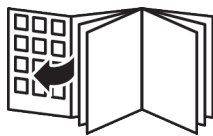


PHILIPS

NA55X





English 6
Čeština 70
Eesti 134
Hrvatski 199
Latviešu 264
Lietuviškai 330
Magyar 396
Polski 460
Română 525
Shqip 591
Slovenščina 656
Slovensky 720
Srpski 785
Български 851
Македонски 920
Русский 989
Українська 1060
Қазақша 1128

Contents

Important safety instruction	7
Recycling	9
Electromagnetic fields (EMF)	9
Warranty and support	9
Introduction	11
General description	12
Description of functions	14
Before first use	15
Preparations before first use	16
Cooking instruction	17
Cooking in dual pan	17
Cooking in single pan	22
Cleaning	48
Use automated cleaning programs	48
General cleaning	58
Accessories	60
Storage	65
Troubleshooting	65

Important safety instruction

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



Danger

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

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- 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 reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 15 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.

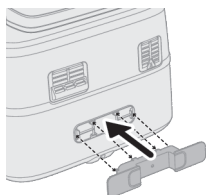
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Since this Airfryer has two cooking 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, basket, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- When steaming food, be careful when opening the lid to avoid burns from rushing steam.
- The idle compartment is always hot even if the another one is in operation.
- Unused appliance compartment / cavity can become hot when the other compartment / cavity is in use and that it is advised to keep all drawers in place even when a single compartment / cavity is in use, and only to open / remove when this is needed for filling of the drawer.
- Don't place the appliance steam window against the socket.



Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Do not unplug the device right after the cooking process is finished.
- 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, edge of metal parts, and splatter shield.
- 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.
- The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation. Never remove this spacer.
- When the descaling icon lights up, proceed with the descaling process.
- Place the device 20 cm away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket. Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.
- If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.
- If there are condensation water on vacant socket, it is recommended to adjust the position of the device or use the socket dust cover to avoid condensation accumulated in vacant sockets.



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.

Electromagnetic fields (EMF)

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

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**.

Introduction

Congratulations and welcome to the Philips Family!

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

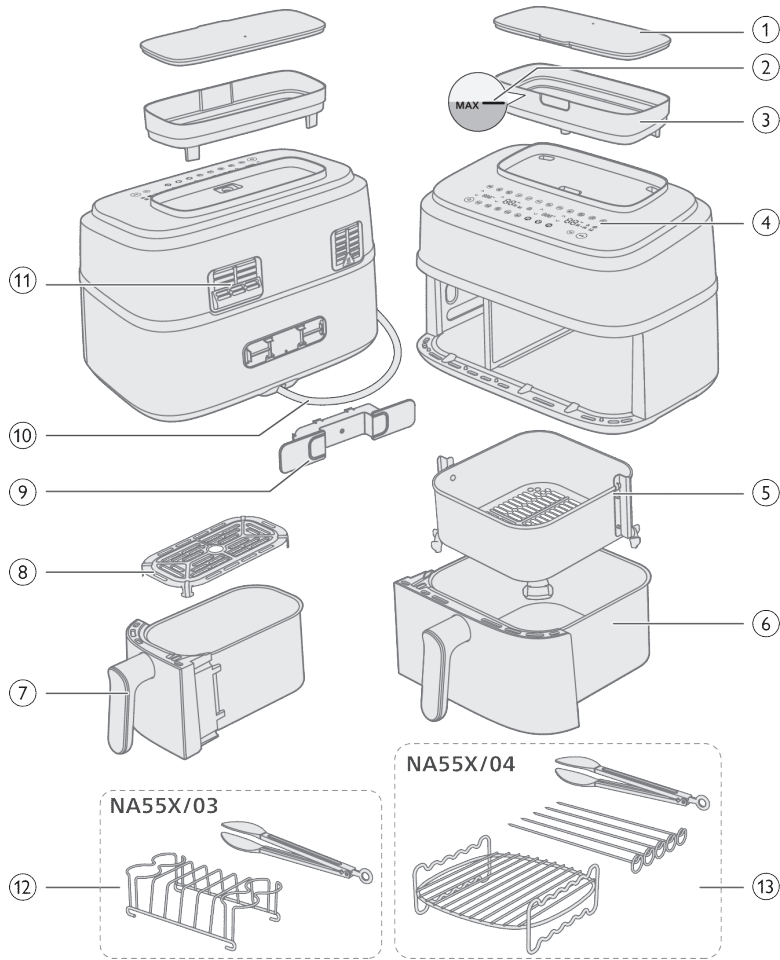
The dual baskets Airfryer with steam allows you to prepare two ingredients with separate cooking methods, both ready at the same time. Two baskets for frying, baking, roasting, and grilling, with the big one also equipped for steaming. Enjoy perfectly cooked meals with RapidAir Plus and Air Steam Technology.

Additionally, this airfryer is equipped with auto cleaning program such as steam cleaning and descaling. Steam clean can make it easier to remove fat building up from the big pan and around the heating tube. Descaling function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.

It comes with the Home ID app that gives you step by step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings for your Dual Basket Airfryer.

Download the app by using the QR code on the pack.

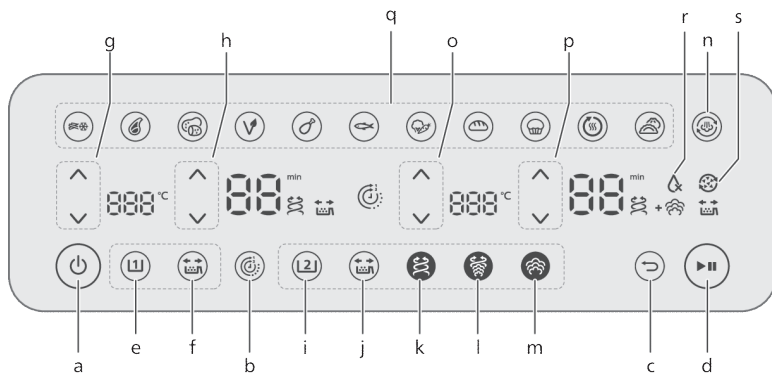
General description



Main parts

1	Water tank lid	8	Bottom plate for small pan
2	MAX water level indication	9	Cord holder
3	Water tank	10	Power cord
4	Control panel	11	Air Outlets
5	Basket for big pan	12	Breakfast kit (NA55X/03 only)
6	Big pan	13	Double layer with skewers (NA55X/04 only)
7	Small pan		

Control panel



- a On/Off button
- b Time function
- c Back button
- d Start/pause button

Small pan control buttons

- e Small pan button
- f Shaking reminder button
- g Temperature control buttons
- h Time control buttons

Big pan control buttons

- i Big pan button
- j Shaking reminder button
- k Airfry function button
- l Steam&airfry function button
- m Steam function button
- n Steam clean function button
- o Temperature control buttons
- p Time control buttons
- q Preset buttons
- r No water indication
- s Descaling reminder icon

Description of functions



Water tank

The air fryer has a water tank located at the top of the appliance. The MAX water level indication is about 800 ml, visible from both the front and back. To prevent water leakage, do not exceed this level.

To avoid spills, hold the water tank with both hands while filling it, and close the lid before moving it. Empty the water tank after each cooking cycle to prevent limestone buildup.



Time function

Automatically syncs the cook time to ensure both pans finish cooking at the same time, even if there are different cook times.



Back Button

Use the back button if you mistakenly chose the wrong preset/function.



Shaking reminder

Press the shaking reminder button to enable or disable alerts that remind you to shake or turn your food twice during cooking for more even results. You'll hear a "beep" and see a shaking icon 🌀 flashing beside the time display.



Airfry function

RapidAir Plus Technology with a unique star-shaped design circulates hot air around and through the food, ensuring even cooking inside and out for delicious homemade meals.



Steam&airfry function

For big pan only: Achieve the tenderness of steaming with the crispiness of air frying using RapidAir Plus with Air Steam Technology.



Steam function

For big pan only: Our Air Steam Technology ensures a good infusion of steam for your veggies, fish, dumplings, or baked goods, achieving a tender and delicate texture without being soggy or watery.



No water indication icon

It is the icon on the right digit display. When it flashes with a "beep" sound, it indicates that there is no water in the tank or that the tank is not placed properly. Fill the tank with water and ensure it is in place; then press Stop/Start button and the sign will turn off.



Steam clean function

For big pan only: Press the Steam clean button once to start cleaning the right chamber and help dissolve greasy residues in the pan and around the heater. See Chapter "Cleaning- Steam cleaning" for details.



Descaling function

For big pan only: Long press the steam clean button  for at least 3 seconds until the descaling icon flashes. See Chapter "Cleaning-Descaling" for details.



Pause cooking

Press the Start/pause button or re-insert the "pan/basket" to resume cooking.

Presets

Presets below are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter "Cooking with Presets".



Frozen potato
based snacks



Steak



Fresh potatoes



Vegan



Chicken
drumsticks



Fish



Vegetables



Bread



Muffin/
Cake



Reheat



Dumplings

Appliance noise

You might hear some noise while the appliance works. This is normal and comes from the pump and fan.

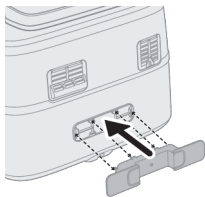
Sound notifications

Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

Before first use

Important

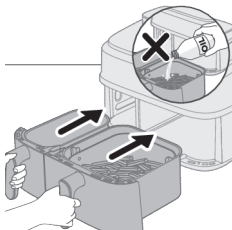
- **During the first time use, the airfryer may produce some smoke and smell. This should dissipate in a few minutes.**
 - **Before first time of cooking, please follow chapter "Cleaning" to clean device thoroughly.**
- 1 Remove all packing material.
 - 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
 - 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").



- 4 Attach the cord holder to the designated area on the back of the device by clicking it into place.

Caution

- The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation.



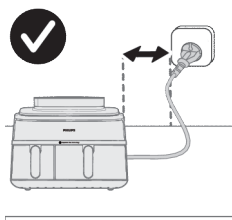
Caution

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

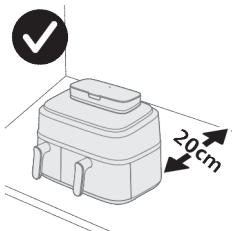
Preparations before first use

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

Note



- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.



- During use, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face safely away from the steam and outlet. Place the device 20 cm away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket.

Cooking instruction

There are different cooking functions for the left and right pans. You can choose the corresponding pan for the desired cooking function.

Cooking mode

	Air fry	Steam&airfry	Steam
			
Small pan 	✓	✗	✗
Big pan 	✓	✓	✓

Before using the steam or steam & airfry function, make sure there is enough water in the tank.

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

Do not exceed the MAX water level indication on the water tank.

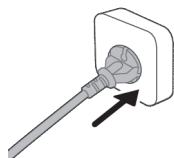
Empty the water tank after cooking.

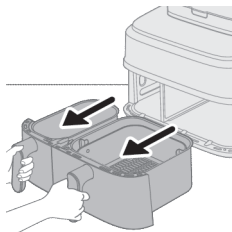
Cooking in dual pan

Cooking with time function

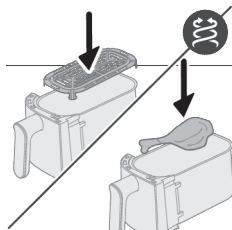
If cooking two foods with different functions, temperatures, and time, use the **Time function** to finish both pans at the same time.

- 1 Put the plug in the wall outlet.

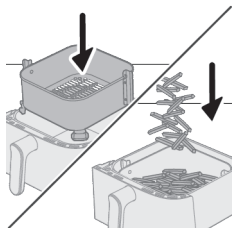




- 2 Remove both pans from the appliance by pulling the handle.



- 3 Put the bottom plate into the small pan.



- 4 Put the basket into big pan.

Note

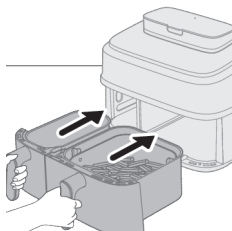
- Make sure the basket's flaps are correctly positioned on the right and left sides when inserting it into the pan. If you accidentally rotate it 90 degrees, the basket will not fit.
- It's normal to apply some force to place the basket in the pan.

- 5 Put the ingredients in the baskets.

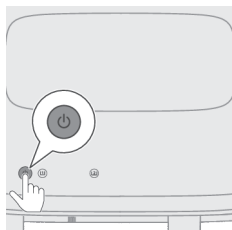
- 6 Put the pans back into the Airfryer.

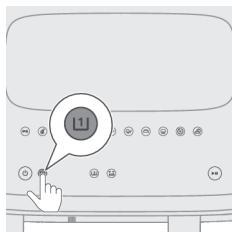
Caution

- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



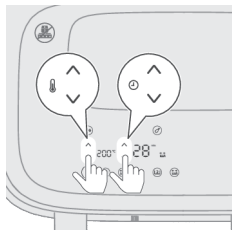
- 7 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



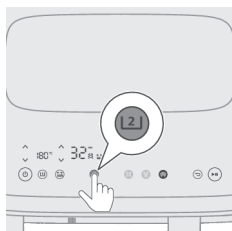


8 Select the small pan.

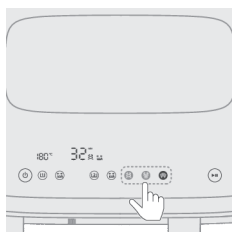
The time and temperature indication on the left side starts blinking.



9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

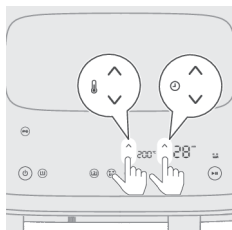


10 Select the big pan.



11 Select the desired cooking function: air fry, steam, or steam&airfry function.

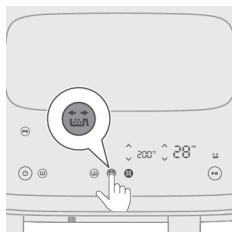
Before selecting the steam or steam&airfry function, fill the water tank to the MAX level indication.



