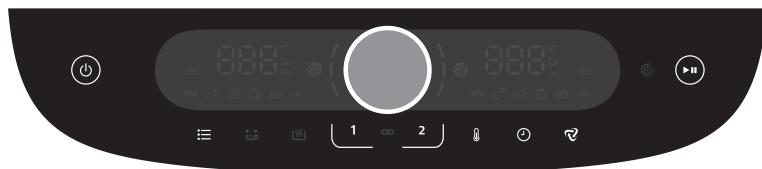


- 1 Панель керування
- 2 Нижні пластини (x2)
- 3 Ліва чаша [1]
- 4 Права чаша [2]
- 5 Кабель живлення
- 6 Отвори виходу повітря

Примітка. Цей пристрій має два окремі кошики для приготування їжі. Ви можете за бажанням готувати їжу лише в одному кошику або у двох одночасно. Кожен кошик готує окремо, тому ви можете встановлювати різну температуру, час приготування або попередньо встановлені програми для кожного кошика.

## Огляд панелі керування

### Потужність та основні операції



#### Кнопка увімк./вимк.

Натисніть для ввімкнення або вимкнення мультиварки.



#### Програма приготування

Натисніть для вибору однієї із програм приготування.



#### Кнопка пуску/паузи

Натисніть для запуску або призупинення процесу приготування.



#### Кнопка лівої чаші

Натисніть для вибору лівої чаші [1].



#### Кнопка правої чаші

Натисніть для вибору правої чаші [2].



#### Кнопка налаштування температури

Натисніть для переходу в режим налаштування температури.



#### Кнопка налаштування часу

Натисніть для переходу в режим налаштування часу.



#### Кнопка MultiCrisp

Натисніть для переходу в режим налаштування MultiCrisp.

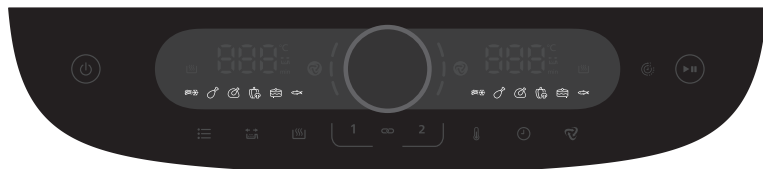


#### Поверотний регулятор/кнопка підтвердження

Повертайте для вибору програм приготування, налаштування температури/часу й рівня MultiCrisp. Натисніть для підтвердження налаштування.



## Програми приготування



### Заморожена картопля-фрі

Приготування замороженої картоплі-фрі, картоплі дольками або дерунів до хрусткої золотистої скоринки.



### Курячі гомілки

Ретельне приготування курячих гомілок із хрусткою скоринкою.



### Ціла курка

Для приготування цілої курки із хрусткою шкіркою та ніжним м'ясом.



### Овочі

Рівномірне запікання або обсмаження овочів до хрусткої скоринки з мінімальною кількістю олії.



### Бісквітний торт

Для легких і пухких домашніх бісквітів.



### Риба

Приготування соковитої риби з ніжною консистенцією.

## Додаткові функції



### Кнопка нагадування про струшування

У цій моделі передбачене нагадування про струшування. Для оптимальних результатів струшуйте або перевертайте їжу одразу після сигналу (див. «Струшування продуктів») нагадування.

Натисніть кнопку **нагадування про струшування**, щоб увімкнути або вимкнути сповіщення. У разі активації функції ви чутимете звуковий сигнал і бачитимете блимання кнопки — це нагадування про струшування або перевертання їжі під час приготування для більш рівномірних результатів.



### Кнопка збереження тепла

Можна активувати режим збереження тепла в будь-який час — перед або під час приготування — натисненням кнопки **збереження тепла**.

Коли активовано функцію збереження тепла, після завершення приготування пристрій автоматично переходить у режим збереження тепла.



### Кнопка функції копіювання (відповідність)

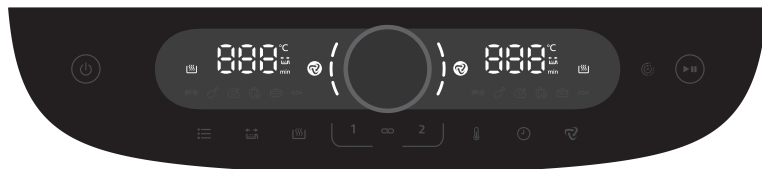
Можна встановити час і температуру для однієї чаші, а потім скопіювати ті самі налаштування на іншу чашу натисненням кнопки (див. «Функція копіювання (відповідність)») **функції копіювання**.



### Кнопка функції синхронізації часу

Натисніть кнопку **функції синхронізації часу**, щоб автоматично синхронізувати час приготування в 2 чашах, щоб страви були готові одночасно (див. «Функція синхронізації часу»).

## Дисплей



### Відображення часу/температури

Відображення часу приготування й температури.



### Індикатор збереження тепла

Засвічується, коли активовано функцію збереження тепла.



### Індикатор нагадування про струшування

Засвічується, коли час струсити, перемішати або перевернути їжу.



### Індикатор рівня MultiCrisp

Відображення поточного рівня MultiCrisp.



### Індикатор MultiCrisp

Засвічується під час налаштування рівня MultiCrisp.

## Перед першим використанням

**Важлива інформація!** Під час першого використання з мультипечі може йти дим і відчуватися запах. Це нормальне явище, яке має зникнути за кілька хвилин.

**Увага!** Ця мультипеч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.

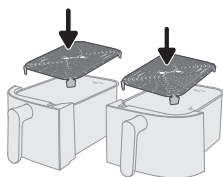
**Увага!** Не торкайтеся гарячих поверхонь. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.

**Увага!** Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

**Примітка.** Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Ретельно помийте пристрій перед першим використанням (див. «Чищення»).

## Підготовка перед використанням



- 1 Поставте пристрій на стійку, рівну та жаростійку поверхню.
- 2 Вставте нижні пластини в чаші.

**Примітка.** Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.

**Примітка.** Не ставте мультипеч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.

## Використання пристрою

Мультипеч оснащено двома чашами для приготування, що дозволяє готувати страви в одній чаші або в обох одночасно.

Ви можете готувати, використовуючи:

- **програми приготування**, які автоматично застосовують рекомендовані налаштування для вибраних видів продуктів;
- **налаштування, що регулюються вручну**, які дозволяють встановлювати час і температуру приготування відповідно до ваших уподобань.

Перед запуском пристрою виберіть чашу(-і), додайте інгредієнти й оберіть бажаний спосіб приготування.

# Програми приготування

Цей пристрій має різноманітні попередньо встановлені програми, створені для спрощення приготування їжі. Кожну попередньо встановлену програму оптимізовано для певного типу їжі, де автоматично встановлено ідеальну температуру й час приготування для забезпечення смачних результатів із мінімальними зусиллями.

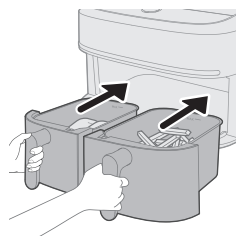
Примітка. Час приготування залежить від вказаної кількості їжі. Відрегулюйте за потреби залежно від кількості продуктів.

Примітка. Якщо номінальна потужність вашого пристрою становить **2720 Вт**, див. таблицю нижче.

| Програма приготування                                                                                                | Рівень MultiCrisp          | Час приготування, хв | Температура | Нагадування про струшування |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|-------------|-----------------------------|
| <br>Заморожена картопля-фрі<br>600 г | Ніжний (+)                 | 19 хв                | 180 °C      | x2                          |
|                                                                                                                      | Хрусткий (++)              | 22 хв                | 200 °C      | x2                          |
|                                                                                                                      | Надзвичайно хрусткий (+++) | 25 хв                | 200 °C      | x2                          |
| <br>Курячі гомілки<br>750 г          | Ніжний (+)                 | 29 хв                | 160 °C      | x1                          |
|                                                                                                                      | Хрусткий (++)              | 24 хв                | 180 °C      | x1                          |
|                                                                                                                      | Надзвичайно хрусткий (+++) | 27 хв                | 180 °C      | x1                          |
| <br>Ціла курка<br>1200 г             | Ніжний (+)                 | 65 хв                | 135 °C      | /                           |
|                                                                                                                      | Хрусткий (++)              | 55 хв                | 160 °C      | /                           |
|                                                                                                                      | Надзвичайно хрусткий (+++) | 55 хв                | 185 °C      | /                           |
| <br>Овочі<br>750 г                 | Ніжний (+)                 | 20 хв                | 170 °C      | x1                          |
|                                                                                                                      | Хрусткий (++)              | 21 хв                | 180 °C      | x1                          |
|                                                                                                                      | Надзвичайно хрусткий (+++) | 23 хв                | 200 °C      | x2                          |
| <br>Бісквітний торт<br>460 г       | Ніжний (+)                 | 50 хв                | 130 °C      | /                           |
|                                                                                                                      | Хрусткий (++)              | 42 хв                | 155 °C      | /                           |
|                                                                                                                      | Надзвичайно хрусткий (+++) | 40 хв                | 170 °C      | /                           |
| <br>Риба<br>200 г x2               | Ніжний (+)                 | 17 хв                | 160 °C      | x1                          |
|                                                                                                                      | Хрусткий (++)              | 19 хв                | 180 °C      | x1                          |
|                                                                                                                      | Надзвичайно хрусткий (+++) | 20 хв                | 200 °C      | x1                          |

Примітка. Якщо номінальна потужність вашого пристрою становить **2220 Вт**, див. таблицю нижче.

| Програма приготування                                                                                                    | Рівень MultiCrisp          | Час приготування, хв | Температура | Нагадування про струшування |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|-------------|-----------------------------|
|  <b>Заморожена картопля-фрі</b><br>600 г | Ніжний (+)                 | 23 хв                | 180 °C      | x2                          |
|                                                                                                                          | Хрусткий (++)              | 26 хв                | 200 °C      | x2                          |
|                                                                                                                          | Надзвичайно хрусткий (+++) | 29 хв                | 200 °C      | x2                          |
|  <b>Курячі гомілки</b><br>750 г          | Ніжний (+)                 | 29 хв                | 160 °C      | x1                          |
|                                                                                                                          | Хрусткий (++)              | 24 хв                | 180 °C      | x1                          |
|                                                                                                                          | Надзвичайно хрусткий (+++) | 27 хв                | 180 °C      | x1                          |
|  <b>Ціла курка</b><br>1200 г             | Ніжний (+)                 | 55 хв                | 135 °C      | /                           |
|                                                                                                                          | Хрусткий (++)              | 45 хв                | 160 °C      | /                           |
|                                                                                                                          | Надзвичайно хрусткий (+++) | 38 хв                | 175 °C      | /                           |
|  <b>Овочі</b><br>600 г                   | Ніжний (+)                 | 18 хв                | 170 °C      | x1                          |
|                                                                                                                          | Хрусткий (++)              | 21 хв                | 180 °C      | x1                          |
|                                                                                                                          | Надзвичайно хрусткий (+++) | 23 хв                | 200 °C      | x2                          |
|  <b>Бісквітний торт</b><br>300 г         | Ніжний (+)                 | 42 хв                | 130 °C      | /                           |
|                                                                                                                          | Хрусткий (++)              | 36 хв                | 155 °C      | /                           |
|                                                                                                                          | Надзвичайно хрусткий (+++) | 36 хв                | 170 °C      | /                           |
|  <b>Риба</b><br>180 г x2               | Ніжний (+)                 | 16 хв                | 160 °C      | x1                          |
|                                                                                                                          | Хрусткий (++)              | 18 хв                | 180 °C      | x1                          |
|                                                                                                                          | Надзвичайно хрусткий (+++) | 20 хв                | 200 °C      | x1                          |

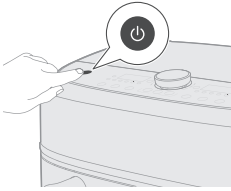


**1** Поставте продукти в чаші й засуньте чаші назад у пристрій.

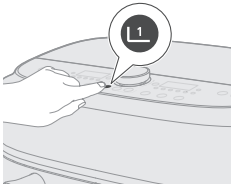
Примітка. Перш ніж додавати продукти в чашу, завжди перевіряйте, чи нижню пластину належним чином встановлено на місці.

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів або не наповнюйте чашу вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.

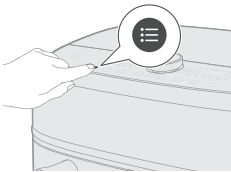
- 2 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.



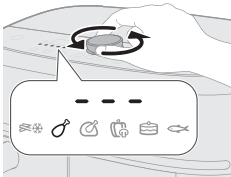
- 3 Натисніть кнопку **лівої чаші [1]**.



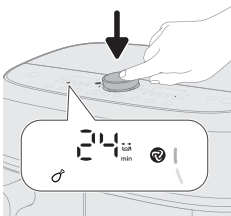
- 4 Натисніть кнопку **програми приготування**.