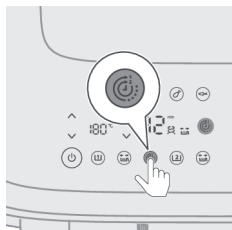
12 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

If you choose the air fry or steam&airfry function, you can adjust the cooking temperature. For the steam function, the temperature is fixed at 100°C and is not adjustable.

Refer to the food table in Chapter "Cooking in single pan" for suggested food amounts, temperatures, and cooking time.



- 13** Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.

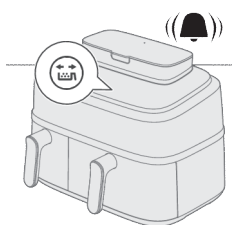
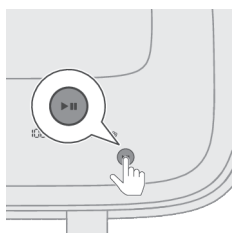


- 14** Press the Time function button to ensure both dishes finish cooking at the same time.

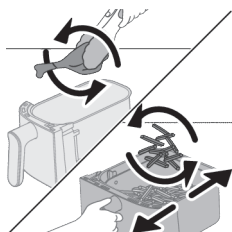
If you're cooking two foods with different functions, temperatures, and cooking times, and they don't need to finish at the same time, you can skip this step.

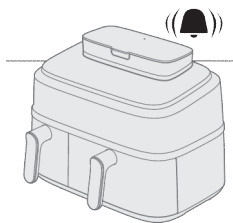
While cooking, if you adjust the time for one pan, the **Time function** will be disabled, and both pans will operate separately. To activate the **Time function** again, press the Start/Pause button. Then, press the **Time function** button that appears. Finally, press the Start/Pause button again to resume cooking.

- 15** Press the Start/Pause button to start the cooking process.

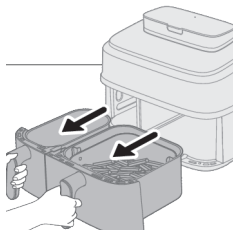


- 16** When you hear the sound signal of the shaking reminder, remove the pan with the basket and shake it over the sink. Then, place the pan back into the appliance.





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



18 Pull out the pans and check if the ingredients are ready.

If not done yet, just slide the pan back into the Airfryer and add a few more minutes.

19 Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs.

Note

- To pause both pans, press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for both pans.
- To pause only one pan, select that pan first, then press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for that pan.
- You can use a preset in one pan and manual settings in the other.
- The device automatically pauses when you pull out a pan and resumes cooking when you put it back in.

For instructions on different cooking functions, refer to the corresponding sections in Chapter "Cooking in single pan".

Cooking in single pan

If you want to air fry a small food portion, select the small pan .

If you want to air fry, steam&airfry, or steam a large food portion, select the big pan .

The instructions below are for the big pan.

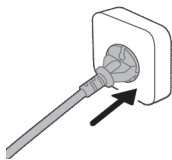
Note

- To remove large or delicate ingredients, use tongs to lift them out.
- Depending on the ingredients, you may want to carefully pour off excess oil or fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket. Place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves when pouring off excess oil or fat. Then, return the basket to the pan.

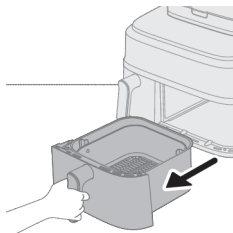
Air fry function

Air fry in big pan with the food table

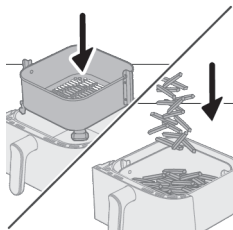
- 1 Put the plug in the wall outlet.



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

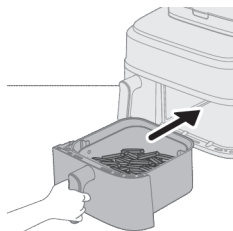


- 3 Put the basket into the big pan.
- 4 Put the ingredients in the basket.



Note

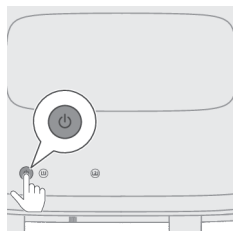
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the "Food table" for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



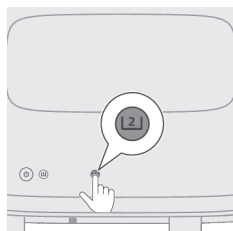
- 5 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

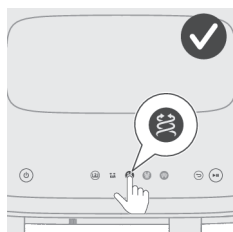
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.



- 6 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

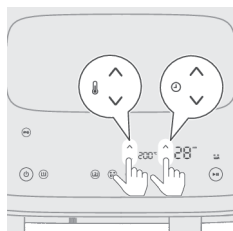


- 7 Select the big pan.

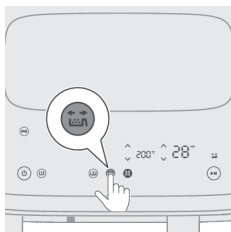


- 8 Select the Airfry function button.

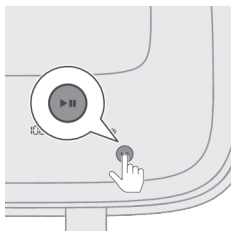
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



- 9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (see "Food table").



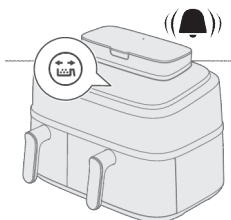
- 10** Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning (see "Food table").



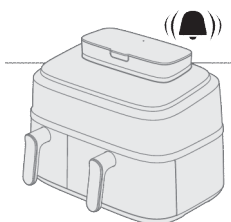
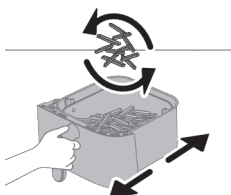
- 11** Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time display stop blinking.

Note

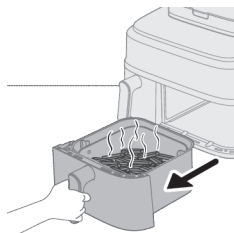
- The last cooking minute counts down in seconds.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.



- 12** When you hear the sound signal of the shaking reminder , pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.



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



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

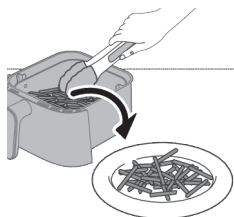
Caution

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

Note

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

15 Carefully remove the ingredients (e.g. fries) from the pan with barbecue tongs.



Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients as the basket could fall out of the pan.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**

Food table - big pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.



Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	- 7x7 mm / 0.3x0.3 in thick - Shake, turn or stir 2 times in between
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Big portion	900 g / 32 oz	200	29	- Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 14, 18, 21, and 25 minutes. - Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.

26 **English**

Homemade fries	800 g / 28 oz	180°C	30-40	- 10x10 mm / 0.4x0.4 in thick - Shake, turn or stir 2 times in between
Frozen chicken nuggets	600 g/ 21 oz	200°C	10-20	- Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	600 g/ 21 oz	200°C	18-24	- Shake, turn or stir halfway
Hamburger	4 patties	200 °C	15-20	- Around 150 g/5 oz/piece - Turn halfway
Meat loaf	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	- Use the baking accessory
Meat chops without bone	4 chops	200°C	15-20	- Around 150 g/5 oz - Shake, turn or stir halfway
Thin sausages	10 pieces	200°C	11-15	- Around 50 g/1.8 oz/piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4 oz/piece)	4 pieces	180°C	23	- Shake, turn or stir halfway
Chicken breast	4 pieces	180°C	15-25	- Around 200 g/7oz/piece - Turn halfway
Whole chicken	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Whole fish	3 pieces	180°C	20-25	- Around 300-400 g/11-14 oz/piece
Fish filet	5 pieces	160°C	25-32	- Around 200 g/7 oz

Mixed vegetables	1000 g/35 oz	180°C	22	-	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 11 and 17 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.
Muffins (around 40 g/piece)	6 pieces	160°C	13		
Cake	500 g/18 oz	150°C	35-40	-	Use the XL cooking and baking pot Check the doneness before you take out the cake
Pre-baked bread/rolls (around 60g/2.1 oz)	4 pieces	180°C	8		

Vegan	12 pieces	180°C	12-15	- Fresh convenience vegan snacks such as falafel - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade bread	550 g / 19 oz	150°C	33-35	- Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take the bread



Food table - small pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

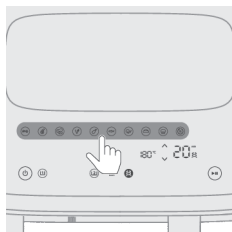
Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries	300 g / 11 oz	200°C	28-30	- 7x7 mm / 0.3x0.3 in thick - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Big portion	670 g/24 oz	200	48	- Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 21, 27, 34, and 40 minutes. - Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Homemade fries	300 g / 11 oz	180°C	30-38	- 10x10 mm / 0.4x0.4 in thick - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	200°C	20-22	- Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	300 g / 11 oz	200°C	20-23	- Shake, turn or stir halfway
Hamburger	300g / 11 oz	200 °C	21-24	- Around 150 g/5 oz/piece - Turn halfway
Meat chops without bone	300g / 11oz	200°C	20-22	- Around 150 g/5 oz/piece - Shake, turn or stir halfway

30 English

Thin sausages	6 pieces	200°C	13-17	- Around 50 g/1.8 oz/piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4 oz/piece)	4 pieces	180°C	29	- Shake, turn or stir halfway
Chicken breast	3 pieces	180°C	20-25	- Around 200 g/7oz/piece - Turn halfway
Whole fish	1 piece	180°C	24-26	- Around 300-400 g/11-14 oz/piece
Fish filet	2 pieces	160°C	25-32	- Around 200 g/7 oz/piece
Mixed vegetables (roughly chopped)	800 g/28 oz	180	24	- Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 12 and 18 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.
Muffins (around 40 g/piece)	5 pieces	160°C	18	
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/2.1 oz)	3 pieces	180	8	
Vegan	12 pieces	190°C	15-18	- Fresh convenience vegan snacks such as falafel - Shake, turn or stir 2-3 times in between

Airfry with a preset in big pan

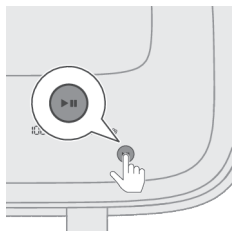
1 Follow steps 1 to 8 in chapter "Air fry in big pan with food table.



2 Choose the preset.

Tip:

- To change to another preset, press the back button or deselect the preset button and select your needed preset.



3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button.

The temperature and time indication stop blinking.

Refer to the table below for suggested food amounts based on the default cooking time.



Preset - Big pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		800g / 28 oz	200 °C	28 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (aka beef and pork chops)		600g / 21 oz	200 °C	20 min	- Slices with 2-2,5 cm thickness, 200g / 7 oz each slice. - Up to 4 meat chops without bone. - Turn once
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		12 pieces	180 °C	12 min	- 40g for each piece - A fresh convenience vegan snacks such as falafel - Shake, turn or stir 2-3 times in between.
Fresh potatoes (aka roasted potatoes)		800g / 28 oz	180 °C	30 min	- Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 2-3 times in between.
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	180 °C	32 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between.
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	180 °C	23 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		1000g / 35 oz	180 °C	22 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		500 g/18 oz	140 °C	35 min	- Use the XL baking accessory (199 x 189 x 80 mm) for big pan.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Bread		500g / 17 oz	180 °C	35 min	- Use the XL cooking and baking pot. - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising. - Check the doneness before you take out the bread.
Reheat		-	160 °C	5 min	- Adjust time according to food item and food amount



Preset - Small pan

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		300g / 11 oz	200 °C	30 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (aka beef and pork chops)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Slices with 2-2,5 cm thickness, 200g / 7 oz each slice. - Up to 4 meat chops without bone. - Turn once
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		8 pics	190 °C	15 min	- 40g for each piece - A fresh convenience vegan snacks such as falafel - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Fresh potatoes (aka roasted potatoes)		300g / 11 oz	180 °C	35 min	- Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - Shake, turn or stir 2-3 times in between..
Chicken drumsticks (aka poultry)		4-5stk	180 °C	36 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fish (aka fish and seafood)		300g / 11 oz	180 °C	25 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		400g / 14 oz	180 °C	25 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Muffin		6 pics	150 °C	20 min	- Use muffin cups for small basket
Bread		300g / 11 oz	160 °C	40 min	- Use baking accessory
Reheat		-	170 °C	6 min	- Adjust time according to food item and food amount

Tip: Keep Warm

- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80 degrees and adapt the time as long as you want to keep your food warm. We recommend not to keep your food warm for more than 30 minutes as the quality of the food can decrease.
- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the big pan you need 800 g / 28 oz and for the small pan 300 g / 11 oz of peeled potatoes.
 - Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.
- 1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

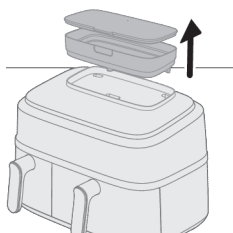
Note

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

Steam&airfry function

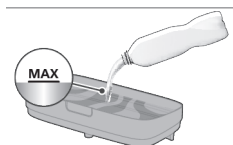
Steam&airfry with food table

- 1 Remove the water tank from the appliance.

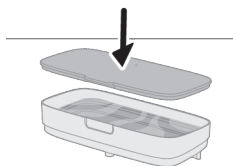


- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

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

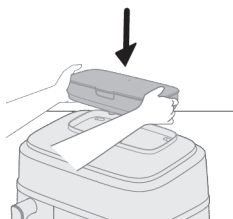


- 3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

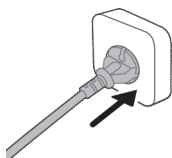


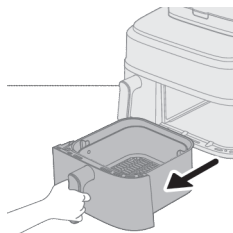
- 4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam&airfry function might be disabled in this case.

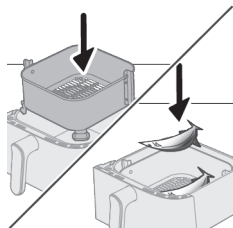


- 5 Put the plug in the wall outlet.





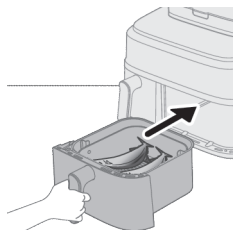
- 6** Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



- 7** Put the basket into the big pan.
8 Put the ingredients in the basket.

Note

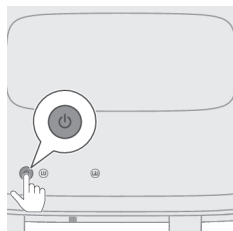
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



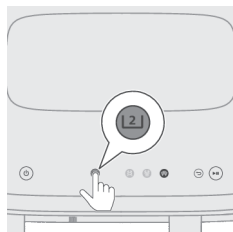
- 9** Put the pan back into the Airfryer.

Caution

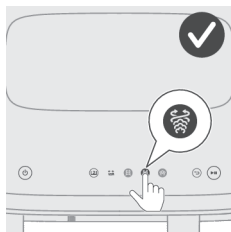
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



- 10** Press the Power On/Off button to switch on the appliance.

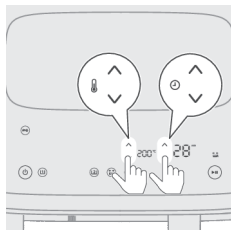


- 11** Select the big pan.

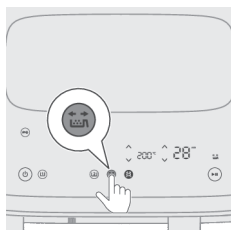


12 Select steam&airfry function.

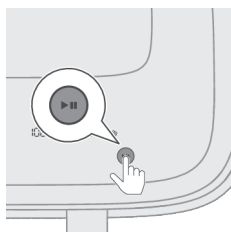
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



13 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (See to the food table as below).



14 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if needed.



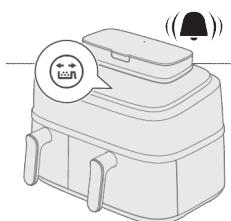
15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

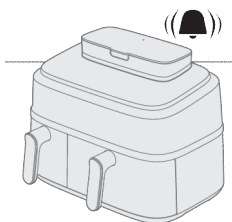
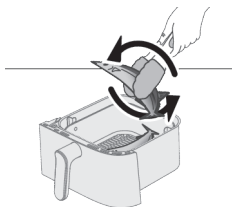
The temperature and time indication stop blinking.

Note

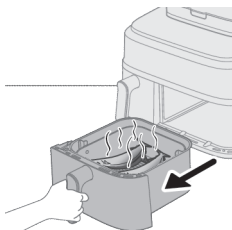
- The last cooking minute counts down in seconds.
- If the temperature and time on the display are steady and not blinking, it means the appliance is working normally. After 20 seconds of cooking, you'll hear the motor/fan and see steam coming from the back of the machine.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.

16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.





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



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

Caution

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

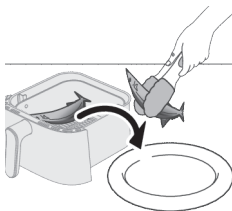
Note

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

19 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

Caution

- **Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**





Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes (aka roasted potatoes)	800g/ 28 oz	180 °C	26-35	- Shake, turn or stir 2 times in between
Chicken drumsticks	10 pieces	180 °C	27-30	- Around 125g /4 oz/piece - Shake, turn or stir halfway
Chicken breast	4 pieces	160 °C	20-22	- Around 200 g/7oz/piece - Add 10 g canola oil
Whole fish	3 pieces	200 °C	18-21	- Around 300-400 g/11-14 oz/piece - Shake, turn or stir halfway
Fish filet	5 pieces	160 °C	20-21	- Around 200 g/7 oz - Add 10 g canola oil
Mix Vegetables	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	- Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir 2 times in between
Cauliflower	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	- Shake, turn or stir 2 times in between - 10 g canola oil
Carrots	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	- Shake, turn or stir 2 times in between - 10 g canola oil

Homemade bread	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	- Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take the bread

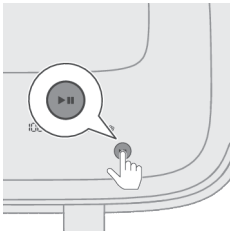
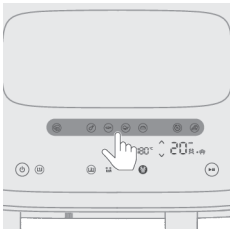
Dumplings	400g/14 oz	160 °C	15-18
Whole chicken	1200 g/42 oz	180 °C	50-60

Steam&airfry with preset

- 1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam&airfry function - Steam&airfry with food table".
- 2 Choose the preset.

Tip

- To change to another preset , press the back button or deselect the preset button and select your needed preset.



- 3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button. The temperature and time indication stop blinking.



Preset table

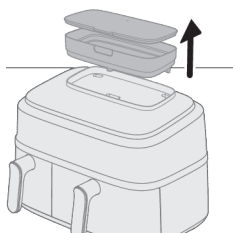
The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes(aka roasted potatoes)		800g / 28 oz	180 °C	26 min	- Use mealy potatoes - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - Shake, turn or stir 2-3 times in between
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	180 °C	27 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	200 °C	18 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		550g / 19 oz	160°C	19 min	- Hard vegetables,like broccoli/cauliflower - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking. - If you cook mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion),pls adjust temperature to 200°C
Bread		500g / 17 oz	180 °C	30 min	- Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take out the bread
Dumplings		400g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Reheat		-	150 °C	20 min	- Adjust time according to food item and food amount

Steam function

Steam with food table

- 1 Remove the water tank from the appliance.

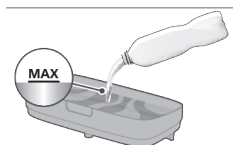


- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

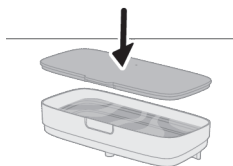
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

The amount of water needed for cooking depends on the food type and cooking duration.

You may need to refill the water tank during cooking if the cooking time is over 50 minutes.

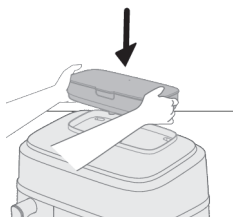


- 3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

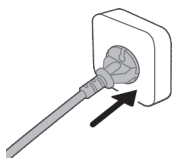


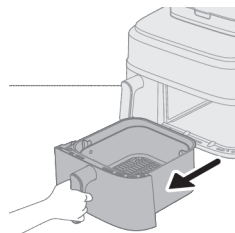
- 4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.

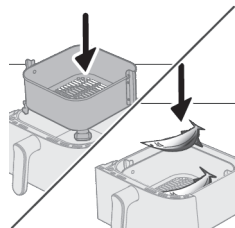


- 5 Put the plug in the wall outlet.





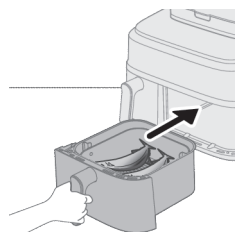
- 6** Remove the big pan with the basket from the appliance by pulling the handle.



- 7** Put the basket into the big pan.
8 Put the ingredients in the basket.

Note

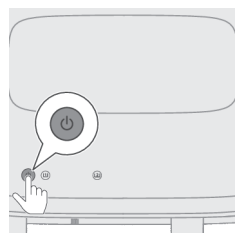
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



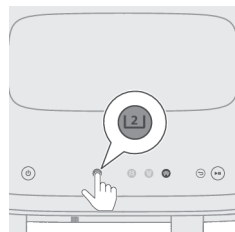
- 9** Put the pan back into the Airfryer.

Caution

- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



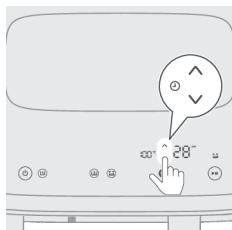
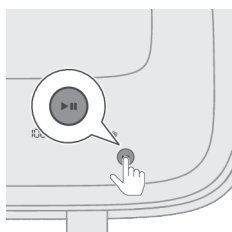
- 10** Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



- 11** Select the big pan.

**12** Select steam function.

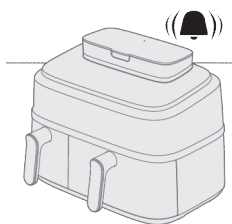
The time on the right side starts blinking.

**13** Press the time up/down button to choose the needed time.**14** Press the Start/Pause button to start the cooking process.

The temperature and time indication stop blinking.

Note

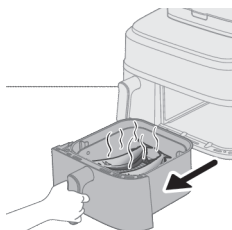
- The last cooking minute counts down in seconds.
- If the temperature and time on the display are steady and not blinking, it means the appliance is working normally. After 20 seconds of cooking ,you'll hear the motor/fan and see steam coming from the back of the machine.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by clicking the up or down buttons.

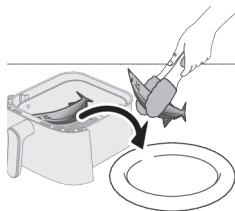
15 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.**16** Pull out the pan and check if the ingredients are ready.**Caution**

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

Note

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





17 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

Caution

- Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.
- After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.

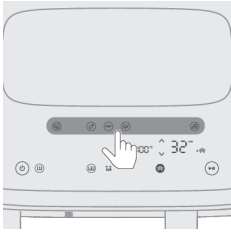


Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	800g / 28 oz	100 °C	28-35	
Whole potato	4 pieces	100 °C	45-55	- Around 250-300g/9-11 oz/piece
Chicken drumsticks	10 pieces	100 °C	30-40	- Around 125g/4 oz/piece
Whole fish	3 pieces	100 °C	18-22	- Around 300-400 g/11-14 oz/piece
Hard vegetables	550g/19oz	100 °C	10-14	- Like broccoli, cauliflower
Dumplings	400g/14 oz	100 °C	15-20	
Pork ribs	300g/11 oz	100 °C	30-35	- Use plate of certain size
Rice	320g/11 oz	100 °C	25-30	- Using cooking pot, like baking pot, silicon tray etc. - Add 320 ml water in pot, rice/water ratio is 1:1.2
Chicken breast	4 pieces	100 °C	20-30	- Around 200g/7oz/piece
Yam/Sweet potato	8 pieces	100 °C	45-60	- Around 100g/4 oz/piece

Steam with preset

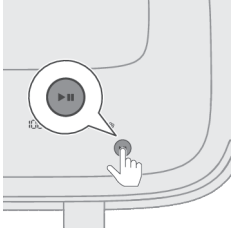
1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam function".



2 Choose the preset.

Tip

- To change to another preset, press the back button or deselect the preset button and select your needed preset.



3 Start the cooking process by pressing the Start/Pause button.

The temperature and time indication stop blinking.



Preset table

The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes		800g / 28 oz	100 °C	35 min	- Cut into potato cubes
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	100 °C	40 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	100 °C	20 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		550g / 19 oz	100 °C	14 min	- Hard vegetables, like broccoli/cauliflower
Dumplings		400g / 14 oz	100 °C	20 min	-

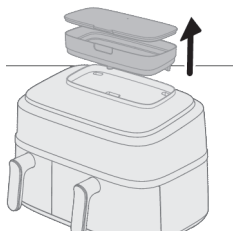
Cleaning

Use automated cleaning programs

Using steam cleaning function

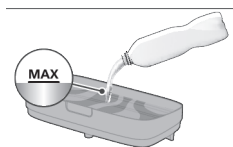
It helps dissolve greasy residue and deeply clean the big pan. The program lasts for 20 minutes, with 15 minutes for steam cleaning and 5 minutes for drying the pan.

- 1 Remove the water tank from the appliance.

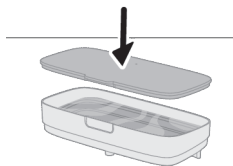


- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

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

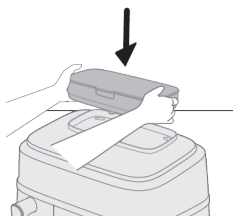


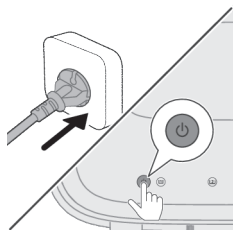
- 3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



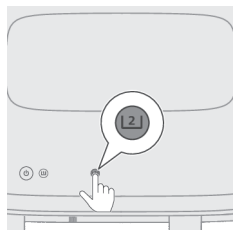
- 4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.

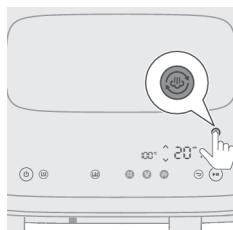




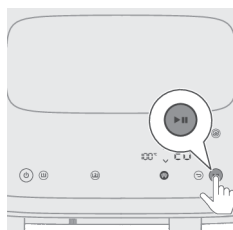
- 5** Press the Power On/Off button to switch on the appliance



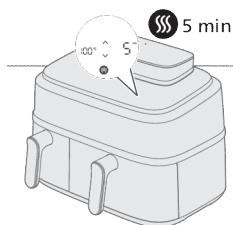
- 6** Select the big pan.