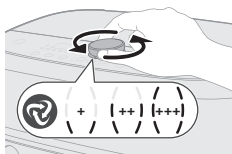
- 5 Поверніть поворотний регулятор, щоб переглянути програми приготування.



- 6 Натисніть поворотний регулятор для підтвердження програми приготування.



7 Поверніть поворотний регулятор для вибору бажаного рівня **MultiCrisp**.



8 Натисніть кнопку **правої чаші [2]** й повторіть кроки від 4 до 7.



9 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

**Примітка.** Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати. Для цього:

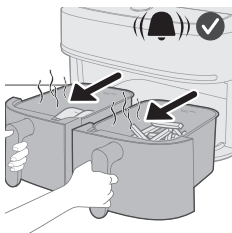
- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу знову у пристрій, щоб продовжити готувати.

**Примітка.** Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

**Примітка.** Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.

10 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал. Обережно вийміть обидві чаші.

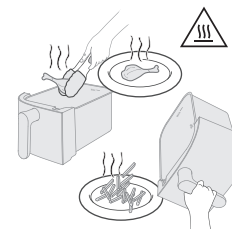
**Увага! Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи чашу, завжди ставте її на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.**



11 Використовуйте відповідне кухонне приладдя для виймання їжі та обережно поведіться з чашею.

**Примітка.** Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

**Примітка.** Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.





## Приготування з ручними налаштуваннями

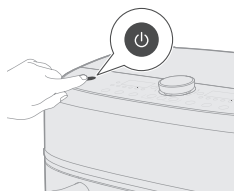
Якщо попередньо встановлені програми не відповідають вашим власним потребам приготування, ручні налаштування дадуть вам повний контроль над температурою й часом.

- 1 Додайте інгредієнти в чаші та поставте їх у відділення для приготування.

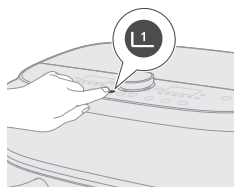
Примітка. Перш ніж додавати продукти в чашу, завжди перевіряйте, чи нижню пластину належним чином встановлено на місці.

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів або не наповнюйте чашу вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.

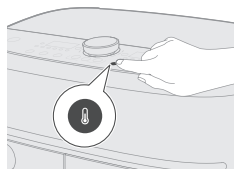
- 2 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.



- 3 Натисніть кнопку **лівої чаші [1]**.



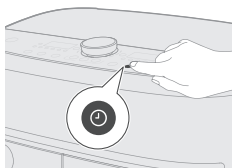
- 4 Натисніть кнопку **температури**.



- 5 Поверніть поворотний регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.



- 6 Натисніть кнопку часу.



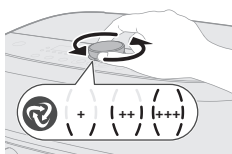
- 7 Поверніть поворотний регулятор, щоб вибрати потрібний час приготування.



- 8 Натисніть кнопку **MultiCrisp**.



- 9 Поверніть поворотний регулятор для вибору бажаного рівня MultiCrisp.



**10** Натисніть кнопку **правої чаші [2]** й повторіть кроки від 4 до 9.



**11** Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати. Для цього:

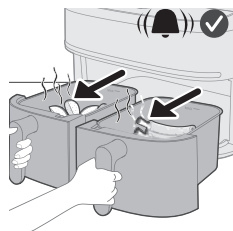
- Обережно вийміть чаші.
- Струсіть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чаші знову у пристрій, щоб продовжити готувати.

Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.

**12** Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал. Обережно вийміть обидві чаші.

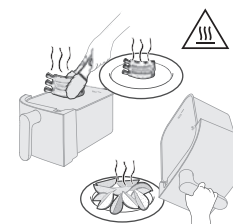
**Увага! Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи чашу, завжди ставте її на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.**



**13** Використовуйте відповідне кухонне приладдя для виймання їжі та обережно поведіться з чашею.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.



## MultiCrisp

Завдяки технології **MultiCrisp** кожен може легко насолоджуватися улюбленим смаком і текстурою. Простим поверненням регулятора можна автоматично налаштувати на мультипечі Philips швидкість обертання вентилятора й температуру, щоб забезпечити ідеальну хрусткість.

Ніжний (+)

Хрусткий (++)

Надзвичайно  
хрусткий (+++)

Кожну програму приготування (заморожена картопля-фрі, курячі гомілки, ціла курка, овочі, пиріг, риба) точно налаштовано за допомогою технології MultiCrisp. Просто поверніть регулятор у положення «Ніжний», «Хрусткий», «Надзвичайно хрусткий» для потрібної хрусткості. Можна налаштувати час приготування самостійно залежно від кількості їжі.

У ручному режимі ви можете експериментувати з різними інгредієнтами, налаштовуючи температуру, час і рівень MultiCrisp. Натисніть кнопку MultiCrisp (🔧), щоб відрегулювати рівень хрусткості — поверніть регулятор вгору, щоб страва вийшла хрусткішою, або вниз, щоб вона була ніжнішою.

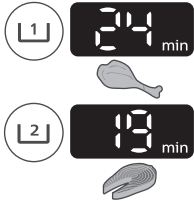
Примітка. Скористайтеся наведеною нижче таблицею як орієнтиром для вибору бажаного рівня хрусткості для різних видів продуктів. Результати можуть відрізнятися залежно від кількості, товщини й температури інгредієнтів.

| ☰ |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |

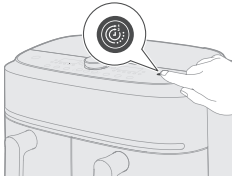
## Функція синхронізації часу

За допомогою функції синхронізації часу можна автоматично синхронізувати час приготування в 2 чашах, щоб страви були готові одночасно.

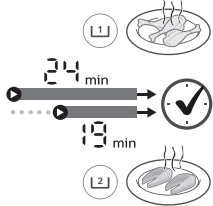
- 1 Встановіть час приготування для обох чаш.



- 2 Натисніть кнопку **функції синхронізації часу**.



- 3 Пристрій автоматично відкладає початок програми приготування з меншим часом, щоб приготування в обох чашах завершилося одночасно.

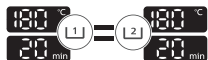


## Функція копіювання (відповідність)

Функція копіювання дозволяє одним натисненням скопіювати налаштування приготування з однієї чаші на іншу. Це ідеально підходить, коли ви готуєте одну й ту ж страву в обох чашах і хочете отримати однаковий результат.



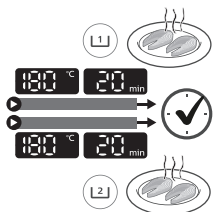
- 1 Налаштуйте час і температуру для однієї чаші.



- 2 Натисніть кнопку **копіювання**. Налаштування буде миттєво продубльовано для іншої чаші.



- 3 Щоб почати приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**.



## Струшування продуктів

### Коли струшувати продукти

- Струшуйте або перевертайте продукти 1–2 рази у процесі приготування (або й частіше за потреби).
- Деякі програми приготування мають вбудовану функцію нагадування про струшування.

### Що потрібно струшувати

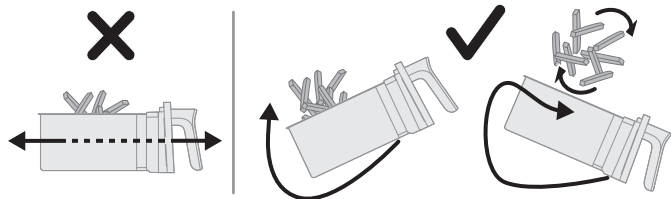
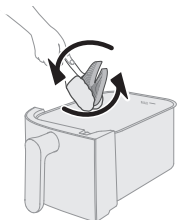
- Невеликі продукти, як-от картопля-фрі або нагетси, які прилипають під час приготування, зазвичай потрібно струшувати для рівномірної хрусткості й однорідного приготування.
- Якщо ці продукти не струшувати, вони можуть нерівномірно приготуватися або в деяких місцях бути сируватими.
- Якщо у процесі приготування перевертати грубші продукти (як-от стейк), це допоможе досягти однакового підсмажування з усіх боків.

## Як струшувати продукти

Під час приготування вийміть кошик із мультипечі, щоб струсити, перемішати або перевернути продукти.

- Щоб безпечно струсити продукти, акуратно потрусіть кошик, щоб гаряче повітря могло охопити всю поверхню продуктів.

**Як досягти рівномірної хрусткої скоринки:** Не струшуйте кошик лише в одному напрямку. Натомість перевертайте або перемішуйте продукти, а не просто пересувайте кошик. Це дозволить гарячому повітрю циркулювати навколо кожного шматочка, забезпечуючи рівномірну золотисто-коричневу скоринку.



- Якщо кошик занадто важкий для струшування, поставте його на термостійку поверхню й використовуйте щипці або кухонне приладдя з силіконовими насадками, щоб перемішати або перевернути продукти. Вставте кошик на місце й відновіть процес приготування.

**Примітка.** Мультипіч автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Дисплей залишиться без змін, поки кошик не буде встановлено на місце.

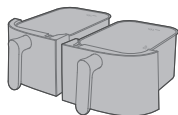
**Примітка.** Приготування відновиться автоматично, щойно кошик буде встановлено на місце.

**Примітка.** Намагайтеся надовго не виймати кошик (понад 30 секунд), оскільки це може спричинити охолодження пристрою.

## Нагадування про струшування

- Коли настає час струсити продукти, пристрій видає звуковий сигнал, а на дисплеї починає блимати піктограма нагадування про струшування.
- Якщо не вийняти кошик протягом 30 секунд, нагадування автоматично вимкнеться.
- Нагадування також негайно вимкнеться, якщо кошик вийняти.

## Чищення

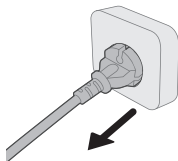


**Попередження:** Перед чищенням дайте чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.

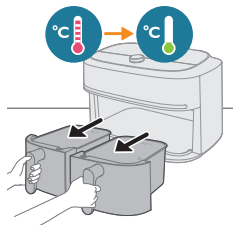
**Попередження:** чаша має антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистьте пристрій після використання. Після кожного використання видаляйте з дна чаші залишки олії та жиру.

- 1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.



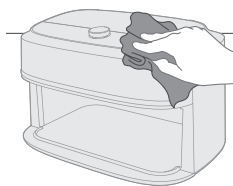
Підказка. Щоб мультипід швидше охолонула, вийміть чаші.



- 2 Вийміть нижню пластину із чаші.
- 3 Утилізуйте нагрітий жир чи олію із дна чаші.
- 4 Помийте чашу й нижню пластину в посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки (див. «Таблиця з чищення») у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду.

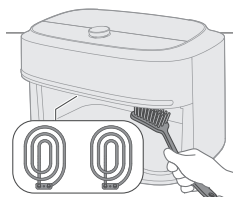
Підказка. Якщо залишки їжі прилипли до чаші або нижньої пластини, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або нижній пластині є жирні плями, які не вдалося видалити гарячою водою із миючим засобом, скористайтеся рідиною для знежирення.

- 5 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню та внутрішню частину пристрою чистою й м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



- 6 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Підказка. За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньої жорсткості щетиною. Не використовуйте дрітчасту щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.







- 7 Внутрішню частину пристрою чистьте м'якою вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

## Таблиця з чищення

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

## Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- 2 Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

### Примітка

- Переносьте мультипеч горизонтально і підтримуйте чашу спереду, щоб вона не нахилилася і щоб не пошкодити частини.
- Перш ніж переносити та/або відкласти пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі зафіксовано.

## Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт **[www.home.id/support](http://www.home.id/support)** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

**Проблема****Можлива причина****Вирішення**

Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.

Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.

Це нормально. Усі ручки й регулятори, до яких можна доторкнутися під час використання, залишаються достатньо холодними, щоб їх можна було безпечно брати руками.

Чаша, нижня пластина і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.

Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:



Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки й не торкаєтеся їх, пристрій можна безпечно використовувати.

Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.

Ви берете невідповідну картоплю.

Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.

У чаші надто багато продуктів.

Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.

Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.

Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.

Мультипіч не вмикається.

Пристрій не під'єднано до мережі.

Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.

| Проблема                                      | Можлива причина                                                                                                                                                                                                       | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.                                                                                                                                                                        | Мультипіч має високу потужність. Скористайтесь іншою розеткою і перевірте запобіжники.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | Кнопку увімк./вимк. ще не було натиснено.                                                                                                                                                                             | Натисніть великим пальцем кнопку увімк./вимк. таким чином, щоб палець повністю закривав кнопку.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| У мультипечі видно плями злущеного матеріалу. | У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення нижньої пластини). | Можна запобігти пошкодженню, опустивши нижню пластину в чашу належним чином. У разі встановлення нижньої пластини під кутом можна вдарити її 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 і нижню пластину після кожного використання.                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | Сухарі не прилипли до їжі належним чином.                                                                                                                                                                             | Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                               | Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.                                                                                                                                               | Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у чашу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Проблема                                                                          | Можлива причина                                         | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На екрані мультипечі відображається індикація «E1» або «E2».                      | Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно. | Вибрано надто низьку температуру пристрою. Цей пристрій створено для використання за температури навколишнього середовища від 5 °C до 40 °C.<br>Дайте мультипечі постояти за кімнатної температури щонайменше протягом 15 хвилин. Якщо проблему не вдасться вирішити, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні/регіоні. |
| На екрані мультипечі відображається індикація "E4", "E5", "E12", "E22" або "E23". | Пристрій може бути несправним.                          | Від'єднайте пристрій від розетки й під'єднайте його знову. Якщо проблема виникатиме й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.                                                                                                                                                                                 |
| На екрані мультипечі відображається індикація «E10».                              | Внутрішня температура пристрою надто висока.            | Перевірте, чи немає навколо отворів виходу повітря перешкод, які можуть впливати на вентиляцію й відведення тепла. Залиште щонайменше 15 см вільного простору навколо вихідних отворів і не ставте жодних предметів між отворами виходу повітря та стіною.                                                                                                                                            |

# Мазмұны

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>Маңызды қауіпсіздік нұсқауы</b>      | 781 |
| Қауіпті жағдайлар                       | 782 |
| Ескерту                                 | 782 |
| Сақ болыңыз                             | 784 |
| Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)          | 784 |
| Автоматты түрде өшіру                   | 785 |
| <b>Өндеу</b>                            | 785 |
| <b>Кепілдік және қолдау көрсету</b>     | 785 |
| <b>Экодизайн ақпараты</b>               | 785 |
| <b>Кіріспе</b>                          | 786 |
| <b>Жалпы сипаттамасы</b>                | 786 |
| Өнімге шолу                             | 786 |
| Басқару панеліне шолу                   | 787 |
| <b>Алғаш рет қолданар алдында</b>       | 791 |
| <b>Пайдалану алдында дайындау</b>       | 791 |
| <b>Құрылғыны қолдану</b>                | 791 |
| Пісіру бағдарламалары                   | 792 |
| Қолмен орнатылған параметрлермен пісіру | 796 |
| <b>MultiCrisp</b>                       | 799 |
| <b>Уақытты синхрондау функциясы</b>     | 800 |
| <b>Көшіру функциясы (сәйкестендіру)</b> | 801 |
| <b>Тағамды шайқау</b>                   | 802 |
| Шайқау уақыты                           | 802 |
| Шайқау қажет тағамдар                   | 802 |
| Шайқау әдісі                            | 802 |
| Шайқау туралы еске салғыш               | 803 |
| <b>Тазалау</b>                          | 803 |
| Тазалау кестесі                         | 805 |
| <b>Сақтау</b>                           | 805 |
| <b>Ақаулықтарды жою</b>                 | 805 |

# Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

## Қауіпті жағдайлар

1



- Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плита мен электр табалардың барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз (1-сурет).
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым табаға салыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құрылғының ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан табада көрсетілген максимум деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Әрқашан жылытқышта тамақ қалдығы жоқ екеніне және ештеңе жабысып қалмағанына көз жеткізіңіз.

## Ескерту

3



- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны жерге жылыстаудан қорғалған ажыратқышпен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Пайдалану барысында құрылғының ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін (2-сурет).
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрал мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға сүйемеңіз. Құрылғылардың артында, екі жағынан және құрылғының үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.

- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар құрылғыдан табаны алған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Картопты сақтау: температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6 °C-тан жоғары болуы тиіс.
- Осы аэрогрильдің екі пісіру камерасы болғандықтан, оның электр қуаты үлкен. Бір тізбектегі басқа қуатты құрылғыларды (мысалы, шайнектер, электр грильдері және т.б.) бір уақытта пайдалануға болмайды. Кері жағдайда, үйдегі қондырғыдағы автоматты ажыратқыш іске қосылып, осы розеткадағы қуат жоғалып кетуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 5°C және 40°C аралығындағы қоршаған орта температурасында пайдалануға арналған.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек түпнұсқа Philips керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне салынған таба, астыңғы тақта және керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, сондықтан оларды әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құрылғыны алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Қыздыру элементінің беті пайдаланғаннан кейін әлі де қызып тұрады.
- Құрылғыны жылжитқан немесе тасымалдаған кезде табаның тұтқасынан ұстамаңыз.
- Табаны пайдаланушы интерфейсі панелінің үстіне қоймаңыз, әйтпесе тайып немесе құлап кетіп, жарақат келтіруі мүмкін.
- Құрылғының үстіңгі бетіне су немесе басқа сұйықтық толтырылған ыдыс қоймаңыз, себебі ол аударылып кетуі мүмкін.
- Құрылғының қыздыру элементімен немесе ішкі қабырғаларымен жанасқан тағамды жеуге болмайды.
- Таба, себет және грильдің жабыны тағаммен жанасу қауіпсіздігі стандарттарына сәйкес келеді. Алайда қалыпты пайдалану кезінде жабын уақыт өте келе тозуы мүмкін. Дұрыс пайдаланбау және тазалау әдістерінің бұзылуы (қатты заттармен соқтығысу немесе абразивті үйкеліс) тозуды жеделдетуі мүмкін. Жабынның кішкентай бөлшектері тағамға кездейсоқ араласса да, олар сіздің денсаулығыңызға қауіп төндірмейді. Егер жабын тозып, астындағы металл көріне бастаса, зақымдалған бөлікті ауыстыру үшін мүмкіндігінше тезірек жергілікті Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

- Бір табадан пісіру барысында немесе пісіріп бола салған кезде, екінші пісіру камерасы ыстық болып тұруы мүмкін. Күйіп қалмау үшін, мұндай кезде екінші пісіру камерасын тазаламаңыз немесе оның ішіне қолыңызды салмаңыз.

## Сақ болыңыз

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін оны тек Philips рұқсат берген қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болып қалады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ұстау немесе тазалау алдында, құрылғыны 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құрылғыда дайындалған ингредиенттер қара немесе қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-тан жоғары температурада қуырмаңыз (акриламид түзілуін азайту үшін).
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: Қыздыру элементі мен металл бөлшектердің шеттері ыстық.
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Синхронды түрде аяқтау функциясымен оңай бұзылатын тағамды пісіру кезінде сақ болыңыз (бактериялар көбеюі мүмкін).
- Дайындалған тағамды төгіп жатқанда абай болыңыз және аксессуарлардың құлап кетуіне жол бермеңіз.
- Қалыпты пайдалану кезінде өнім жан-жағынан жақсы желдетілуі керек.
- Құрылғыға зақым келтірмеу үшін тазалау кезінде сілтілі тазалау құралдарын қолданбаңыз. Жұмсақ шүберек пен жұмсақ жуғыш құрал қолданыңыз.

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электромагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.



## Автоматты түрде өшіру

- Құрал автоматты өшіру функциясымен жабдықталған. Егер 20 минут ішінде түймені баспасаңыз, құрал автоматты түрде өшіп қалады. Құралды қолмен өшіру үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

## Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

## Кепілдік және қолдау көрсету

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Нидерланд мекенжайы бойынша тіркелген Versuni Netherlands B.V. компаниясы сатып алынған күннен кейін (немесе кейінірек жеткізілген болса, жеткізілген күннен кейін) осы өнімге екі жылдық кепілдікті ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосалқы бөлшектер, кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты [home.id/warranty](https://www.home.id/warranty) веб-сайтымыздан қараңыз.

## Экодизайн ақпараты

| Модель идентификатор(лар)ына арналған экодизайн ақпараты: NA474, NA475, NA476     |                                                        |      |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|--------|
| Сипаттамасы                                                                       | Таңба                                                  | Мәні | Бірлік |
| Өшірулі режимде қуат тұтыну                                                       | P <sub>off</sub>                                       | 0,2  | Вт     |
| Күту режимінде қуат тұтыну                                                        | P <sub>sb</sub>                                        | /    | Вт     |
| Күту режиміне автоматты ауысуға дейінгі кезең                                     | T <sub>sb</sub>                                        | 20   | Мин    |
| Қызмет құнын өлшеу стандарты                                                      | EN 50564:2011                                          |      |        |
| Қосымша ақпарат алуға арналған байланыс мәліметтері                               | DAP B.V.<br>Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланд |      |        |
| Құрылғы КОМИССИЯ РЕГЛАМЕНТІНІҢ (ЕО) 2023/826 экодизайн талаптарына сәйкес келеді. |                                                        |      |        |

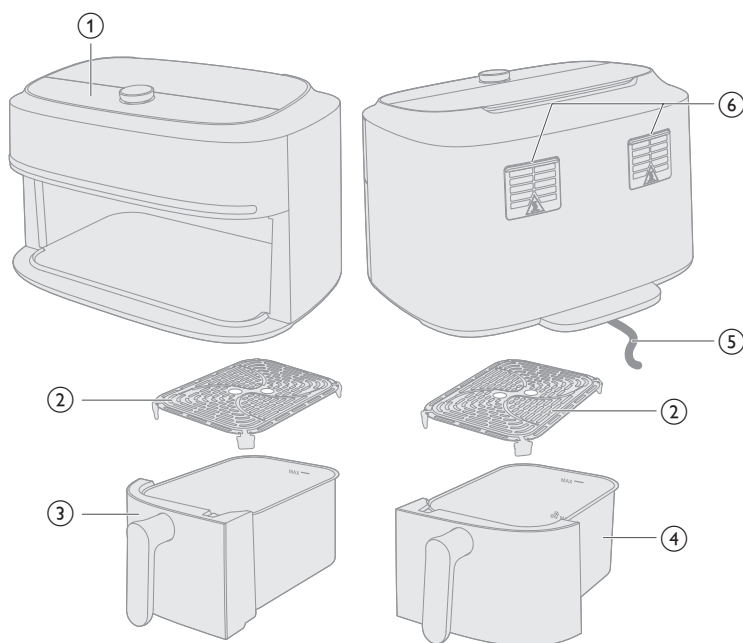
# Кіріспе

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.home.id** веб-сайтында тіркеңіз.

## Жалпы сипаттамасы

### Өнімге шолу



- 1 Басқару панелі
- 2 Астыңғы тақталар (x2)
- 3 Сол жақ таба [1]
- 4 Оң жақ таба [2]
- 5 Ток сымы
- 6 Ауа шығыс жерлері

Ескертпе: Бұл құрылғының екі тәуелсіз пісіру себеті бар. Тек бір себетпен пісіруге немесе екеуін де бір уақытта пайдалануға болады. Әр себет дербес жұмыс істейді, соның арқасында әр себетке әртүрлі температураны, пісіру уақытын немесе алдын ала орнатылған бағдарламаларды орнатуға болады.

## Басқару панеліне шолу

### Қуат және негізгі әрекеттер



#### Қосу/өшіру түймесі

Аэрогрильдің қуатын қосу немесе өшіру үшін түртіңіз



#### Пісіру бағдарламасы

Әртүрлі пісіру бағдарламаларын таңдау үшін түртіңіз



#### Бастау/уақытша тоқтату түймесі

Пісіру процесін бастау немесе кідірту үшін түртіңіз



#### Сол жақ таба түймесі

Сол жақ табаны [1] таңдау үшін түртіңіз



#### Оң жақ таба түймесі

Оң жақ табаны [2] таңдау үшін түртіңіз



#### Температураны реттеу түймесі

Температураны реттеу режиміне өту үшін түртіңіз



#### Уақытты реттеу түймесі

Уақытты реттеу режиміне өту үшін түртіңіз



#### MultiCrisp түймесі

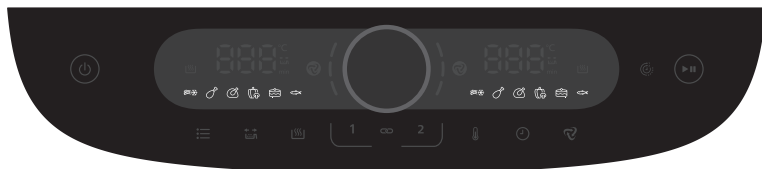
MultiCrisp реттеу режиміне өту үшін түртіңіз



#### Бұралмалы тұтқа/растау түймесі

Пісіру бағдарламаларын таңдау, температураны/уақытты және MultiCrisp деңгейін реттеу үшін бұраңыз. Параметрді растау үшін басыңыз.

## Пісіру бағдарламалары



### Тоңазытылған картофель-фри

Мұздатылған фри картоптарын, картоп бөліктерін немесе картоп драниктерін қытырлақ, алтын қоңыр етіп пісіріңіз.



### Тауық аяқтары

Тауық сирақтарын іші толық піскенше, ал терісі қытырлақ болғанша пісіріңіз.



### Тұтас тауық еті

Тұтас тауықтың терісін қытырлақ, ал етін жұмсақ етіп пісіруге арналған.



### Көкөністер

Көкөністерді аз мөлшерде май қолданып, біркелкі қуыруға немесе қытырлақ етіп пісіруге арналған.