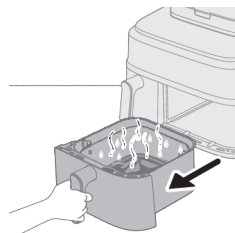
- 7** Press the Steam Clean button to start cleaning right chamber.
The time on the right side starts blinking.



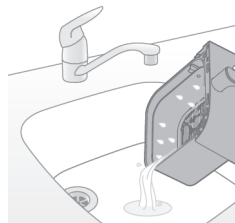
- 8** Press the Start/Pause button to start cleaning process.
The temperature and time indication stop blinking.



- 9** After 15 minutes, the appliance will beep continuously and the steam clean icon (☁) will flash until you remove the pan.
This indicates that the cleaning process is complete and a drying phase of 5 minutes remains.



10 Remove and empty the pan.

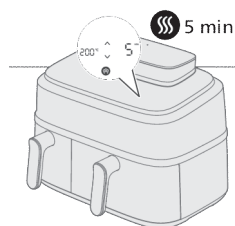


11 Rinse the basket and pan to remove residue.

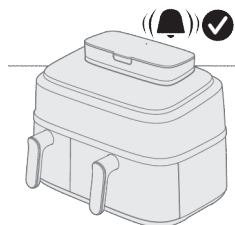
If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.

12 Wipe away any dissolved grease around the heater area with a mop or kitchen towel.

When using the air fry or steam&airfry functions, some grease will accumulate around the heater area. Regular steam cleaning and wiping will help keep the top interior clean.



13 Insert the pan back into the unit to start the dry mode automatically.



14 After 5 minutes, a beep sound indicates that the drying program is complete.

Tip

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

Note

- When starting program of steam cleaning or descaling, it might generate more vapour than steam mode from the back of appliance, which indicates that more condensation you will see on the wall. Before starting these two programs, please ensure that 1) air outlet is not directly facing the socket; 2) do not place other kitchen appliances next to the machine; 3) Place the machine 20 cm away from the wall to reduce the formation of condensation on the wall.

Using descaling function

Every 10 hours of steam mode use, the icon ☺ will blink, indicating it's time to run a descale program. This function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.

Depending on the software version of your appliance, there are two different ways for descaling.

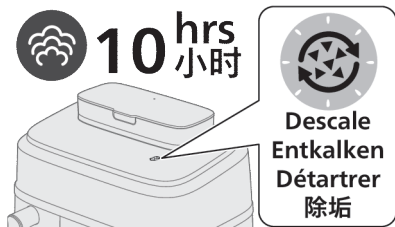
- **(Method 1)** Water only method

- **(Method 2)** Water + descaler" method

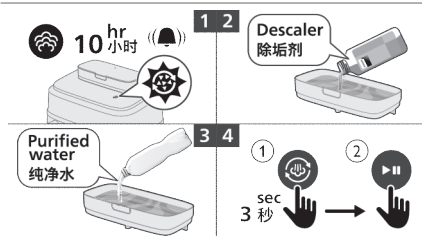
Check the sticker on your appliance and compare it with the table below to select the correct descaling method for your appliance.

Note: For optimal descaling performance, follow the method indicated on the sticker on your product. If you have any questions, contact the service center hotline.

(Method 1) Use the "Water only" method when you see this sticker

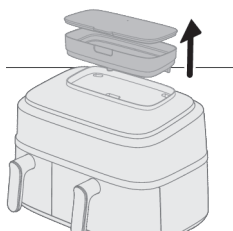


(Method 2) Use the "Water + descaler" method when you see this sticker



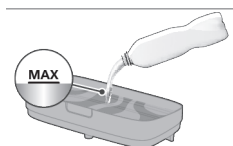
(1) Water only method

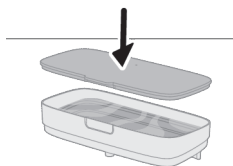
1 Remove the water tank from the appliance.



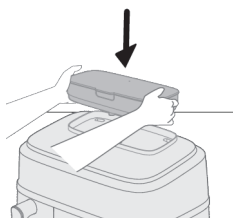
2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

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

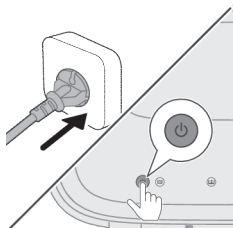




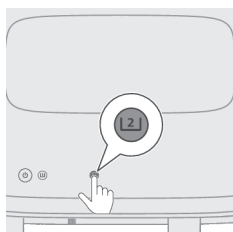
- 3** Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.



- 4** Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.
- If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.



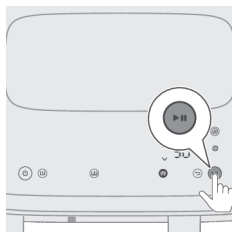
- 5** Press the Power On/Off button to switch on the appliance



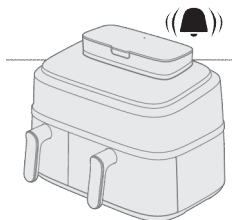
- 6** Select the big pan.



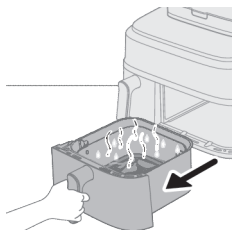
- 7** Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon  appears and blinks.
- The time on the right side starts blinking.



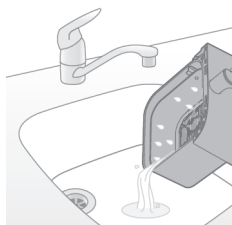
- 8** Press the Start/Pause button to begin descaling.
The time indication stop blinking.



- 9** Wait 50 minutes until you hear a beep, indicating the program has ended.



- 10** Remove the big pan.



- 11** Pour out the dirty water.

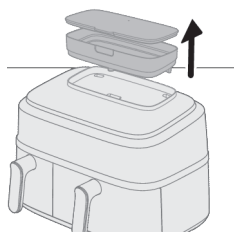
- 12** Wash the pan and basket, rinse and dry. Wipe the cooking chamber with dry cloth or kitchen towel.

Suggest to use the steam-clean function to rinse the inside water circle and dry the pan.

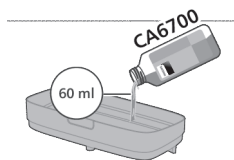
Note

- When the icon ☼ is flashing, it's best to descale promptly; otherwise, limescale might be accumulated in water circle and it will get clogged.
- If you want to descale later, you can skip the notification. You'll be reminded again the next time when you turn on your air fryer.
- Under no circumstances should you use a descaling liquid based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water system in your appliance and not dissolve the limescale properly.
- If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

(2) Water + Descaler method



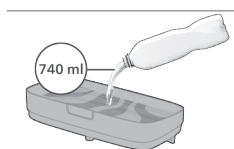
- 1 Remove the water tank from the appliance.



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

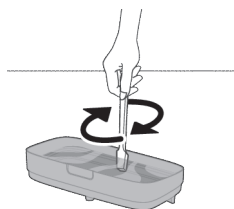
Note: Philips Descaler CA6700 is not included in the box. Purchase separately for best descaling results.

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

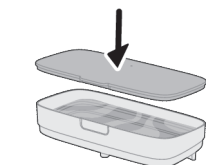


- 3 Fill the water tank with 740 ml of water.

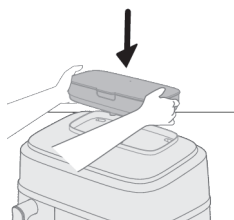
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.



- 4 Mix the water and descaler evenly in the water tank.

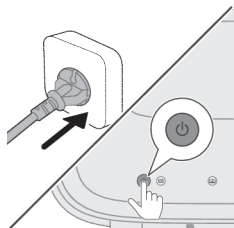


- 5 Secure the lid on the water tank.

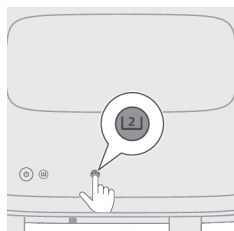


- 6** Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon  to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.



- 7** Press the Power On/Off button to switch on the appliance

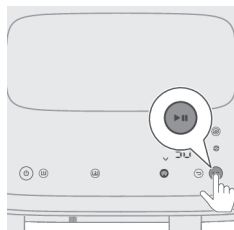


- 8** Select the big pan.

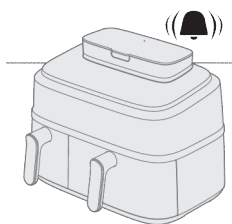


- 9** Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon  appears and blinks.

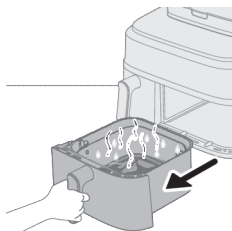
The time on the right side starts blinking.



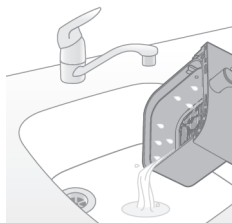
- 10** Press the Start/Pause button to begin descaling.
The time indication stop blinking.



11 Wait 50 minutes until you hear a beep, indicating the program has ended.



12 Remove the big pan.

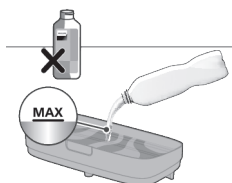


13 Pour out the dirty water.

Caution: Be careful when you handle the hot pan.

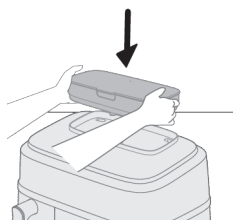


14 Pour off any remaining descaler solution in the water tank.

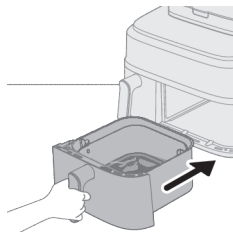


15 Refill the water tank with water only.

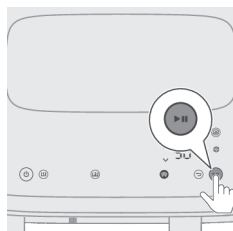
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.



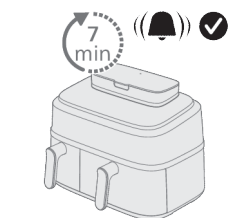
- 16** Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.



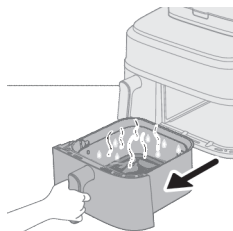
- 17** Place the pan back to the appliance.



- 18** Press the **Start/pause** button to continue descaling.



- 19** The descaling process lasts for another 7 minutes and ends when you hear the appliance beep again.



- 20** Remove the big pan.

- 21** Wash the pan and basket, rinse and dry. Wipe the cooking chamber with dry cloth or kitchen towel.

Suggest to use the steam-clean function to rinse the inside water circle and dry the pan.

Note

- When the icon ☹️ is flashing, it's best to descale promptly; otherwise, limescale might be accumulated in water circle and it will get clogged.
- If you want to descale later, you can skip the notification. You'll be reminded again the next time when you turn on your air fryer.

- Under no circumstances should you use a descaling liquid based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water system in your appliance and not dissolve the limescale properly.
- If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

General cleaning

Warning

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

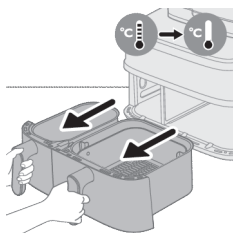
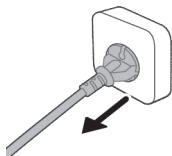
Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.

If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.

- 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 pan and basket to let the Airfryer cool down faster.



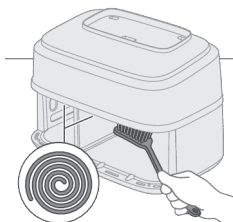
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 3 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip

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



- 4 To prevent scratches, gently wipe the outside(including steam vent, surface etc..) and inside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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



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

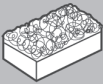
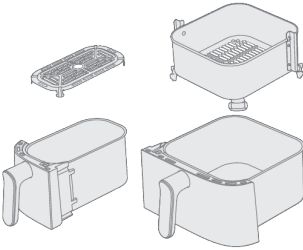
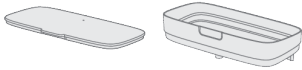
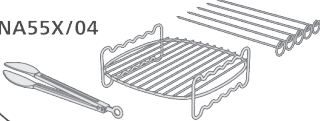
Note

- In case that you unintentionally pull out the divider, that is located between the small and the big pan, during cleaning, make sure to put it back in the right way.

Tip

- If food residues stick to the pan, use the automated cleaning program "Steam clean" to soften the residues and make cleaning easier (see "Use the automated cleaning programs").

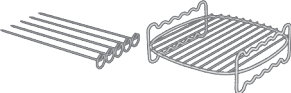
Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Accessories

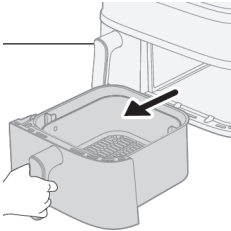
Using the double layer

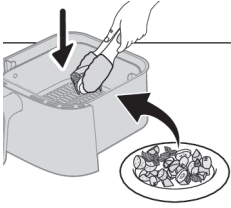
The double layer and skewer come with the following models: NA55X/03.



The double layer is a useful accessory that allows for cooking on two levels, but it is only compatible with the big pan.

- 1 Remove the big pan from the appliance.

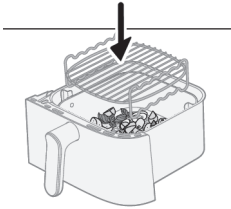




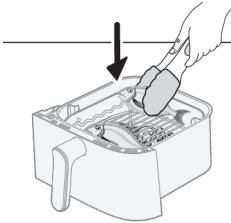
2 Place the desired food into the basket.