### Бисквит

Жеңіл әрі үлпілдек үй бисквиттерін пісіруге арналған.



### Балық

Балықтың сөлін сақтап, жұмсақ әрі нәзік етіп пісіруге арналған.

## Қосымша функциялар



### Шайқау туралы еске салғыш түймесі

Бұл модельде шайқау туралы еске салғыш функциясы бар. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін еске салғыш дыбыс (көріңіз «Тағамды шайқау») шығарғанда тағамды шайқаңыз немесе аударыңыз.

Дабылдарды қосу немесе өшіру үшін **Shake Reminder** (Шайқау туралы еске салғыш) түймесін басыңыз. Функция қосылған кезде дыбыстық сигнал естисіз және түйменің жыпылықтағанын көресіз — бұл тағамды біркелкі пісіру үшін оны шайқау немесе аудару керектігін еске салады.



### Keep warm (Жылы етіп ұстау) түймесі

Тамақ дайындаудың алдында немесе барысында **Keep warm** (Жылы етіп ұстау) түймесін басып, бұл режимді кез келген уақытта қосуға болады.

Жылуды сақтау функциясы қосылған кезде, тамақ пісіп болған соң құрылғы автоматты түрде жылуды сақтау режиміне ауысады.



### Көшіру функциясы (сәйкестендіру) түймесі

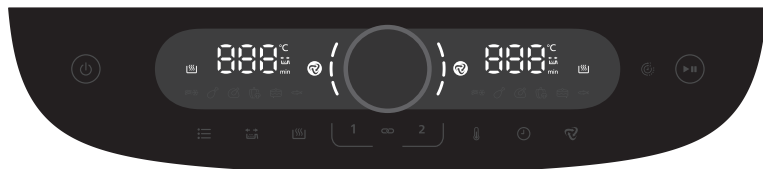
Бір табаға уақыт пен температураны тағайындап, **Көшіру функциясы** түймесін (көріңіз «Көшіру функциясы (сәйкестендіру)») басу арқылы осы нақты параметрлерді екінші табаға көшіруге болады.



### Уақытты синхрондау функциясының түймесі

Тағамдарыңыз бір уақытта (көріңіз «Уақытты синхрондау функциясы») дайын болуы үшін 2 табадағы пісіру уақыттарын автоматты түрде синхрондау үшін **Уақытты синхрондау функциясы** түймесін басыңыз.

## Дисплей



### Уақыт/температура дисплейі

Пісіру уақыты мен температурасын көрсетеді



### Жылы етіп сақтау индикаторы

Жылы етіп ұстау функциясы іске қосылған кезде жанады



### Шайқау туралы еске салу индикаторы

Тағамды шайқау, араластыру немесе аудару уақыты келгенде жанады



### MultiCrisp деңгейінің индикаторы

Ағымдағы MultiCrisp деңгейін көрсетеді



### MultiCrisp индикаторы

MultiCrisp деңгейін реттеу кезінде жанады

## Алғаш рет қолданар алдында

**Маңызды:** алғаш рет пайдаланғанда, аэрогрильден түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және бірнеше минут ішінде жойылуы керек.

**Ескерту!** Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.

**Ескерту!** Ыстық беттерді ұстамаңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

**Ескерту!** Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.

**Ескертпе:** құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

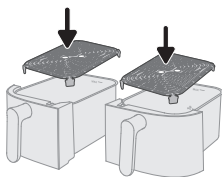
- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
- 3 Құрылғыны алғаш рет қолданар (көріңіз «Тазалау») алдында мұқият тазалаңыз.

## Пайдалану алдында дайындау

- 1 Құрылғыны тұрақты, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
- 2 Астыңғы тақталарды табаларға салыңыз.

**Ескертпе:** Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

**Ескертпе:** Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.



## Құрылғыны қолдану

Аэрогриль екі пісіру табасымен жабдықталған, сондықтан тағамды бір табада немесе екі табада бір уақытта дайындауға болады.

Тағамды мына тәсілдермен пісіруге болады:

- **Пісіру бағдарламалары** – таңдалған тағам түрлеріне ұсынылатын пісіру параметрлерін автоматты түрде қолданады.
- **Қолмен реттелетін параметрлер** – пісіру уақыты мен температурасын қалауыңызға қарай орнатуға мүмкіндік береді.

Құрылғыны іске қоспас бұрын, қажетті пісіру ыдысын немесе ыдыстарды таңдап, ингредиенттерді салыңыз және қалаған пісіру тәсілін таңдаңыз.

Пісіру бағдарламалары

Бұл құрылғы тағам дайындау процесін жеңілдетуге арналған көптеген алдын ала орнатылған пісіру бағдарламаларымен жабдықталған. Әрбір алдын ала орнатылған бағдарлама тағамның белгілі бір түріне арналып, күш жұмсамай дәмді нәтижелерге қол жеткізу үшін дәл температура мен пісіру уақытын автоматты түрде орнатады.

Ескертпе: пісіру уақыты көрсетілген тағам мөлшеріне қарай есептелген. Тағам мөлшері басқа болса, уақытын соған қарай өзгертіңіз.

Ескертпе: құрылғыңыздың номиналды қуаты **2720 Вт** болса, төмендегі кестені қараңыз.

| Пісіру бағдарламасы                                                                                                     |  | MultiCrisp деңгейі               | Пісіру уақыты | Температура | Шайқау туралы еске салғыш |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------|---------------|-------------|---------------------------|
| <br>Тоңазытылған картофель-фри<br>600 г |  | Tender (Жұмсақ) (+)              | 19 минут      | 180 °C      | x2                        |
|                                                                                                                         |  | Crisp (Қытырлақ) (++)            | 22 минут      | 200°C       | x2                        |
|                                                                                                                         |  | Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 25 минут      | 200°C       | x2                        |
| <br>Тауық аяқтары<br>750 г              |  | Tender (Жұмсақ) (+)              | 29 минут      | 160°C       | x1                        |
|                                                                                                                         |  | Crisp (Қытырлақ) (++)            | 24 минут      | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                         |  | Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 27 минут      | 180 °C      | x1                        |
| <br>Тұтас тауық еті<br>1200 г          |  | Tender (Жұмсақ) (+)              | 65 минут      | 135°C       | /                         |
|                                                                                                                         |  | Crisp (Қытырлақ) (++)            | 55 минут      | 160°C       | /                         |
|                                                                                                                         |  | Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 55 минут      | 185°C       | /                         |
| <br>Көкөністер<br>750 г               |  | Tender (Жұмсақ) (+)              | 20 минут      | 170°C       | x1                        |
|                                                                                                                         |  | Crisp (Қытырлақ) (++)            | 21 минут      | 180 °C      | x1                        |
|                                                                                                                         |  | Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 23 минут      | 200°C       | x2                        |





460 г

**Бисквит**Tender (Жұмсақ)  
(+)

50 мин

130°C

/

Crisp (Қытырлақ)  
(++)

42 минут

155°C

/

Extra Crisp (Өте  
қытырлақ) (+++)

40 минут

170°C

/



200 г x2

**Балық**Tender (Жұмсақ)  
(+)

17 минут

160°C

x1

Crisp (Қытырлақ)  
(++)

19 минут

180 °C

x1

Extra Crisp (Өте  
қытырлақ) (+++)

20 минут

200°C

x1

Ескертпе: құрылғыңыздың номиналды қуаты **2220 Вт** болса, төмендегі кестені қараңыз.

|            | Пісіру<br>бағдарламасы                | MultiCrisp<br>деңгейі               | Пісіру<br>уақыты | Температура | Шайқау<br>туралы еске<br>салғыш |
|------------|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------|---------------------------------|
| <br>600 г  | <b>Тоңазытылған<br/>картофель-фри</b> | Tender (Жұмсақ)<br>(+)              | 23 минут         | 180 °C      | x2                              |
|            |                                       | Crisp (Қытырлақ)<br>(++)            | 26 минут         | 200°C       | x2                              |
|            |                                       | Extra Crisp (Өте<br>қытырлақ) (+++) | 29 минут         | 200°C       | x2                              |
| <br>750 г  | <b>Тауық аяқтары</b>                  | Tender (Жұмсақ)<br>(+)              | 29 минут         | 160°C       | x1                              |
|            |                                       | Crisp (Қытырлақ)<br>(++)            | 24 минут         | 180 °C      | x1                              |
|            |                                       | Extra Crisp (Өте<br>қытырлақ) (+++) | 27 минут         | 180 °C      | x1                              |
| <br>1200 г | <b>Тұтас тауық еті</b>                | Tender (Жұмсақ)<br>(+)              | 55 минут         | 135°C       | /                               |
|            |                                       | Crisp (Қытырлақ)<br>(++)            | 45 мин.          | 160°C       | /                               |
|            |                                       | Extra Crisp (Өте<br>қытырлақ) (+++) | 38 минут         | 175°C       | /                               |



600 г

**Көкөністер**

|                                  |          |        |    |
|----------------------------------|----------|--------|----|
| Tender (Жұмсақ) (+)              | 18 минут | 170°C  | x1 |
| Crisp (Қытырлақ) (++)            | 21 минут | 180 °C | x1 |
| Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 23 минут | 200°C  | x2 |



300 г

**Бисквит**

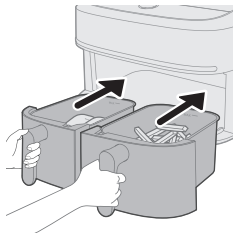
|                                  |          |       |   |
|----------------------------------|----------|-------|---|
| Tender (Жұмсақ) (+)              | 42 минут | 130°C | / |
| Crisp (Қытырлақ) (++)            | 36 мин   | 155°C | / |
| Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 36 мин   | 170°C | / |



180 г x2

**Балық**

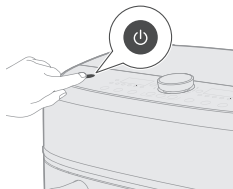
|                                  |          |        |    |
|----------------------------------|----------|--------|----|
| Tender (Жұмсақ) (+)              | 16 минут | 160°C  | x1 |
| Crisp (Қытырлақ) (++)            | 18 минут | 180 °C | x1 |
| Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++) | 20 минут | 200°C  | x1 |



**1** Ингредиенттерді табаларға салып, табаларды қайтадан құрылғыға сырғытып енгізіңіз.

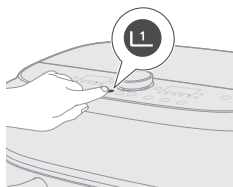
Ескертпе: Ингредиенттерді табаға салмас бұрын, астыңғы тақтаның орнына мықтап орнатылғанына әрқашан көз жеткізіңіз.

Ескертпе: Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және табаны «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



**2** Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

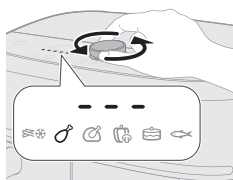
3 **Left pan [1]** (Сол жақ таба [1]) түймесін түртіңіз.



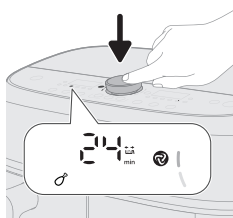
4 **Cooking program** (Пісіру бағдарламасы) түймесін түртіңіз.



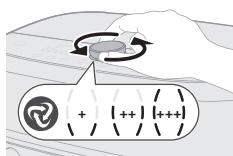
5 Пісіру бағдарламаларын қарап шығу үшін айналмалы тұтқаны бұраңыз.



6 Пісіру бағдарламасын растау үшін айналмалы тұтқаны басыңыз.



7 Қажетті **MultiCrisp** деңгейін таңдау үшін айналмалы тұтқаны бұраңыз.



- 8 Right pan [2]** (Оң жақ таба [2]) түймесін түртіп, 4-7-қадамдарды қайталаңыз.



- 9** Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет. Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан салыңыз.

Ескертпе: Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: Құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

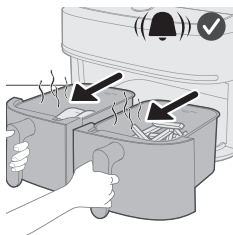
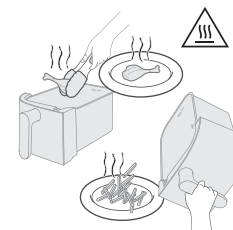
- 10** Пісіру аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал шығады. Екі табаны абайлап тартып шығарыңыз.

**Ескерту! Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Табаны шығарған кезде әр уақытта табаны ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.**

- 11** Тағамды алу үшін қолайлы асүй құралдарын пайдаланыңыз және табаны абайлап ұстаңыз.

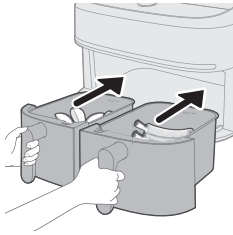
Ескертпе: Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.



## Қолмен орнатылған параметрлермен пісіру

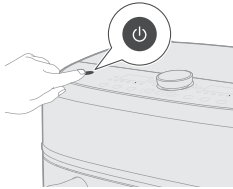
Егер алдын ала орнатылған бағдарламалар жеке қажеттіліктеріңізге сәйкес келмесе, қолмен орнату температура мен уақытты толық басқаруға мүмкіндік береді.