Note

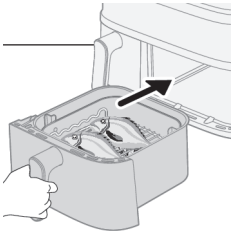
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.



3 Place the double layer on top of the food in the basket.



4 Add the second portion of food onto the double layer.



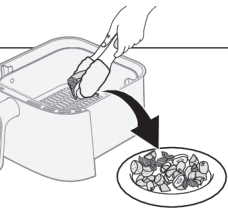
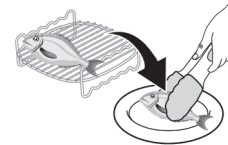
5 Insert the pan into the appliance and adjust the time and temperature as specified in the following table. Once ready, press the start button.

Dishes	Weight (raw)	Cooking time	Temperature	Note
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Thin frozen fries	400 g / 14 oz			
Frozen chicken wings	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Frozen chicken burger patties	350 g / 12 oz			

Corncobs	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	- 3 pieces of corncobs
Potato wedges	500 g / 18 oz			
Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	- 2 pieces of whole fish
Baked potato (quartered)	350 g / 12 oz			
Whole mushrooms	200 g / 7 oz			
King prawns with skin	400 g / 14 oz	12–14 min	200°C	
Grilled cheese or tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	- Turn the grilled cheese or tofu halfway through the cooking time
Mixed vegetables	500 g / 18 oz			

Note

- The top food item listed in the table should be placed on the top level of the double layer and the second item on the bottom level.



- 1 After the cooking process is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

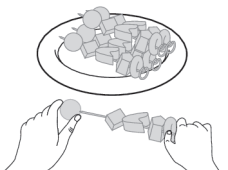
Caution

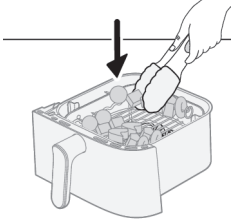
- **Be cautious when removing the double layer as it becomes hot during cooking.**

Using the skewer

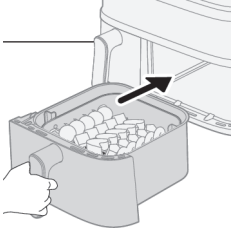
The skewer can be used in combination with the double layer.

- 1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers.

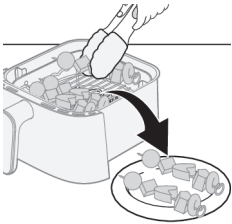




- 2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer.



- 3 Put the pan back into the appliance.
4 Set the time and temperature according to the specified table and begin the cooking process.



- 5 Once cooking is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

Refer to the table for specific recommendations on cooking times and temperatures.

Basket content	Portion	Cooking time	Temperature	Note
5 Skewers of food	5 skewers			- Put the mixed vegetables on the bottom of the pan, and the skewers on top of the double layer.
Mixed vegetables	500 g	15–18 min	180°C	

Using the breakfast kit

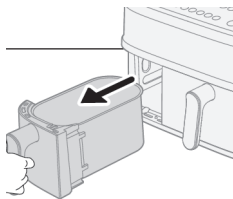
The breakfast kit comes with the following models: NA55X/04.



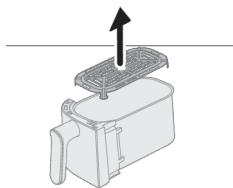
The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution

- To safely remove the cooked eggs and toast from the breakfast kit, always use tongs to prevent any potential risk of burning.



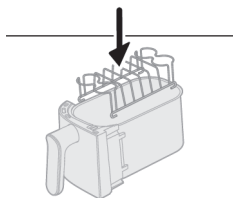
1 Remove the small pan from the appliance.



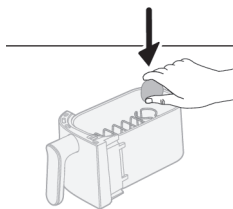
2 Take the bottom plate out of the pan.

Note

- If the bottom plate is not removed, the toast slices may not fit properly into the pan.



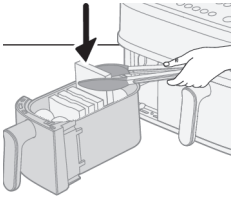
3 Place the breakfast kit into the small pan.



4 Place up to four eggs on the breakfast kit and insert the pan back into the appliance.

5 Adjust the time and temperature according to the food table below and press the start button.

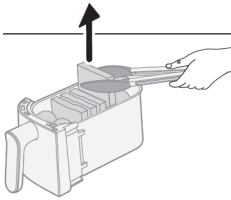
Breakfast kit	Amount	Cooking time	Temperature	Note
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	180°C	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	5 pieces	5–6 min		



- 1 Halfway through the cooking process, add the toast slices to the breakfast kit and continue cooking.

Tip

- Consider enabling the shaking reminder to avoid forgetting to add the toast.
- If the toast does not fit into the pan, cut it in half.



- 2 Once cooking is complete, use tongs to carefully remove the eggs and toast. Please refer to the food table below for specific cooking times and temperatures.

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Wrap the cord around the designated cord holder on the backside of the appliance.

Note

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.

Problem	Possible cause	Solution
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon: 
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
	On/Off button was not activated yet.	Use your thumb to press the On/Off button, ensuring the whole button is touched by finger.

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4–E12".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If your display still shows "E1", call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	The appliance is equipped with a fan, which is needed to transport the heat to the food, and also a water pump, which is needed for the steaming function of the appliance.	This noise is normal and intended. If the noise gets louder or changes dearly, please contact the Philips support center for further advice.

Problem	Possible cause	Solution
There is water in the cooking chamber after cooking.	The Air fryer produces steam during cooking. The steam condenses on the food and on the inside walls of the cooking chamber. The condense water remains in the cooking chamber after cooking.	A certain amount of water remaining in the cooking chamber after cooking is normal. Just wipe it out with a wet, non-abrasive cloth.
 always flashes	No water in water tank	Add water in water tank.
	Water tank is not placed properly	Press down water tank in groove to secure it in place, and then press the Start/Pause button.
	Water tube blocked	Contact the consumer centre in your country and ask for further service.
 always flash	This is the reminder for descaling	Perform the descaling process. See chapter "Descaling".
There might be some condensation water on the wall during steaming, steam cleaning, descaling	It is normal, vapor will come out from air outlet of right side and pushed it to wall by fan	Place device 20cm away from wall and don't place right air outlet of device directly in front of the socket to avoid electrical problem. Do not put other kitchen appliances closed to it. Use mop to dry it.
The machine seems to be leaking	Leaking from inner part of device(leakage of water tube etc.)	Contact the consumer centre in your country and ask for further service.
	Device cracked by external force or deformation	
	Leakage from water tank	Take water tank out and install it properly again Check if there are any cracks in the water tank,contact consumer center in your country
Insufficient steam	Insufficient water in the water tank	Check the water tank to ensure there is enough water.
	The water tank is not fully inserted correctly	Press down water tank in groove to secure it in place, and then press the Start/Pause button.
	The water inlet in the groove on the top of the machine is dirty/clogged	Clean and rinse the water inlet.

Problem	Possible cause	Solution
	Clogging of the steam generator, or leakage of the steam pipeline	If it has been used for a long time, it may be necessary to perform descaling and cleaning of the steam generator. Start descaling program. If still not work, please contact consumer centre
There is no sound from fan or motor when starting program of steaming, steam & air frying, steam cleaning, descaling, but the indication of temperature and time are on and not blinking	It is normal. The appliance is working.	Wait more than 20 seconds to check the phenomenon again.
Condensation water on vacant socket during steaming, steam cleaning, descaling	Device placed too closely to the vacant sockets	It is recommended to adjust the position of the device or use the socket dust cover to avoid condensation accumulated in vacant sockets.

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	71
Recyklace	73
Elektromagnetická pole (EMP)	73
Záruka a podpora	74
Úvod	75
Všeobecný popis	76
Popis funkcí	78
Před prvním použitím	79
Příprava před prvním použitím	80
Návod na vaření	81
Vaření ve dvojité nádobě	81
Vaření v samostatné nádobě	85
Čištění	112
Použití automatických čisticích programů	112
Obecné pokyny pro čištění	122
Příslušenství	124
Skladování	129
Řešení problémů	129

Důležité bezpečnostní pokyny

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



Nebezpečí

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

Varování

- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj zapojujte pouze do řádně uzemněných zásuvek, které jsou chráněné uzemněným elektrickým jističem.
- Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- 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 15 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- 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.

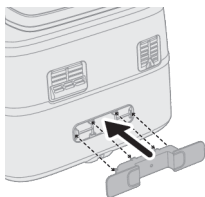
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečící papír.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- 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.
- Nádobu, košík a příslušenství umístěny uvnitř varné komory se během používání přístroje a po něm zahřívají, vždy s nimi manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.
- Když vaříte v páře, buďte při zvedání víka opatrní, abyste se nespálili unikající párou.
- Nepoužívaná přihrádka je vždy horká, i když se používá jiná přihrádka.
- Nepoužívaná přihrádka přístroje se může zahřát, když je v provozu jiná přihrádka. Proto doporučujeme, abyste všechny zásuvky nechali zavřené, i když je v provozu pouze jedna přihrádka, a otevírali/vyjímali je pouze v případě, že je to nezbytné k jejich naplnění.
- Neumísťujte okénko pro únik páry k zásuvce.



Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Při ponechání přístroje bez dozoru a před jeho sestavováním, rozebíráním, uskladněním nebo čištěním ho vždy odpojte od napájení.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Zařízení neodpojujte ze zásuvky ihned po dokončení vaření.

- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte, aby přísady 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, okraj kovových částí a štít proti rozstříknutí.
- 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.
- Držák kabelu slouží také jako distanční vložka; vytvořením prostoru mezi zařízením a zdí zabraňuje akumulaci tepla. Distanční vložku nikdy neodstraňujte.
- Když se rozsvítí ikona odstranění vodního kamene, odstraňte vodní kámen.
- Přístroj umístěte 20 cm od stěny a výstup vzduchu neumísťte přímo před zásuvku. Neumísťujte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.
- Při běžném používání je nutné okolo výrobku zajistit dobrou ventilaci.
- Pokud se uvnitř nebo v okolí výstupu páry nahromadí vlhkost, setřete ji suchým hadříkem.
- Pokud se na prázdné zásuvce vyskytne vodní kondenzát, doporučujeme upravit pozici zařízení nebo na zásuvku nasadit protiprachový kryt, aby se na ní kondenzát nehromadil.



Recyklace



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

Elektromagnetická pole (EMP)

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

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**.

Úvod

Gratulujeme a vítáme vás do rodiny Philips!

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

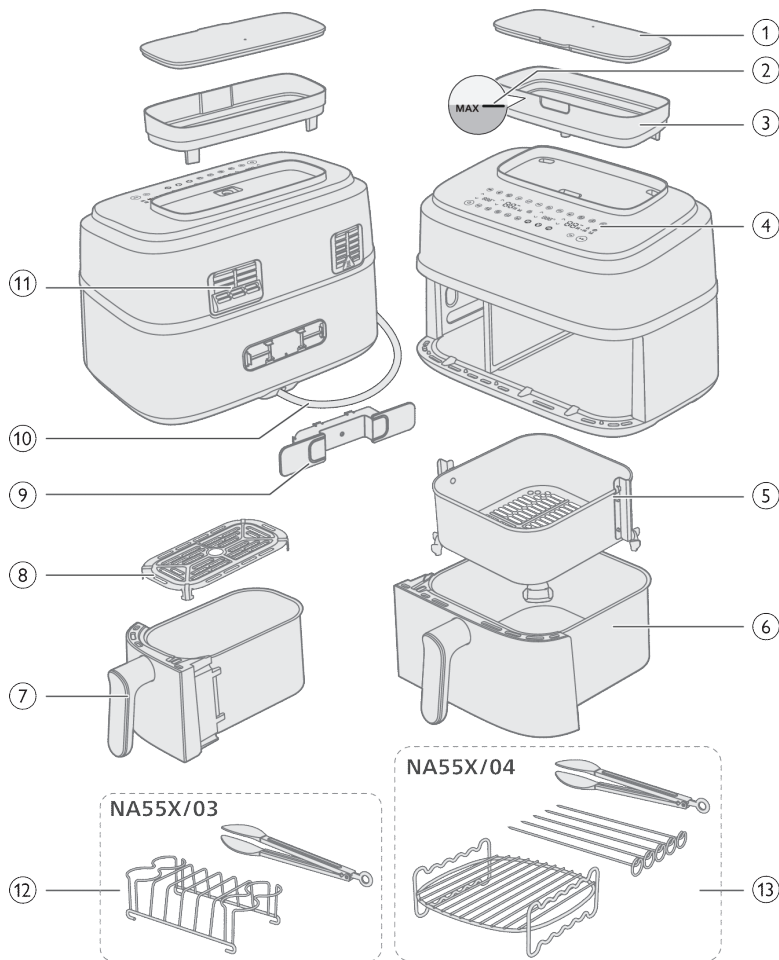
Fritéza Airfryer se dvěma košíky s párou umožňuje připravovat dvě přísady samostatnými způsoby přípravy, přičemž obě jsou hotové ve stejnou dobu. Dva košíky na smažení, pečení, zapékání a grilování, přičemž velký košík je vybaven také pro vaření v páře. Vychutnejte si dokonale připravené pokrmy díky technologii RapidAir Plus a technologii Air Steam.

Navíc je tato horkovzdušná fritéza vybavena programy automatického čištění, jako je čištění párou a odstraňování vodního kamene. Čištění párou může usnadnit odstranění nahromaděného tuku z velké nádoby a kolem topné trubice. Funkce odstraňování vodního kamene pomáhá čistit usazeniny vodního kamene ve vodním systému přístroje a prodlužuje jeho životnost.