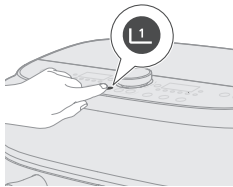
- 1** Ингредиенттерді пісіру табаларына салып, оларды пісіру камерасына енгізіңіз.

Ескертпе: Ингредиенттерді табаға салмас бұрын, астыңғы тақтаның орнына мықтап орнатылғанына әрқашан көз жеткізіңіз.

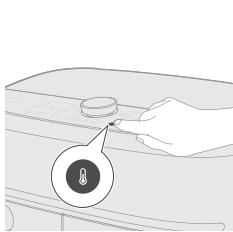
Ескертпе: Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және табаны «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



- 2** Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.



- 3 Left pan [1]** (Сол жақ таба [1]) түймесін түртіңіз.

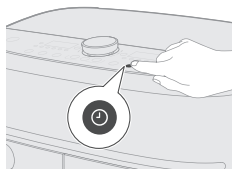


- 4 Temperature** (Температура) түймесін түртіңіз.



- 5** Керекті температураны таңдау үшін, айналмалы тұтқаны бұраңыз.

**6 Time** (Уақыт) түймесін түртіңіз.



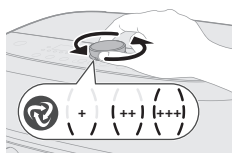
**7** Қажетті пісіру уақытын таңдау үшін айналмалы тұтқаны бұраңыз.



**8 MultiCrisp** түймесін түртіңіз.



**9** Қажетті MultiCrisp деңгейін таңдау үшін айналмалы тұтқаны бұраңыз.



**10 Right pan [2]** (Оң жақ таба [2]) түймесін түртіп, 4-9-қадамдарды қайталаңыз.



**11** Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет. Ол үшін:

- Табаларды ақырын тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаларды қайтадан салыңыз.

Ескертпе: Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: Құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

**12** Пісіру аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал шығады. Екі табаны абайлап тартып шығарыңыз.

**Ескерту!** Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Табаны шығарған кезде әр уақытта табаны ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.

**13** Тағамды алу үшін қолайлы асүй құралдарын пайдаланыңыз және табаны абайлап ұстаңыз.

Ескертпе: Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

## MultiCrisp

**MultiCrisp** технологиясы кез келген адамға өзіне ұнайтын дәм мен тағам құрылымын таңдауға мүмкіндік береді. Тұтқаны бұрай салса болды — Philips аэрогрилі желдеткіш жылдамдығы мен температураны автоматты түрде реттеп, қытырлақтық деңгейін мінсіз етіп береді.

**Tender (Жұмсақ) (+)**

**Crisp (Қытырлақ) (++)**

**Extra Crisp (Өте қытырлақ) (+++)**



Әрбір пісіру бағдарламасы (мұздатылған картоп, тауықтың аяқтары, тұтас тауық еті, көкөністер, торт, балық) MultiCrisp технологиясымен дәл бапталған. Қытырлақ дәм үшін тұтқаны Tender (Жұмсақ), Crisp (Қытырлақ), Extra Crisp (Өте қытырлақ) күйіне бұраңыз. Тағам мөлшеріне байланысты пісіру уақытын өзіңіз реттей аласыз.

Manual (Қолмен) режимінде температура, уақыт пен MultiCrisp деңгейін өзіңізге ыңғайлай отырып, көбірек азық-түлікпен тәжірибе жасауыңызға болады. Қытырлақтық деңгейін реттеу үшін MultiCrisp түймесін  басыңыз — қытырлақтығын арттыру үшін тұтқаны жоғары мәндерге қарай немесе жұмсағырақ ету үшін төмен мәндерге қарай бұраңыз.

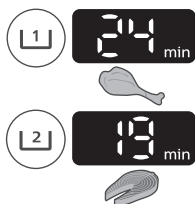
Ескертпе: Әртүрлі тағам түрлеріне қажетті қытырлақтық деңгейін таңдау үшін төмендегі кестені нұсқаулық ретінде пайдаланыңыз. Нәтиже ингредиенттердің мөлшеріне, қалыңдығына және температурасына байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

|    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|   |   |   |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## Уақытты синхрондау функциясы

Екі табадағы тағам бір уақытта дайын болуы үшін пісіру уақыттарын автоматты түрде синхрондау мақсатында уақытты синхрондау функциясын пайдаланыңыз.



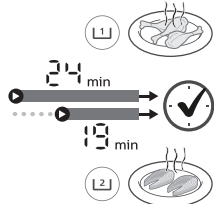


1 Екі табаға да пісіру уақытын орнатыңыз.

2 **Time sync function** (Уақытты синхрондау функциясы) түймесін басыңыз.



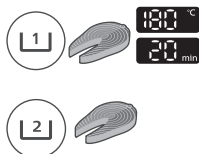
3 Екі табадағы тағам бір уақытта дайын болуы үшін құрылғы пісіру уақыты қысқарақ бағдарламаның басталуын автоматты түрде кідіртеді.

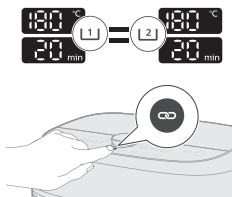


## Көшіру функциясы (сәйкестендіру)

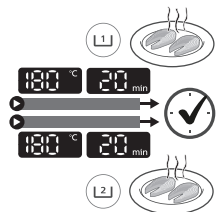
Сору (Көшіру) функциясы бір рет тұрту арқылы пісіру параметрлерін бір табадан екіншісіне көшіруге мүмкіндік береді. Бұл екі табада бірдей тағамдарды пісіргенде және бірдей нәтиже алғыңыз келгенде өте қолайлы.

1 Бір таба үшін пісіру уақыты мен температурасын орнатыңыз.





- 2 **Сору** (Көшіру) түймесін басыңыз. Параметрлер бірден екінші табаға көшіріледі.



- 3 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз.

## Тағамды шайқау

### Шайқау уақыты

- Пісірудің ортасында тағамды 1-2 рет немесе қажет болған жағдайда одан жиі араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Кейбір пісіру бағдарламаларында шайқау туралы еске салғыш функциясы бар.

### Шайқау қажет тағамдар

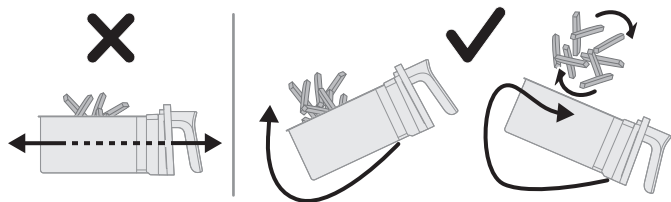
- Пісіру кезінде бір-бірінің үстіне қойылған фри картоптары немесе наггетстер сияқты шағын тағамдар әдетте біркелкі қытырлақ болу және біркелкі қуырылуы үшін шайқауды қажет етеді.
- Мұндай тағамдарды шайқамасаңыз, олар біркелкі піспеуі немесе кейбір жерлері қуырылмай қалуы мүмкін.
- Стейктер сияқты қалың тағамдарды пісіру ортасында аудару барлық жағынан біркелкі қызаруына көмектеседі.

### Шайқау әдісі

Пісіру барысында тағамды шайқау, араластыру немесе аудару үшін себетті аэрогрильден алыңыз.

- Тамақты қауіпсіз араластырып, себетті ақырын шайқап, тағамның барлық бетіне ыстық ауаның жетуін қамтамасыз етіңіз.

**Біркелкі қытырлақтыққа қол жеткізу үшін:** Себетті бір бағытта ғана шайқай бермеңіз. Одан гөрі, себетті ғана тербете бермей, тамақты аунатып немесе аударып тұрыңыз. Бұл тамақ біркелкі алтын түстес болып қызаруы үшін әр бөлшектің айналасында ауа айналымы болуын қамтамасыз етеді.

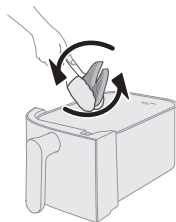


- Егер себет шайқау үшін тым ауыр болса, себетті қызуға төзімді бетке қойыңыз да, ұшы силиконнан жасалған тістеуікпен немесе құралдармен азық-түліктерді аунатыңыз немесе аударыңыз. Себетті қайтадан кіргізіп, пісіруді жалғастырыңыз.

**Ескертпе:** Аэрогриль себетті шығарып алған кезде автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себетті орнына салғанша дисплей қатып тұрады.

**Ескертпе:** Себет орнына қойылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

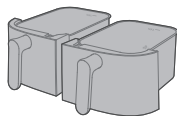
**Ескертпе:** Себетті ұзақ уақытқа (30 секундтан астам) шығармауға тырысыңыз, себебі мұның салдарынан құрылғы салқындап кетуі мүмкін.



## Шайқау туралы еске салғыш

- Тағамды шайқау уақыты келгенде, құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде шайқау туралы еске салғыш белгішесі жыпылықтайды.
- Себетті 30 секунд ішінде шығармасаңыз, еске салғыш автоматты түрде өшеді.
- Себетті шығарған кезде де еске салғыш бірден тоқтайды.

## Тазалау

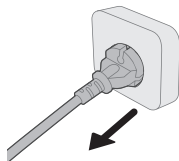


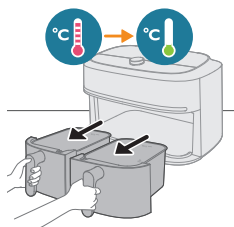
**Ескерту! Тазаламастан бұрын табаны және құралдың ішін әбден суытып алыңыз.**

**Ескерту! Табаның жабыспайтын қабаты бар. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

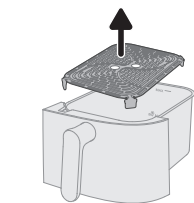
Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі жиналып қалған майды алып тастаңыз.

- 1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.



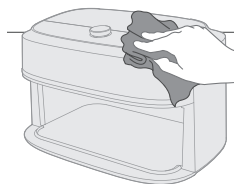


Кеңес. Аэрогриль жылдамырақ суу үшін табаларды шығарып алыңыз.

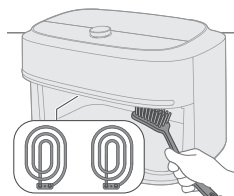


- 2 Астыңғы тақтаны табадан алып тастаңыз.
- 3 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.
- 4 Таба мен астыңғы тақтаны ыдыс жууға машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес губкамен (көріңіз «Тазалау кестесі») тазалай аласыз.

Кеңес. Егер тағам қалдықтары табаға немесе астыңғы тақтаға 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 астыңғы тақтада майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жууға сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.



- 5 Сырылып қалмас үшін құрылғының сырты мен ішін қыртыссыз, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



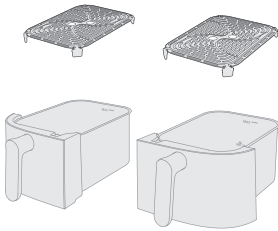
- 6 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.

Кеңес. Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.



- 7 Құралдың ішін жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қырғыш тазалағыш материалдарды қолдануға болмайды.

## Тазалау кестесі

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

## Сақтау

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

### Ескертпе

- Аэрогильді тасымалдағанда, оны көлденең ұстаңыз және кездейсоқ қисайып, бөлшектердің ықтимал зақымдалуының алдын алу үшін табаның алдыңғы жағынан ұстаңыз.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогильдің алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

## Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесуі мүмкін ақаулар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, [www.home.id/support](http://www.home.id/support) торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

| Мәселе                                           | Ықтимал себебі                            | Шешімі                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады. | Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі. | Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде қол тиетін барлық тұтқа мен реттегіш қауіпсіз ұстауға болатындай салқын күйде қалады. |

| Мәселе                                                        | Ықтимал себебі                                                                    | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                                                                                   | <p>Тағам дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін құрылғы қосылған кезде таба, астыңғы тақта және құрылғының ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.</p>                                                                             |
|                                                               |                                                                                   | <p>Егер құрылғыны ұзақ уақыт бойы қосуды қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құрылғыда мынадай белгішемен белгіленеді:</p> <div></div> |
|                                                               |                                                                                   | <p>Қай бөліктер ыстық болатынын біліп, оларды ұстаудан сақтансаңыз, құрылғыны пайдалану қауіпсіз болады.</p>                                                                                                                                                   |
| Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады. | Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.                                                    | <p>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.</p>                                   |
|                                                               | Табадағы ингредиенттер мөлшері тым көп.                                           | <p>Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.</p>                                                                                                                                                    |
|                                                               | Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек. | <p>Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.</p>                                                                                                                                                    |
| Аэрогриль қосылмайды.                                         | Құрылғы розеткаға жалғанбаған.                                                    | <p>Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.</p>                                                                                                                                                                                                 |
|                                                               | Бір розеткаға бірнеше құрылғы қосылған.                                           | <p>Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.</p>                                                                                                                                                                 |
|                                                               | Қосу/өшіру түймесі әлі белсендірілмеген.                                          | <p>Бас бармағыңызбен Қосу/Өшіру түймесін басып, саусағыңыз түймені толық жауып тұрғанына көз жеткізіңіз.</p>                                                                                                                                                   |

| Мәселе                                                   | Ықтимал себебі                                                                                                                                                                                                 | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 төменгі табақты салу кезінде). | Астыңғы тақтаны табаға дұрыс түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер астыңғы тақтаны бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктері түсіп қалуы мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.     |
| Құрылғыдан ақ түтін шығады.                              | Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.                                                                                                                                                                               | Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                          | Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.                                                                                                                                                         | Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен астыңғы тақтаны жақсылап тазалаңыз.                                                                                                                                                                                                           |
|                                                          | Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.                                                                                                                                                          | Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.                                                                                                                                                                                  |
|                                                          | Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.                                                                                                                                     | Табаға салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Аэрогриль экранында «E1» немесе «E2» жазуы пайда болады. | Аэрогриль аса суық жерде сақталған болуы мүмкін.                                                                                                                                                               | Құрылғы температурасы тым төмен. Бұл өнім 5 °C және 40 °C аралығындағы қоршаған орта температураларында пайдалануға арналған. Аэрогрильді бөлме температурасында кемінде 15 минутқа қойыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі/өңіріңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. |

| Мәселе                                                                        | Ықтимал себебі                            | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аэрогриль экранында «E4», «E5», «E12», «E22» немесе «E23» жазуы пайда болады. | Құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.      | Құрылғыны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.                                                                                            |
| Аэрогриль экранында «E10» жазуы пайда болады.                                 | Құрылғының ішкі температурасы тым жоғары. | Ауа шығатын саңылауларының айналасында желдетілуіне және жылудың таралуына кедергі келтіретін қандай да бір кедергілер бар-жоғын тексеріңіз. Ауа шығатын саңылауларының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз және саңылаулар мен қабырғаның арасына заттар қоймаңыз. |



## תוכן העניינים

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 809 | הוראת בטיחות חשובה       |
| 810 | סכנה                     |
| 810 | אזהרה                    |
| 811 | זהירות                   |
| 812 | שדות אלקטרומגנטיים (EMF) |
| 812 | סגירה אוטומטית           |
| 812 | מחזור                    |
| 812 | אחריות ותמיכה            |
| 812 | פרטי תכנון סביבתי        |
| 813 | מבוא                     |
| 813 | תיאור כללי               |
| 813 | סקירת המוצר              |
| 815 | סקירת לוח הבקרה          |
| 819 | לפני השימוש הראשון       |
| 819 | הכנות לפני השימוש        |
| 819 | שימוש במכשיר             |
| 819 | תוכניות בישול            |
| 823 | בישול עם הגדרות ידניות   |
| 826 | MultiCrisp               |
| 827 | פונקציית סנכרון הזמנים   |
| 828 | פונקציית העתקה (התאמה)   |
| 829 | ניעור מזון               |
| 829 | מתי לנער                 |
| 829 | מה לנער                  |
| 829 | כיצד לנער                |
| 829 | תזכורת ניעור             |
| 830 | ניקוי                    |
| 831 | טבלת ניקוי               |
| 831 | אחסון                    |
| 832 | פתרון בעיות              |

## הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

## סכנה



- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או כיריים חשמליים או כל סוג של תנור חשמלי ופלטות בישול חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם (איור 1).
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסיר, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין לשים מזון בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסיר.
- תמיד יש לוודא שאין מזון על גוף החימום ושלא נדבק אליו מזון.

## אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש (איור 2).
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פזיזות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 10 ס"מ לפחות בחלק האחור של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכנים.
- מכוון של-Airfryer יש שני תאי בישול, הוא מצויד בכוח חשמלי גדול. אין להפעיל מכשירים חשמליים כבדים באותו מעגל חשמלי באותו זמן (לדוגמה קומקום, כיריים חשמליים וכדומה). אחרת, ייתכן שהמפסקים בביתכם יגיבו ויהיה כשל בחשמל שבתקע זה.
- 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, הפלטה התחתונה והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחרי, תמיד יש להיזהר בעת השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.
- משטח גוף החימום עלול להישאר חם לאחר השימוש.
- אין להשתמש בידית הסיר כדי להזיז או לשאת את המכשיר.
- אין להניח את הסיר על לוח ממשק המשתמש, מכיוון שהוא עלול להחליק או ליפול ולגרום לפציעה.
- אין להניח מכל מלא במים או בנוזלים אחרים על חלקו העליון של המכשיר, מכיוון שהוא עלול להתהפך.
- אין לאכול מזון שבא במגע עם גוף החימום או עם הדפנות הפנימיות של המכשיר.
- הציפוי של הסיר, הסל והגריל עומד בתקני בטיחות למגע עם מזון. עם זאת, הציפוי עלול להישחק עם הזמן בשימוש רגיל. שימוש לא נכון ושיטות ניקוי שגויות (כגון פגיעה מחפצים קשים או חיכוך שוחק) עלולים להאיץ את שחיקה זו. גם אם חלקיקי ציפוי קטנים יתערבבו בטעות עם המזון, הם לא יהוו סכנה בריאותית. אם הציפוי נשחק והמתכת שמתחתיו הופכת לגלויה, יש לפנות למרכז שירות הלקוחות המקומי בהקדם האפשרי לצורך החלפת החלק הפגום.
- תא הבישול הנוסף עדיין עלול להיות חם במהלך בישול בסיר יחיד או מייד לאחר הבישול. אין לנקות את תא הבישול הנוסף או להכניס לתוכו את היד במהלך זמן זה, כדי למנוע כוויות.

## 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 יש לנתק את המכשיר מהחשמל אם הוא 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 שמכילים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם וקצוות החלקים המתכתיים.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לנקות זהירות בעת בישול מזון המתכלה בקלות באמצעות פונקציית הסיום המסונכרן (יתכן שיש צורך בסוללה).
- יש להיזהר בעת הוצאת האוכל המבושל ולוודא שלא נופלים אביזרים מהמכשיר.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.

- כדי למנוע נזק למכשיר, אין להשתמש בחומרי ניקוי אלקליניים. יש להשתמש במטלית רכה וחומר ניקוי עדין.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

סגירה אוטומטית

- מכשיר זה מצויד בפונקציית סגירה אוטומטית. אם לא תלחץ על לחצן כלשהו תוך 20 דקות, המכשיר ייכבה אוטומטית. כדי לכבות את המכשיר באופן ידני, לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.

מחזור

- סמל זה מצוין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.



אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת 88 Claude Debussylaan, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. למידע נוסף, להזמנת חלקי חילוף או להפעלת האחריות, אנא בקרו באתר האינטרנט שלנו [home.id/warranty](https://home.id/warranty).

פרטי תכנון סביבתי

פרטי תכנון סביבתי עבור מזהה דגם: NA476, NA475, NA474

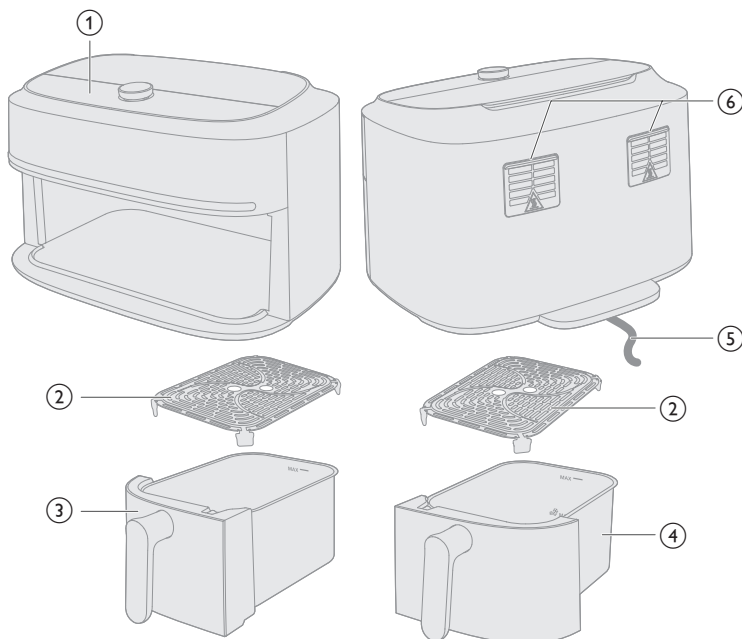
| יחידה         | תמורה לכספר | סמל              | תיאור                                      |
|---------------|-------------|------------------|--------------------------------------------|
| W             | 0,2         | P <sub>off</sub> | צריכת חשמל במצב כבוי                       |
| W             | /           | P <sub>sb</sub>  | צריכת חשמל במצב המתנה                      |
| מינימום       | 20          | T <sub>sb</sub>  | משך הזמן לפני שמצב אוטומטי הופך למצב המתנה |
| EN 50564:2011 |             |                  | תקן מדידה עבור ערך שירות                   |

## מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס!  
כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת  
[www.home.id](http://www.home.id)

## תיאור כללי

### סקירת המוצר

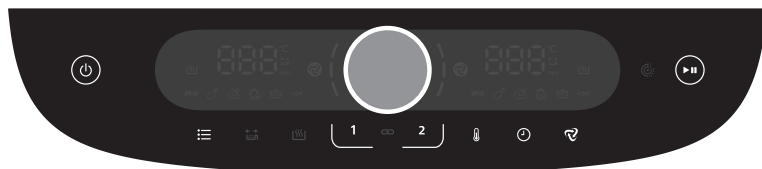


- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | לוח בקרה           |
| 2 | פלטות תחתונות (x2) |
| 3 | סיר שמאלי [1]      |
| 4 | סיר ימני [2]       |
| 5 | כבל מתח            |
| 6 | פתחי יציאת אוויר   |

הערה: מכשיר זה כולל שני סלי בישול נפרדים. ניתן לבל עם סל או אחד או להשתמש בשניהם בו-זמנית. כל סל פועל באופן עצמאי, מה שמאפר לכם להגדיר טמפרטורות, זמני בישול או תוכניות קבועות שונות עבור כל סל.

## סקירת לוח הבקרה

### הפעלה ופעולות בסיסיות



#### לחצן הפעלה/כיבוי

יש להקיש כדי להפעיל או לכבות את ה-Airfryer



#### תוכנית בישול

יש להקיש כדי לבחור ממגוון תוכניות בישול



#### לחצן הפעלה/השהייה

יש להקיש כדי להתחיל או לעצור את תהליך הבישול



#### לחצן מחבת קטנה

יש להקיש כדי לבחור בסיר השמאלי [1]



#### לחצן מחבת קטנה

יש להקיש כדי לבחור בסיר הימני [2]



#### לחצן כוונן הטמפרטורה

יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונן טמפרטורה



#### לחצן כוונן הזמן

יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונן זמן



#### MultiCrisp לחצן

יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונן MultiCrisp

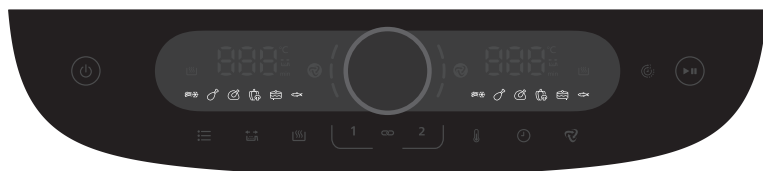


#### חוגה/לחצן אישור

יש לסובב כדי לבחור תוכניות בישול, לכוון את הטמפרטורה/הזמן ואת רמת ה-MultiCrisp. יש ללחוץ כדי לאשר את ההגדרה.



## תוכניות בישול

**צ'יפס קפואים**

בישול צ'יפס קפוא, פוטטוס קפואים או לביבות קפואות עד להזהבה קריספית.

**שוקי עוף**

בישול שוקי עוף באופן יסודי עם עור קריספי.

**עוף שלם**

לעוף שלם עם עור קריספי ובשר רך.

**ירקות**

צליית ירקות באופן אחיד עם שימוש מינימלי בשמן.

**עוגת ספוג**

לעוגות ספוג ביתיות קלילות ואווריריות.

**דגים**

בישול דגים לקבלת מרקם עדין תוך שמירה על לחות.





## פונקציות נוספות



## לחצן תזכורת ניעור



דגם זה כולל תזכורת ניעור. לקבלת תוצאות אופטימליות, יש לנער או להפוך את האוכל מיד כאשר נשמע צליל (ראו את 'ניעור מזון') התזכורת.

יש ללחוץ על הלחצן **תזכורת ניעור** כדי להפעיל או לכבות את ההתראות. כאשר פונקציה זו מופעלת, יישמע צפצוף והלחצן יהבהב – כתזכורת לניעור או הפיכת המזון במהלך הבישול לקבלת תוצאות אחידות יותר.