Součástí je aplikace HomeID, která obsahuje podrobné rady a stovky receptů na lahodné pokrmy, včetně konkrétních nastavení pro vaši fritézu Airfryer se dvěma košíky.

Stáhněte si aplikaci pomocí kódu QR umístěného na balení.

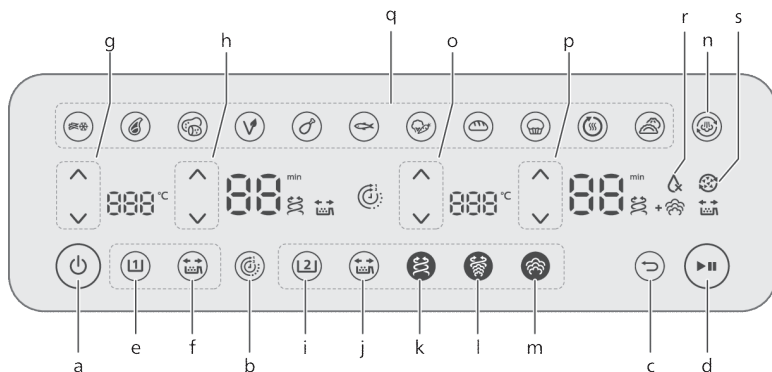
Všeobecný popis



Hlavní části

1	Víko nádržky na vodu	8	Spodní deska pro malou nádobu
2	Indikace maximální hladiny vody	9	Držák kabelu
3	Nádržka na vodu	10	Napájecí kabel
4	Ovládací panel	11	Výstupy vzduchu
5	Košík pro velkou nádobu	12	Snídaňová sada (pouze NA55X/03)
6	Velká nádoba	13	Dvojitý rošt s jehlami na špízy (pouze NA55X/04)
7	Malá nádoba		

Ovládací panel



- a Tlačítko vypínače
- b Funkce času
- c Tlačítko zpět
- d Tlačítko pro spuštění/pozastavení

Tlačítka ovládání malé nádoby

- e Tlačítko malé nádoby
- f Tlačítko upozornění na protřepání
- g Tlačítka ovládání teploty
- h Tlačítka ovládání času

Tlačítka ovládání velké nádoby

- i Tlačítko velké nádoby
- j Tlačítko upozornění na protřepání
- k Tlačítko funkce horkovzdušného fritování
- l Tlačítko funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování
- m Tlačítko funkce vaření v páře
- n Tlačítko funkce čištění párou
- o Tlačítka ovládání teploty
- p Tlačítka ovládání času
- q Tlačítka předvoleb
- r Indikace nedostatku vody
- s Ikona připomenutí odstranění vodního kamene

Popis funkcí



Nádržka na vodu

Fritéza má nádržku na vodu umístěnou v horní části přístroje. Indikace maximální hladiny vody je přibližně 800 ml a je viditelná zepředu i zezadu. Abyste zabránili úniku vody, nepřekračujte tuto hladinu.

Abyste zabránili rozlití vody, držte nádržku na vodu při plnění oběma rukama a před jejím přemístěním zavřete víko. Po každém cyklu vaření nádržku na vodu vyprázdněte, abyste zabránili usazování vodního kamene.



Funkce času

Automatická synchronizace doby vaření zajistí, že obě nádoby dokončí vaření ve stejnou dobu, a to i v případě, že se časy vaření liší.



Tlačítko zpět

Tlačítko zpět můžete použít, když omylem zvolíte nesprávnou předvolbu/funkci.



Upozornění na protřepání

Stisknutím tlačítka upozornění na protřepání zapnete nebo vypnete upozornění, které vám připomene, abyste během vaření dvakrát protřepali nebo otočili jídlo pro dosažení rovnoměrnějších výsledků. Uslyšíte „pípnutí“ a vedle displeje času se zobrazí blikající ikona protřepání.



Funkce horkovzdušného fritování

Technologie RapidAir Plus s jedinečným hvězdicovitým designem cirkuluje horký vzduch kolem jídla a skrz něj, čímž zajišťuje rovnoměrné vaření uvnitř i venku pro chutné domácí pokrmy.



Funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování

Pouze pro velkou nádobu: Pomocí funkce RapidAir Plus s technologií Air Steam dosáhnete křehkosti při vaření v páře a křupavosti pomocí horkovzdušného fritování.



Funkce vaření v páře

Pouze pro velkou nádobu: Naše technologie Air Steam zajišťuje kvalitní dávku páry pro zeleninu, ryby, knedlíky nebo pečivo, se kterou dosáhnete křehké a jemné textury bez nasáknutí a rozmocnění.



Ikona indikace nedostatku vody

Jedná se o ikonu na pravém číslicovém displeji. Pokud bliká a pípá, znamená to, že v nádržce není voda nebo že nádržka není správně umístěna. Naplňte nádržku vodou a ujistěte se, že je na svém místě. Poté stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění a nápis zhasne.



Funkce čištění párou

Pouze pro velkou nádobu: Stiskněte jednou tlačítko čištění párou, čímž zahájíte čištění pravé komory a pomůžete rozpustit mastné zbytky v nádobě a kolem topného tělesa. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění – čištění párou“.



Funkce odstraňování vodního kamene

Pouze pro velkou nádobu: Dlouze stiskněte tlačítko čištění párou  po dobu alespoň 3 sekund, dokud nezačne blikat ikona odstraňování vodního kamene. Podrobnosti viz kapitola „Čištění – odstraňování vodního kamene“.



Pozastavit vaření

Vaření obnovíte stiskem tlačítka spuštění/pozastavení nebo opětovným vložením nádoby/košíku.

Předvolby

Níže uvedené předvolby jsou programy vaření, které obsahují doporučení pro nastavení teploty a doby vaření založené na množství jídla. Podrobnější informace najdete v kapitole „Vaření pomocí předvoleb“.



Mražené
bramborové
pokrm



Steak



Čerstvé
brambory



Veganské



Kuřecí stehna



Ryby



Zelenina



Chleba



Muffiny/
Koláč



Ohřev



Knedlíčky

Hlučnost přístroje

Během práce přístroje může být slyšet hluk. Jedná se o běžný jev, kdy hluk vychází z čerpadla a ventilátoru.

Zvuková upozornění

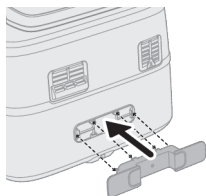
Někdy uslyšíte zvukové upozornění, například když přístroj dokončí vaření, nebo když je během vaření vyžadována nějaká akce, např. protřepat či obrátit pokrm.

Před prvním použitím

Důležité informace

- Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vytvářet kouř a zápach, který by se měl během několika minut rozptýlit.
- Před první přípravou jídla přístroj důkladně vyčistěte podle kapitoly „Čištění“.

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).
- 4 Pripevněte držák kabelu zaklapnutím na určené místo na zadní straně zařízení.

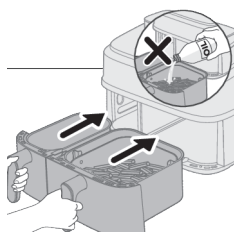


Upozornění

- Držák kabelu slouží také jako distanční vložka; vytvořením prostoru mezi zařízením a zdí zabráňuje akumulaci tepla.

Upozornění

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

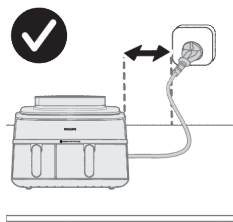


Příprava před prvním použitím

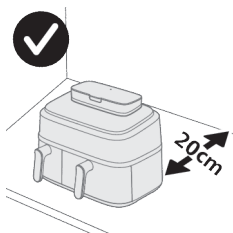
Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.

Poznámka

- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.
- Neumísťujte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.
- Při běžném používání je nutné okolo výrobku zajistit dobrou ventilaci.



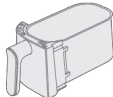
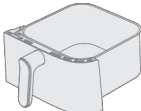
- Během používání se skrze výstupy vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupu vzduchu. Přístroj umístěte 20 cm od stěny a výstup vzduchu neumísťujte přímo před zásuvku.



Návod na vaření

Pro levou a pravou nádobu existují různé funkce vaření. Pro požadovanou funkci vaření můžete zvolit odpovídající nádobu.

Režim vaření

	Horkovzdušné fritování	Vaření v páře a horkovzdušné fritování	Vaření v páře
			
Malá nádoba	✓	✗	✗
 			
Velká nádoba	✓	✓	✓
 			

Před použitím funkce vaření v páře nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování se ujistěte, že je v nádržce dostatek vody.

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

Nepřekračujte indikaci maximální hladiny vody na nádržce.

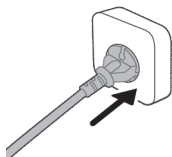
Po ukončení vaření nádržku na vodu vyprázdněte.

Vaření ve dvojité nádobě

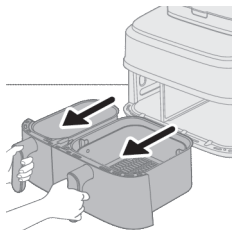
Vaření s funkcí času

Pokud připravujete dva pokrmy s různými funkcemi, teplotami a časem, použijte **funkci času**, aby obě nádoby dokončily přípravu současně.

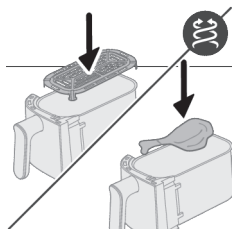
- 1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



- 2 Vyjměte obě nádoby z přístroje zatažením za rukojeť.



- 3 Umístěte spodní desku do malé nádoby.

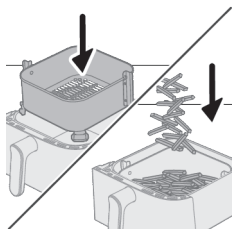


- 4 Vložte košík do velké nádoby.

Poznámka

- Ujistěte se, že jsou chlopně košíku při vkládání do nádoby správně umístěny na pravé a levé straně. Pokud jej omylem otočíte o 90 stupňů, košík se do nádoby nevejde.
- Při umísťování košíku do nádoby je třeba trochu zatlačit.

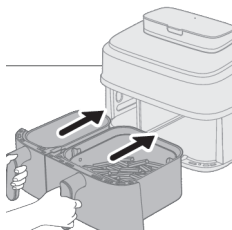
- 5 Vložte přísady do košíků.

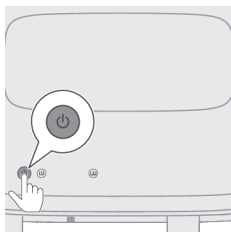


- 6 Zasuňte nádoby zpět do fritézy Airfryer.

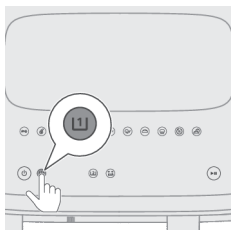
Upozornění

- **Příhrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**



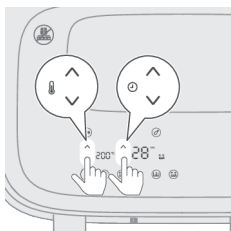


7 Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj.

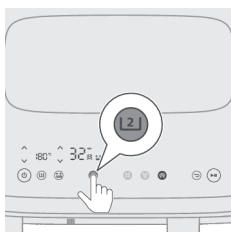


8 Vyberte malou nádobu.

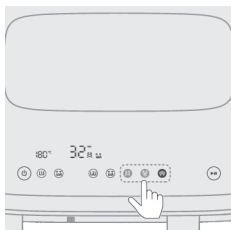
Indikace času a teploty na levé straně začne blikat.



9 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.

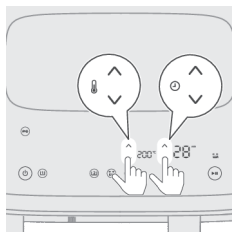


10 Vyberte velkou nádobu.



11 Zvolte požadovanou funkci vaření: horkovzdušné fritování, vaření v páře nebo funkci vaření v páře a horkovzdušné fritování.

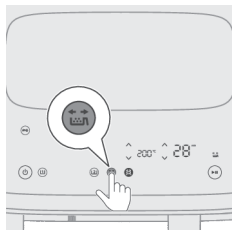
Před výběrem funkce vaření v páře nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování naplňte nádržku na vodu po indikaci maximální hladiny.



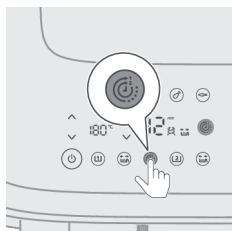
- 12** Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.

Pokud zvolíte funkci horkovzdušného fritování nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování, můžete nastavit teplotu vaření. U funkce vaření v páře je teplota pevně nastavena na 100 °C a není nastavitelná.

Doporučené množství potravin, teploty a dobu vaření naleznete v tabulce pokrmů v kapitole „Vaření v samostatné nádobě“.



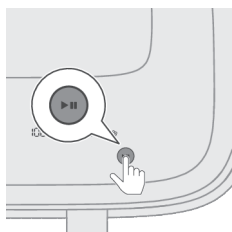
- 13** Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, pokud chcete být během vaření upozorněni, abyste protřepali své jídlo.



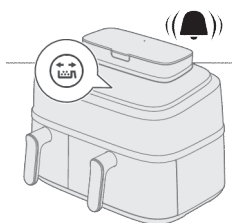
- 14** Stisknutím tlačítka funkce času zajistíte, že se obě jídla dovaří ve stejnou dobu.

Pokud vaříte dvě jídla s různými funkcemi, teplotami a dobou vaření a není nutné, aby byla dokončena ve stejnou dobu, můžete tento krok vynechat.