## לחצן 'שמירה במצב חם'



ניתן להפעיל את מצב 'שמירה על חום' בכל עת – לפני או לאחר הבישול – על-ידי הקשה על הלחצן **שמירה על חום**.

כאשר הפונקציה 'שמירה על חום' מופעלת, המכשיר יעבור באופן אוטומטי למצב 'שמירה על חום' בסיום הבישול.

## לחצן פונקציית העתקה (התאמה)



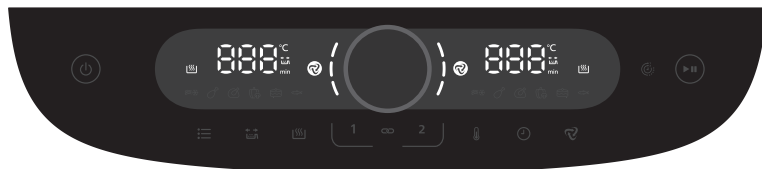
ניתן להגדיר את הזמן ואת הטמפרטורה לסיר אחד ואז להעתיק את אותן ההגדרות לסיר השני על ידי לחיצה על לחצן (ראו את 'פונקציית העתקה (התאמה)') **פונקציית ההעתקה**.

## לחצן פונקציית סנכרון זמנים



יש ללחוץ על לחצן **פונקציית סנכרון הזמנים** כדי לסנכרן אוטומטית את זמני הבישול ב-2 סירים כך שהארוחות שלכם יהיו מוכנות באותו הזמן (ראו את 'פונקציית סנכרון הזמנים').

## תצוגה



## תצוגת זמן/טמפרטורה

מציגה את זמן וטמפרטורת הבישול

888°C  
min

## מחווני 'שמירה במצב חם'

נדלק כאשר פונקציית 'שמירה על חום' מופעלת



## מחווני תזכורת ניעור

נדלק כאשר מגיע הזמן לנער, לערבב להפוך את המזון



## מחווני רמת MultiCrisp

מציג את רמת ה-MultiCrisp הנוכחית



## מחווני MultiCrisp

נדלק בעת הגדרת רמת ה-MultiCrisp



## לפני השימוש הראשון

**חשוב:** במהלך השימוש הראשון, ה-Airfryer עשוי לשחרר מעט עשן וריח. זה מצב נורמלי והם צפויים להתפוגג תוך מספר דקות.

**זהירות:** זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אין למלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בשום נוזל אחר.

**זהירות:** אל תיגע במשטחים חמים. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.

**זהירות:** מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.

**הערה:** אין צורך לחמם מראש את המכשיר.

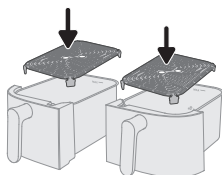
- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 יש לנקות את המכשיר באופן יסודי לפני השימוש (ראו את 'ניקוי') הראשון.

## הכנות לפני השימוש

- 1 יש להניח את המכשיר על משטח יציב, ישר ועמיד בפני חום.
- 2 יש להכניס את הפלטות התחתונות אל הסירים.

**הערה:** אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.

**הערה:** אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.



## שימוש במכשיר

ה-Airfryer מצויד בשני סירי בישול, המאפשרים להכין מזון בסיר אחד או בשניהם בו-זמנית. אפשר לבשל באמצעות:

- **תוכניות בישול**, אשר מחילות באופן אוטומטי את הגדרות הבישול המומלצות לסוגי המזון שנבחרו.
- **הגדרות בכוון ידני**, אשר מאפשרות לקבוע את זמן וטמפרטורת הבישול בהתאם להעדפתכם.

בחרו את הסיר/ים, הוסיפו את המרכיבים ובחרו את שיטת הבישול הרצויה לפני הפעלת המכשיר.

## תוכניות בישול

מכשיר זה מגיע עם מגוון תוכניות בישול קבועות המתוכננות לפשט הכנת ארוחות. כל תוכנית קבועה ממוטבת לסוג אוכל ספציפי, ומגדירה באופן אוטומטי את הטמפרטורה וזמן הבישול האידאליים לתוצאות טעימות עם מאמץ מינימלי.

הערה: זמני הבישול מבוססים על כמות המזון שצוינה. יש להתאים לפי הצורך לכמויות שונות.

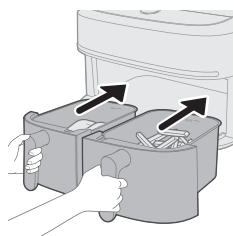
הערה: אם למכשיר שברשותכם יש הספק נקוב של **2720W**, יש לעיין בטבלה שלהלן.

| תוכנית בישול                                                                                                                | רמת MultiCrisp    | זמן הבישול | טמפרטורה | תזכורת ניעור |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|----------|--------------|
| <br><b>צ'יפס קפואים</b><br><b>600 גרם</b> | רך (+)            | 19 דקות    | 180°C    | x2           |
|                                                                                                                             | פריך (++)         | 22 דקות    | 200°C    | x2           |
|                                                                                                                             | פריך במיוחד (+++) | 25 דקות    | 200°C    | x2           |
| <br><b>שוקי עוף</b><br><b>750 גרם</b>     | רך (+)            | 29 דקות    | 160°C    | x1           |
|                                                                                                                             | פריך (++)         | 24 דקות    | 180°C    | x1           |
|                                                                                                                             | פריך במיוחד (+++) | 27 דקות    | 180°C    | x1           |
| <br><b>עוף שלם</b><br><b>1200 גרם</b>     | רך (+)            | 65 דקות    | 135°C    | /            |
|                                                                                                                             | פריך (++)         | 55 דקות    | 160°C    | /            |
|                                                                                                                             | פריך במיוחד (+++) | 55 דקות    | 185°C    | /            |
| <br><b>ירקות</b><br><b>750 גרם</b>        | רך (+)            | 20 דקות    | 170°C    | x1           |
|                                                                                                                             | פריך (++)         | 21 דקות    | 180°C    | x1           |
|                                                                                                                             | פריך במיוחד (+++) | 23 דקות    | 200°C    | x2           |
| <br><b>עוגת ספוג</b><br><b>460 גרם</b>    | רך (+)            | 50 דקות    | 130°C    | /            |
|                                                                                                                             | פריך (++)         | 42 דקות    | 155°C    | /            |
|                                                                                                                             | פריך במיוחד (+++) | 40 דקות    | 170°C    | /            |
| <br><b>דגים</b><br><b>200 גרם x2</b>      | רך (+)            | 17 דקות    | 160°C    | x1           |
|                                                                                                                             | פריך (++)         | 19 דקות    | 180°C    | x1           |
|                                                                                                                             | פריך במיוחד (+++) | 20 דקות    | 200°C    | x1           |

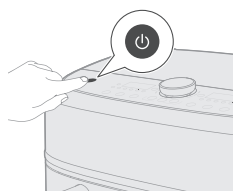
הערה: אם למכשיר שברשותכם יש הספק נקוב של **2220W**, יש לעיין בטבלה שלהלן.

| תוכנית בישול                                                                                                                  | רמת MultiCrisp    | זמן הבישול | טמפרטורה | תזכורת ניעור |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|----------|--------------|
| <br><b>צ'יפס קפואים</b><br><b>600 גרם</b> | רך (+)            | 23 דקות    | 180°C    | x2           |
|                                                                                                                               | פריך (++)         | 26 דקות    | 200°C    | x2           |
|                                                                                                                               | פריך במיוחד (+++) | 29 דקות    | 200°C    | x2           |
| <br><b>שוקי עוף</b><br><b>750 גרם</b>     | רך (+)            | 29 דקות    | 160°C    | x1           |
|                                                                                                                               | פריך (++)         | 24 דקות    | 180°C    | x1           |
|                                                                                                                               | פריך במיוחד (+++) | 27 דקות    | 180°C    | x1           |

|           |                                                                                    |            |                   |         |       |    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|---------|-------|----|
| עוף שלם   |   | 1200 גרם   | רך (+)            | 55 דקות | 135°C | /  |
|           |                                                                                    |            | פריך (++)         | 45 דקות | 160°C | /  |
|           |                                                                                    |            | פריך במיוחד (+++) | 38 דקות | 175°C | /  |
| ירקות     |  | 600 גרם    | רך (+)            | 18 דקות | 170°C | x1 |
|           |                                                                                    |            | פריך (++)         | 21 דקות | 180°C | x1 |
|           |                                                                                    |            | פריך במיוחד (+++) | 23 דקות | 200°C | x2 |
| עוגת ספוג |  | 300 גרם    | רך (+)            | 42 דקות | 130°C | /  |
|           |                                                                                    |            | פריך (++)         | 36 דקות | 155°C | /  |
|           |                                                                                    |            | פריך במיוחד (+++) | 36 דקות | 170°C | /  |
| דגים      |  | 180 גרם x2 | רך (+)            | 16 דקות | 160°C | x1 |
|           |                                                                                    |            | פריך (++)         | 18 דקות | 180°C | x1 |
|           |                                                                                    |            | פריך במיוחד (+++) | 20 דקות | 200°C | x1 |



- יש להוסיף את המרכיבים לסירים ולהחליק את הסירים בחזרה לתוך המכשיר.  
הערה: תמיד יש לוודא שהפלטה התחתונה מאובטחת במקומה לפני הוספת מרכיבים לסיר.  
הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסיר מעבר לקו ה'מקסימום', מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



- יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.

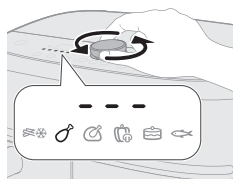


- יש להקיש על הלחצן **סיר שמאלי [1]**.

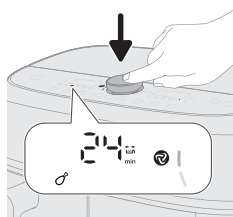
#### 4 יש להקיש על הלחצן תוכנית בישול.



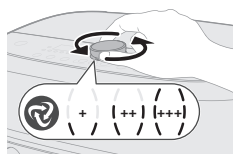
#### 5 יש לסובב את החוגה כדי לעיין בתוכניות הבישול.



#### 6 יש ללחוץ על החוגה כדי לאשר את התוכנית שנבחרה.



#### 7 יש לסובב את החוגה כדי לבחור את רמת ה-MultiCrisp הרצויה.



#### 8 יש להקיש על להחצן סיר ימני [2] ולחזור על שלבים 4 עד 7.



## 9 יש להקיש על לחצן הפעלה/השהיה כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה. כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להכניס בחזרה את הסיר כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן הפעלה/השהיה. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.

## 10 יישמע צפצוף עם סיום הבישול. יש למשוך החוצה בזהירות את שני הסירים.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.

## 11 יש להשתמש בכלים מתאימים להוצאת המזון ולהחזיק או לגעת בסיר בזהירות.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.

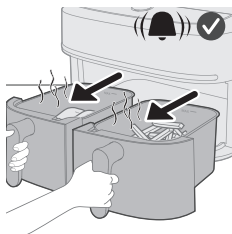
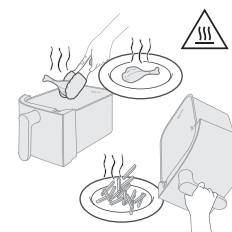
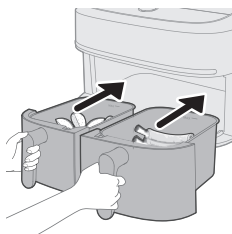
## בישול עם הגדרות ידניות

כשתוכניות קבועות מראש לא עומדות בצורכי הבישול המותאם שלכם, ההגדרות הידניות מעניקות לכם שליטה מלאה על הטמפרטורה והזמן.

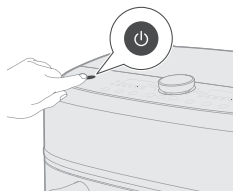
### 1 יש להוסיף מרכיבים לסירי הבישול ולהכניס אותם לתא הבישול.

הערה: תמיד יש לוודא שהפלטה התחתונה מאובטחת במקומה לפני הוספת מרכיבים לסיר.

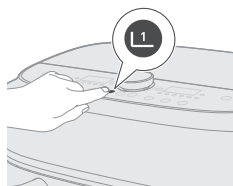
הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסיר מעבר לקו ה'מקסימום', מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



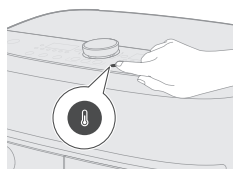
2 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



3 יש להקיש על הלחצן **סיר שמאלי [1]**.



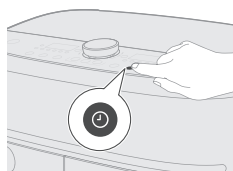
4 יש להקיש על הלחצן **טמפרטורה**.



5 יש לסובב את החוגה כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה.



6 יש להקיש על הלחצן **זמן**.





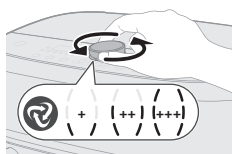
7 יש לסובב את החובה כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.



8 יש להקיש על הלחצן MultiCrisp.



9 יש לסובב את החובה כדי לבחור את רמת ה-MultiCrisp הרצויה.



10 יש להקיש על לחצן סיר ימני [2] ולחזור על שלבים 4 עד 9.



11 יש להקיש על לחצן הפעלה/השהייה כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה. כדי לעשות זאת:

- יש למשוך החוצה בעדינות את הסירים.
- יש לנער את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להכניס בחזרה את הסירים כדי להמשיך לבשל.

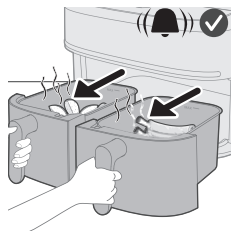
הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.



12 יישמע צפצוף עם סיום הבישול. יש למשוך החוצה בזהירות את שני הסירים.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.



13 יש להשתמש בכלים מתאימים להוצאת המזון ולהחזיק או לגעת בסיר בזהירות.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



## MultiCrisp

טכנולוגיית **MultiCrisp** מאפשרת לכולם ליהנות בקלות מהטעם ומהמרקם המועדפים עליהם. בסיבוב פשוט של החוגה, ה-Airfryer של Philips מתאים באופן אוטומטי את מהירות המאוורר ואת הטמפרטורה כדי להעניק לכם את רמת הפריכות המושלמת.

פריך במיוחד +++

פריך ++

רך +



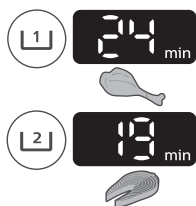
במצב ידני, אפשר להתנסות עם רכיבים נוספים באמצעות התאמה אישית של הטמפרטורה, הזמן ומפלים MultiCrisp. יש ללחוץ על כפתור ה-MultiCrisp כדי לכוון את רמת הפריכות – יש להגביר בשביל ביס פריך יותר, או להנמיך לקבלת מרקם רך.

כל תוכנית בישול (צ'יפס קפואים, פולקע עוף, ירקות, עוגה, דגים) מכווננת במדויק באמצעות הטכנולוגיה של MultiCrisp. פשוט יש לסובב את החוגה למצב 'רך', 'פריך' או 'פריך במיוחד' עבור רמת הפריכות המועדפת עליכם. אפשר להתאים את זמן הבישול בעצמך בהתאם לכמות המזון.

הערה: ניתן להשתמש בטבלה הבאה כמדריך לבחירת רמת הפריכות הרצויה לסוגי מזון שונים. התוצאות עשויות להשתנות בהתאם לכמות, לעובי ולטמפרטורה של המרכיבים.

## פונקציית סנכרון הזמנים

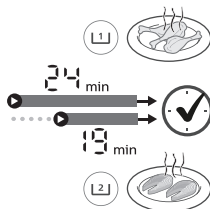
יש להשתמש בפונקציית סנכרון הזמנים כדי לסנכרן אוטומטית את זמני הבישול ב-2 סירים כך שהארוחות שלכם יהיו מוכנות באותו הזמן.  
1 יש להגדיר את זמן הבישול לשני הסירים.



2 יש ללחוץ על לחצן פונקציית סנכרון הזמנים.



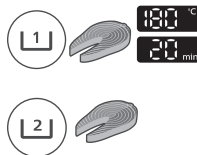
3 המכשיר מעכב אוטומטית את תחילת פעולת תוכנית הבישול הקצרה יותר, כך ששני הסירים יסיימו לבשל באותו הזמן.



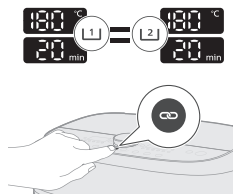
## פונקציית העתקה (התאמה)

פונקציית 'העתקה' מאפשרת לשכפל את הגדרות הבישול מסיר אחד לסיר אחר בלחיצה אחת. תכונה זו אידיאלית כשמבשלים את אותו המזון בשני הסירים ורוצים לקבל תוצאות עקביות.

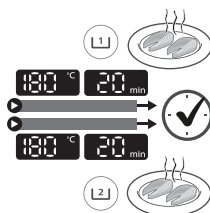
1 יש להגדיר את זמן טמפרטורת הבישול עבור סיר אחד.



2 לחצו על לחצן ההעתקה. ההגדרות ישוכפלו לסיר הנוסף באופן מיידי.



3 לחצו על הפעלה/השהייה כדי להתחיל לבשל.



## ניעור מזון

### מתי לנער

- נערו או הפכו את המזון 1-2 פעמים באמצע הבישול, או יותר, לפי רצונכם.
- חלק מתוכניות הבישול כוללות תכונת תזכורת ניעור מובנית.

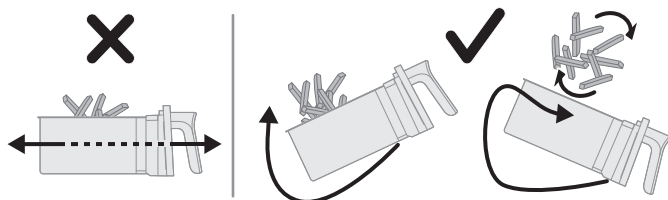
### מה לנער

- פריטים קטנים כגון צ'יפס או נגיסים שמסודרים בערימה במהלך הבישול בדרך כלל דורשים ניעור כדי להבטיח פריכות אחידה ובישול עקבי.
- אם לא תנערו את מאכלים אלו, הם עלולים להתבשל באופן לא אחיד או לא להתבשל מספיק באזורים מסוימים.
- עבור פריטים עבים יותר כגון סטייק, הפיכתם באמצע הבישול מסייעת להשיג השחמה אחידה מכל הצדדים.

### כיצד לנער

- בזמן הבישול, יש להסיר את הסל מה-Airfryer כדי לנער, לערבב או להפוך את המזון.
- כדי לנער את המזון באופן מאובטח, נערו בעדינות את הסל וודאו שיש לאוויר החם הזדמנות להגיע לכל משטחי המזון.

**להשגת פריכות אחידה:** יש להימנע מניעור הסר בכיוון אחד בלבד. במקום רק להחליט את הסל מצד לצד, כדאי לערבב או להפוך את המזון. פעולה זו מאפשרת לאוויר החם לעבור סביב כל החתיכות לקבל תוצאות זהובות ואחידות.

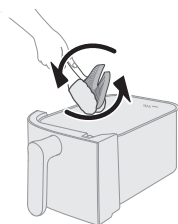


- אם הסל כבד מדי לניעור, הניחו את הסל על משטח עמיד לחום, והשתמשו במלקחיים או כלים עם קצוות סיליקון כדי לערבב או להפוך את הרכיבים. יש להכניס בחזרה את הסל והמשיכו את הבישול.

**הערה:** ה-Airfryer יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. התצוגה תישאר קפואה עד להחזרת הסל.

**הערה:** הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל.

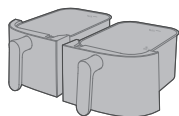
**הערה:** הימנעו מהסרת הסל לזמן ארוך (מעל 30 שניות), מכיוון שהמכשיר עלול להתקרר.



### תזכורת ניעור

- כשמגיע הזמן לנער את המזון, המכשיר ישמיע צפצוף וסמל תזכורת הניעור יבהבה על גבי התצוגה.
- אם לא תסירו את הסל בתוך 30 שניות, התזכורת תיכבה באופן אוטומטי.
- בנוסף, התזכורת תופסק באופן מיידי בעת הוצאת הסל.

# ניקוי

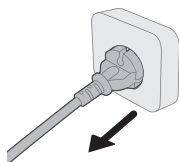


**אזהרה: לפני התחלת הניקוי, חכה שהסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.**

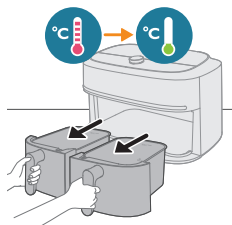
**אזהרה: הסיר מצופה בציפוי נון-סטיק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.**

לאחר שימוש, יש להקפיד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל. יש להסיר את השמן ואת השומן שהצטברו בתחתית הסיר לאחר כל שימוש.

- 1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.



**עצה: יש להוציא את הסירים כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.**

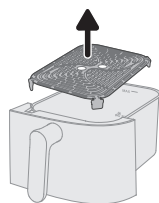


- 2 יש להסיר את הפלטה התחתונה מהסיר.

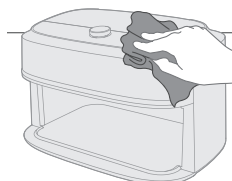
- 3 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.

- 4 יש לנקות את הסיר ואת הפלטה התחתונה במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג (ראו את 'טבלת ניקוי') לא שוחק.

**עצה:** אם שאריות מזון דבוקות לסיר או לפלטה התחתונה, 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 בפלטה התחתונה שלא הצלחתם להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, יש להשתמש במסיר שומן נוזלי.



- 5 כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ ומבפנים באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.



## 6 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.

עצה: אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.



## 7 יש לנקות את החלק הפני של המכשיר במטלית רכה ולחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.



## טבלת ניקוי

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

## אחסון

- 1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
- 2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

### הערה

- בהזזת מכשיר ה-Airfryer, החזיקו אותו בצורה אופקית תוך תמיכה בסיר בחזית כדי למנוע תזוזה ונזק לחלקים.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר [www.home.id/support](http://www.home.id/support) לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

| בעיה                                       | סיבה אפשרית                                    | פתרון                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש. | החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.          | תופעה זו תקינה. כל הידיות והלחצנים שבהם עלולים לגעת במהלך השימוש נשארים קרירים מספיק כדי שתוכלו לגעת בהם בבטחה.                                                                            |
|                                            |                                                | הסיר, הפלטה התחתונה והחלק הפנימי המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.                                                        |
|                                            |                                                | אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:                                                                        |
|                                            |                                                |                                                                                                           |
|                                            |                                                | כל עוד מודעים לאזורים החמים ונמנעים מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש.                                                                                                                         |
| הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.       | לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.              | לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון. |
|                                            | כמות מרכיבי המזון בסיר גדולה מדי.              | יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.                                                                                                                           |
|                                            | יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול. | יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.                                                                                                                           |
| לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer.              | המכשיר אינו מחובר.                             | בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר.                                                                                                                                                        |
|                                            | ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד.            | ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיזזים.                                                                                                                         |



| פתרון                                                                                                                                                                                                                                                    | סיבה אפשרית                                                                                                                                        | בעיה                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| יש להשתמש באגודל כדי ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי, ולוודא שהאצבע מכסה לחלוטין את הלחצן.                                                                                                                                                                    | לחצן ההפעלה/כיבוי עדיין לא הופעל.                                                                                                                  |                                                            |
| ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הפלטה התחתונה לסיר כהלכה. אם מכניסים את הפלטה התחתונה בזווית, הצד שלה עלול להיתקע בדופן 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. | עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך הסיר של ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת פלטת התחתית). | אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.           |
| הסר בזירות את השמן או השומן העודף מהסיר והמשך בבישול.                                                                                                                                                                                                    | אתה מבשל מרכיבים שומניים.                                                                                                                          | עשן לבן יוצא מהמכשיר.                                      |
| עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסיר. תמיד יש לנקות את הסיר ואת הפלטה התחתונה ביסודיות לאחר כל שימוש.                                                                                                                                           | הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.                                                                                                      |                                                            |
| חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים.                                                                                                                               | הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון.                                                                                                        |                                                            |
| גב מזון יבש לפני הנחתו בסיר.                                                                                                                                                                                                                             | המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף.                                                                                       |                                                            |
| טמפרטורת המכשיר נמוכה מדי. המוצר תוכנן לפעול בטמפרטורת סביבה בין 5°C ל-40°C.<br>יש להשאיר את ה-Airfryer בטמפרטורת החדר 15 דקות לפחות לפני השימוש. אם הבעיה נמשכת, התקשרו לקו החם של שירות Philips או פנו למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.                   | ייתכן שה-Airfryer שלך מאוחסן במקום קר מדי.                                                                                                         | המסך של ה-Airfryer מציג "E1" או "E2".                      |
| יש לנתק את המכשיר ולחבר אותו מחדש. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו החם של שירות Philips או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.                                                                                                                          | ייתכן שיש תקלה במכשיר.                                                                                                                             | המסך של ה-Airfryer מציג "E4", "E5", "E12", "E22" או "E23". |
| בדקו האם ישנן חסימות סביב יציאות האוויר שמשפיעות על האווירור ופיזור החום. השאירו מרווח של לפחות 15 ס"מ מסביב ליציאות האוויר ואל תניחו חפצים בין יצירות האוויר לבין הקיר.                                                                                 | הטמפרטורה הפנימית של המכשיר גבוהה מדי.                                                                                                             | המסך של ה-Airfryer מציג "E10".                             |

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (09/2026)



**100%**   
[www.home.id](http://www.home.id)