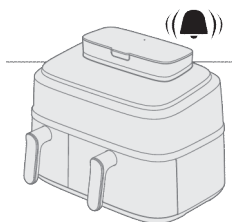
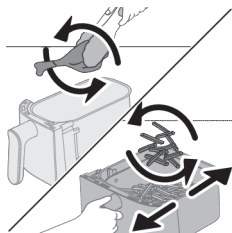
Pokud během vaření nastavíte čas pro jednu z nádob, **funkce času** bude deaktivována a obě nádoby budou pracovat samostatně. Chcete-li **funkci času** opět aktivovat, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Poté stiskněte tlačítko **funkce času**, které se zobrazí. Nakonec opětovným stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení pokračujte ve vaření.



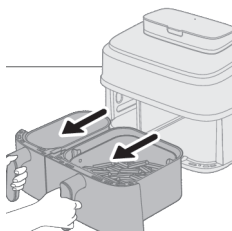
- 15** Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.



- 16** Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vyjměte nádobu s košíkem a protřepte ji nad dřezem. Poté nádobu vložte zpět do přístroje.



17 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



18 Vytáhněte nádoby a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Pokud přísady ještě nejsou hotové, stačí vložit nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidat několik dalších minut.

19 Opatrně vyjměte přísady (např. hranolky) z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Poznámka

- Chcete-li obě nádoby pozastavit, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Opětovným stisknutím pokračujte ve vaření v obou nádobách.
- Chcete-li pozastavit pouze jednu nádobu, vyberte nejprve tuto nádobu a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Opětovným stisknutím tlačítka pokračujte ve vaření v této nádobě.
- U jedné nádoby můžete použít předvolbu a u druhé ruční nastavení.
- Přístroj automaticky pozastaví vaření, když nádobu vytáhnete, a pokračuje v něm, když ji vložíte zpět.

Pokyny k různým funkcím vaření naleznete v příslušných částech kapitoly „Vaření v samostatné nádobě“.

Vaření v samostatné nádobě

Pokud chcete fritovat horkým vzduchem malou porci jídla, zvolte malou nádobu .

Pokud chcete fritovat horkým vzduchem, vařit v páře a fritovat horkým vzduchem nebo vařit v páře velkou porci jídla, zvolte velkou nádobu .

Níže uvedené pokyny se týkají velké nádoby.

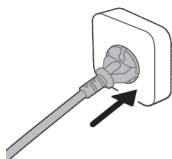
Poznámka

- Chcete-li vyjmout velké nebo křehké přísady, použijte k jejich vyjmutí kleště.
- V závislosti na přísadách můžete po každé dávce nebo před protřepáním či výměnou košíku opatrně vylít z nádoby přebytečný olej nebo tuk. Košík položte na žáruvzdorný povrch a při vylévání přebytečného oleje nebo tuku používejte rukavice vhodné do trouby. Poté vraťte košík do nádoby.

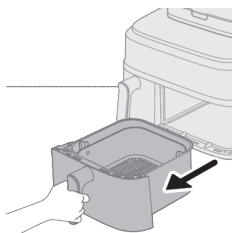
Funkce horkovzdušného fritování

Horkovzdušné fritování ve velké nádobě s tabulkou pokrmů

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

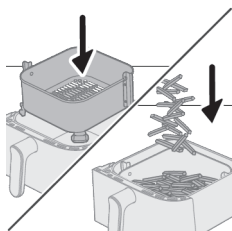


2 Zatažením za rukojeť vyjměte velkou nádobu s košíkem z přístroje.



3 Vložte košík do velké nádoby.

4 Vložte přísady do košíku.



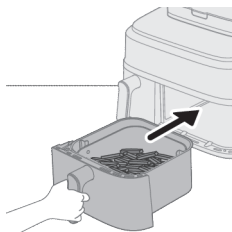
Poznámka

- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepĺňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

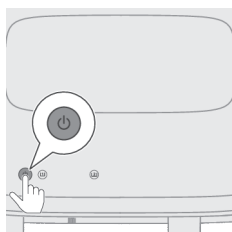
5 Zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer.

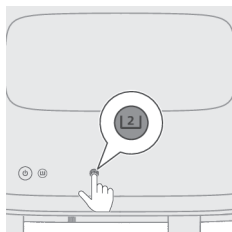
Upozornění

- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

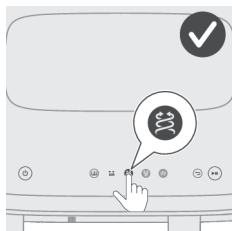


6 Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj.

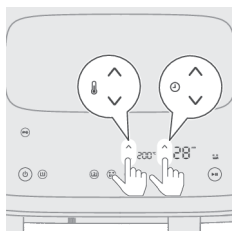




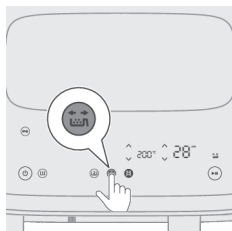
7 Vyberte velkou nádobu.



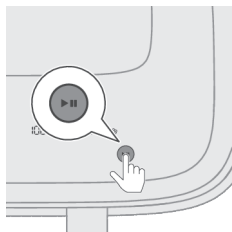
8 Zvolte tlačítko funkce horkovzdušného fritování.
Indikace času a teploty na pravé straně začne blikat.



9 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času (viz „Tabulka pokrmů“).



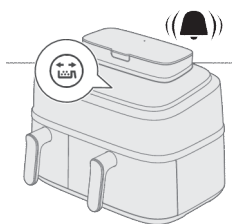
10 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, pokud chcete být během vaření upozorněni, abyste protřepali své jídlo, pokud přísady vyžadují protřepat nebo otočit (viz „Tabulka pokrmů“).



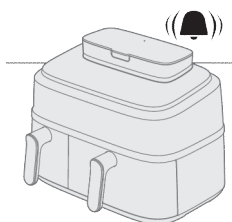
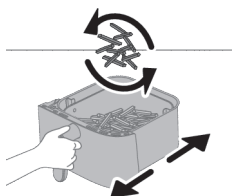
11 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte proces vaření.
Displej teploty a času přestane blikat.

Poznámka

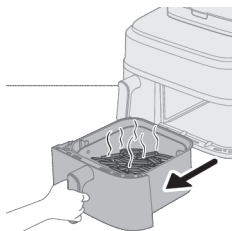
- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Nastavení vaření můžete během vaření kdykoli změnit kliknutím na tlačítko nahoru nebo dolů.



- 12** Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vyjměte nádobu s košíkem a protřepejte ji nad dřezem. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.



- 13** Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



- 14** Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Upozornění

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

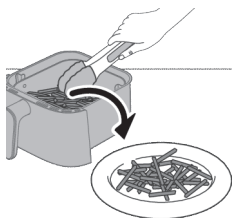
Poznámka

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

- 15** Opatrně vyjměte přísady (např. hranolky) z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Upozornění

- **Nádobu při vyjímání přísad nenaklánějte, protože by z ní mohl vypadnout košík.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**





Tabulka pokrmů – velká nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Ingredience	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce)	800 g / 28 uncí	200 °C	28–31	- Silné 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce - V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Velká porce	900 g / 32 uncí	200	29	- Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 14, 18, 21 a 25 minutách. - Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Domácí hranolky	800 g / 28 uncí	180 °C	30–40	- Silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palce - V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Mražené kuřecí medailonky	600 g / 21 uncí	200 °C	10–20	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	600 g / 21 uncí	200 °C	18–24	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

Hamburger	4 karbanátky	200 °C	15–20	- Zhruba 150 g / 5 uncí na 1 ks - V polovině otočte
Sekaná pečeně	1 200 g / 42 uncí	150 °C	55–60	- Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti	4 kotlety	200 °C	15–20	- Přibližně 150 g/5 uncí - V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky	10 kusů	200 °C	11–15	- Zhruba 50 g / 1,8 unce na 1 ks - V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4 unce na 1 ks)	4 kusy	180 °C	23	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa	4 kusy	180 °C	15–25	- Zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks - V polovině otočte
Celé kuře	1 200 g / 42 uncí	180 °C	50–60	
Celá ryba	3 ks	180 °C	20–25	- Zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks
Rybí filet	5 kusů	160 °C	25–32	- Přibližně 200 g/7 uncí

Směs zeleniny	1 000 g / 35 uncí	180 °C	22	- Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 11 a 17 minutách ručně protřepejte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.
Muffiny (zhruba 40 g/ks)	6 kusů	160 °C	13	
Koláč	500 g / 18 uncí	150 °C	35–40	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení a před vyjmutím koláče zkontrolujte, zda je propečený
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2,1 unce)	4 kusy	180 °C	8	

Veganské	12 kusů	180 °C	12–15	- Čerstvé veganské občerstvení, například falafel - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí chléb	550 g / 19 uncí	150 °C	33–35	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa. - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený



Tabulka pokrmů – malá nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Ingredience	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky	300 g / 11 uncí	200 °C	28–30	- Silné 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Velká porce	670 g / 24 uncí	200	48	- Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 21, 27, 34 a 40 minutách. - Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Domácí hranolky	300 g / 11 uncí	180 °C	30–38	- Silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palce - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Mražené kuřecí medailonky	300 g / 11 uncí	200 °C	20–22	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	300 g / 11 uncí	200 °C	20–23	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

Hamburger	300 g / 11 uncí	200 °C	21–24	- Zhruba 150 g / 5 uncí na 1 ks - V polovině otočte
Kotlety bez kosti	300 g / 11 uncí	200 °C	20–22	- Zhruba 150 g / 5 uncí na 1 ks - V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky	6 kusů	200 °C	13–17	- Zhruba 50 g / 1,8 unce na 1 ks - V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4 unce na 1 ks)	4 kusy	180 °C	29	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa	3 ks	180 °C	20–25	- Zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks - V polovině otočte
Celá ryba	1 kus	180 °C	24–26	- Zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks
Rybí filet	2 kusy	160 °C	25–32	- Zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks
Směs zeleniny (hrubě krájená)	800 g / 28 uncí	180	24	- Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 12 a 18 minutách ručně protřepejte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.

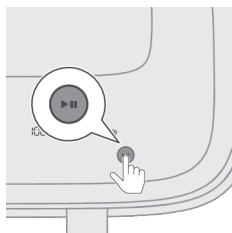
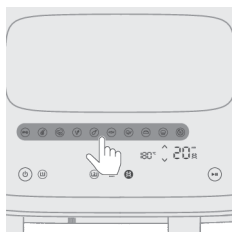
Muffiny (zhruba 40 g/ks)	5 kusů	160 °C	18	
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2,1 unce)	3 ks	180	8	
Veganské	12 kusů	190 °C	15–18	- Čerstvé veganské občerstvení, například falafel - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte

Horkovzdušné fritování s předvolbou ve velké nádobě

- 1 Postupujte podle kroků 1 až 8 v kapitole „Horkovzdušné fritování ve velké nádobě s tabulkou pokrmů“.
- 2 Vyberte předvolbu.

Tip:

- Chcete-li přejít na jinou předvolbu, stiskněte tlačítko zpět nebo zrušte výběr tlačítka předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.



- 3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení. Indikace teploty a času přestane blikat.

V níže uvedené tabulce naleznete doporučené množství potravin na základě výchozí doby vaření.



Předvolba – velká nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Předvolby	Iko- na	Množství potravín	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Svačiny obsahující mražené brambory		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Mražené bramborové pokrmy, jako jsou mražené hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky atd. V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
Steak (tj. hovězí a vepřové kotlety)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Plátek o tloušťce 2–2,5 cm, každý o hmotnosti 200 g / 7 uncí. - Až 4 kotlety bez kosti - Otočte jednou
Veganské (tj. čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel)		12 kusů	180 °C	12 min	- 40 g na kus Čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
Čerstvé brambory (pečené brambory)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Použijte moučnaté brambory - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4, nakrájené nahrubo - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžící oleje. - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
Kuřecí paličky (tj. drůbeží maso)		8–10 ks	180 °C	32 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		1 000 g / 35 uncí	180 °C	22 min	- Nakrájené nahrubo - Zeleninová směs (lilek, cuketa, paprika, cibule)
Koláč		500 g / 18 uncí	140 °C	35 min	- Použijte velké pečicí příslušenství (199 x 189 x 80 mm) pro velkou nádobu.

Předvolby	Iko- na	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Chleba		500 g / 17 uncí	180 °C	35 min	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení. - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa. - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený.
Ohřev		-	160 °C	5 min	- Nastavte čas podle potraviny a množství



Předvolba – Malá nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Předvolby	Iko- na	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Svačiny obsahující mražené brambory		300 g / 11 uncí	200 °C	30 min	- Mražené bramborové pokrmy, jako jsou mražené hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky atd. V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
Steak (tj. hovězí a vepřové kotlety)		400 g / 14 uncí	200 °C	22 min	- Plátek o tloušťce 2–2,5 cm, každý o hmotnosti 200 g / 7 uncí. - Až 4 kotlety bez kosti - Otočte jednou
Veganské (tj. čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel)		8 ks	190 °C	15 min	- 40 g na každý kus Čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Čerstvé brambory (pečené brambory)		300 g / 11 uncí	180 °C	35 min	- Použijte moučnaté brambory - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4, nakrájené nahruho - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíce oleje. - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
Kuřecí paličky (tj. drůbeží maso)		4–5 ks	180 °C	36 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte

Předvolby	Iko- na	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		300 g / 11 uncí	180 °C	25 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		400 g / 14 uncí	180 °C	25 min	- Nakrájené nahrubo - Zeleninová směs (lilek, cuketa, paprika, cibule)
Muffiny		6 ks	150 °C	20 min	- Formičky na muffiny použijte u malého košíku
Chleba		300 g / 11 uncí	160 °C	40 min	- Použijte pečicí příslušenství
Ohřev		-	170 °C	6 min	- Nastavte čas podle potraviny a množství

Tip: Udržování teploty

- Jídlo můžete ve fritéze Airfryer udržet teplé, když nastavíte teplotu na 80 stupňů a zvolíte čas, po který chcete ponechat své jídlo teplé. Doporučujeme, abyste své jídlo neponechávali teplé více než půl hodiny, protože může dojít ke snížení kvality jídla.
- Pokud například hranolky ztratí během režimu udržení teploty křupavost, zkratíte dobu udržení teploty tak, že zařízení dříve vypnete, nebo je dopečte po dobu 2-3 minut při teplotě 180 °C.

Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Pro velkou nádobu potřebujete 800 g / 28 uncí a pro malou nádobu 300 g / 11 uncí oloupaných brambor.
 - Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.
 - Nejvhodnější je fritovat horkým vzduchem hranolky v dávkách po 800 g / 28 uncí, aby se propekly rovnoměrně. Větší množství hranolek způsobuje, že bývají méně křupavé než menší porce.
- 1 Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (tloušťka 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palců).
 - 2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.
 - 3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.
 - 4 Nalijte do mísy jednu lžici oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.
 - 5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo dřevaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.

Poznámka

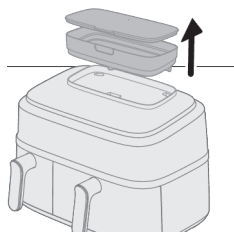
- Mísu nenaklánějte, abyste do košíku vložili všechny hranolky najednou, zabráníte tak stékání přebytečného oleje do nádoby.

6 Vložte hranolky do košíku.

Funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování

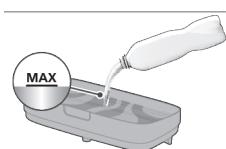
Funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování s tabulkou pokrmů

1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.

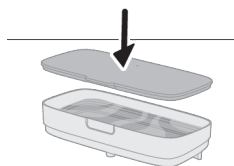


2 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

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

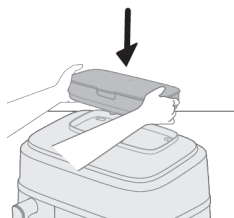


3 Zajistěte víko na nádrži na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

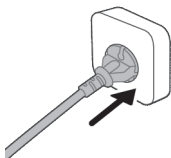


4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

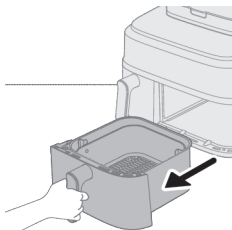
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“  a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce vaření v páře a horkovzdušné fritování vypnuta.



5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



6 Zatažením za rukojeť vyjměte velkou nádobu s košíkem z přístroje.



7 Vložte košík do velké nádoby.

8 Vložte přísady do košíku.

Poznámka

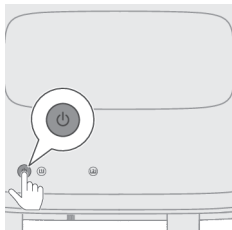
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepĺňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

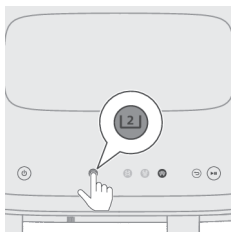
9 Zasuňte nádoby zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

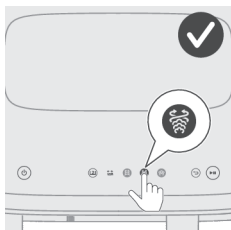
- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

10 Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj.

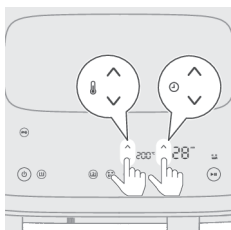




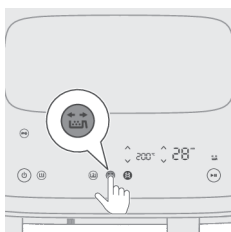
11 Vyberte velkou nádobu.



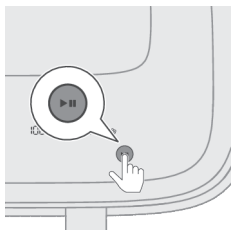
12 Vyberte funkci vaření v páře a horkovzdušného fritování.
Indikace času a teploty na pravé straně začne blikat.



13 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času (viz Tabulka pokrmů níže).



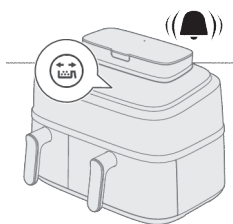
14 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, abyste byli v případě potřeby upozorněni na protřepání pokrmu během vaření.



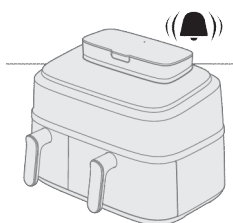
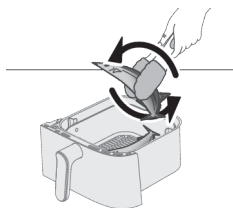
15 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte proces vaření.
Indikace teploty a času přestane blikat.

Poznámka

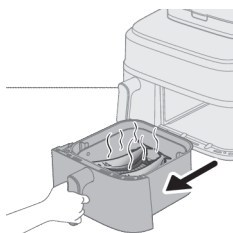
- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Pokud teplota a čas na displeji svítí trvale a neblíkají, znamená to, že spotřebič pracuje normálně. Po 20 sekundách vaření uslyšíte motor/ventilátor a uvidíte páru vycházející ze zadní části přístroje.
- Nastavení vaření můžete během vaření kdykoli změnit kliknutím na tlačítko nahoru nebo dolů.



16 Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vytáhněte nádobu s košíkem a protřepejte ji nad dřezem. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.



17 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



18 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

Upozornění

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

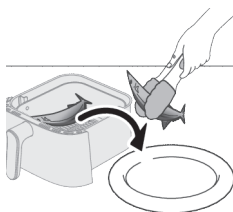
Poznámka

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

19 Opatrně vyjměte přísady z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Upozornění

- **Při vyjímání přísad nádobu nenaklánějte, protože košík by mohl vypadnout a mohla by vystříknout voda.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**





Tabulka pokrmů – velká nádoba

Ingredience	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor (pečené brambory)	800 g / 28 uncí	180 °C	26–35	- V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna	10 kusů	180 °C	27–30	- Zhruba 125 g / 4 unce na 1 ks - V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa	4 kusy	160 °C	20–22	- Zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks - Přidejte 10 g řepkového oleje
Celá ryba	3 ks	200 °C	18–21	- Zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks - V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Rybí filet	5 kusů	160 °C	20–21	- Přibližně 200 g/7 oz - Přidejte 10 g řepkového oleje
Směs zeleniny	1 000 g / 35 uncí	200 °C	19–21	- Čas přípravy nastavte podle chuti - V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte

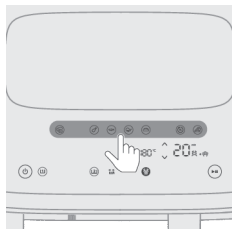
Květák	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	- V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte - 10 g řepkového oleje
Mrkev	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	- V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte - 10 g řepkového oleje
Domácí chléb	550 g / 19 uncí	180 °C	30 - 35	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa. - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený
Knedlíčky	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Celé kuře	1 200 g / 42 uncí	180 °C	50–60	

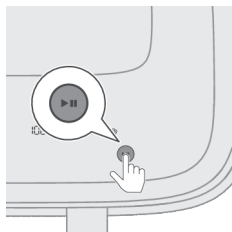
Vaření v páře a horkovzdušného fritování s předvolbou

- 1 Postupujte podle kroků 1 až 12 v kapitole „Funkce vaření v páře a horkovzdušné fritování – Vaření v páře a horkovzdušné fritování s tabulkou pokrmů“.
- 2 Vyberte předvolbu.

Tip

- Chcete-li přejít na jinou předvolbu, stiskněte tlačítko zpět nebo zrušte výběr tlačítka předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.





- 3 Spustíte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení. Indikace teploty a času přestane blikat.



Tabulka předvoleb

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

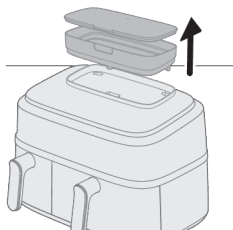
Předvolby	Iko- na	Množství potravín	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Čerstvé brambory (pečené brambory)		800 g / 28 - uncí	180 °C	26 min	- Použijte moučnaté brambory - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4, nakrájené nahrubo - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte ¼ až 1 lžíci oleje - V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí paličky (tj. drůbeží maso)		8–10 ks	180 °C	27 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		550 g / 19 uncí	160 °C	19 min	- Tvrdá zelenina, např. brokolice, květák - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby. - Pokud vaříte zeleninovou směs (lilek, cuketa, paprika, cibule), upravte teplotu na 200 °C
Chleba		500 g / 17 uncí	180 °C	30 min	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa. - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený

Předvolby	Iko- na	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Knedlíčky		400 g / 14 uncí	160 °C	15 min	-
Ohřev		-	150 °C	20 min	- Nastavte čas podle potraviny a množství

Funkce vaření v páře

Vaření v páře s tabulkou pokrmů

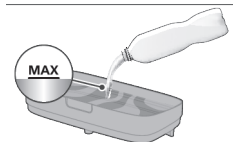
1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.



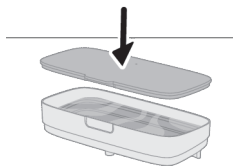
2 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

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

Množství vody potřebné k vaření závisí na druhu potraviny a době vaření. Pokud je doba vaření delší než 50 minut, může být nutné během vaření doplnit nádržku na vodu.

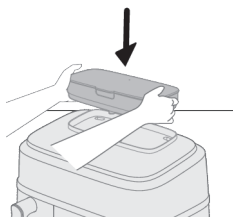


3 Zajistěte víko na nádrži na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

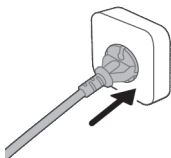


4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

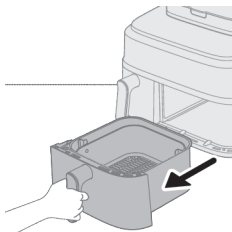
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“  a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.



5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

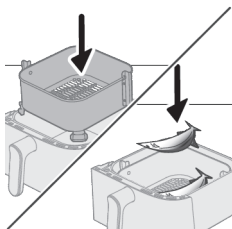


6 Zatažením za rukojeť vyjměte velkou nádobu s košíkem z přístroje.



7 Vložte košík do velké nádoby.

8 Vložte přísady do košíku.



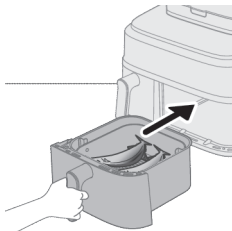
Poznámka

- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepĺňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

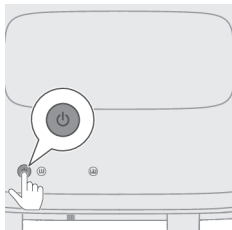
9 Zasuňte nádoby zpět do fritézy Airfryer.

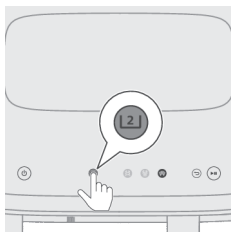
Upozornění

- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**



10 Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj.



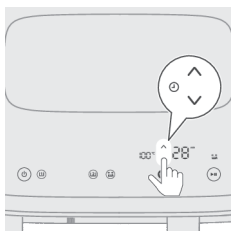


11 Vyberte velkou nádobu.

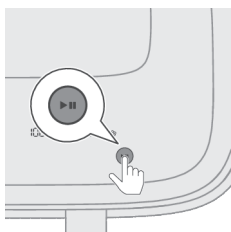


12 Zvolte funkci páry.

Čas na pravé straně začne blikat.



13 Stisknutím tlačítka zvýšení nebo snížení času vyberte požadovanou dobu.



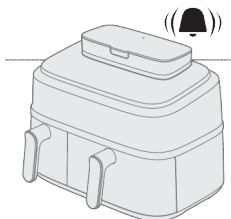
14 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

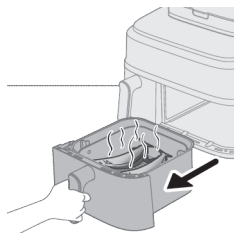
Indikace teploty a času přestane blikat.

Poznámka

- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Pokud teplota a čas na displeji svítí trvale a neblinká, znamená to, že spotřebič pracuje normálně. Po 20 sekundách vaření uslyšíte motor/ventilátor a uvidíte páru vycházející ze zadní části přístroje.
- Nastavení vaření můžete během vaření kdykoli změnit kliknutím na tlačítko nahoru nebo dolů.

15 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.





16 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

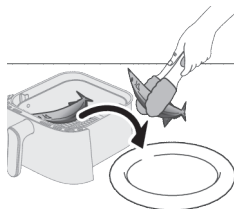
Upozornění

- **Nádoba fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku apod.), když ji vyjmete ze zařízení.**
- **Při vyjímání košíku po skončení vaření dávejte pozor na náhlé vypuštění horké páry.**

Poznámka

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

17 Opatrně vyjměte přísady z nádoby pomocí grilovacích kleští.



Upozornění

- **Při vyjímání přísad nádobu nenaklánějte, protože košík by mohl vypadnout a mohla by vystříknout voda.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**



Tabulka pokrmů – velká nádoba

Ingredience	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	800 g / 28 uncí	100 °C	28–35	
Brambory v celku	4 kusy	100 °C	45–55	- Zhruba 250–300 g / 9–14 uncí na 1 ks
Kuřecí stehna	10 kusů	100 °C	30–40	- Zhruba 125 g / 4 unce na 1 ks
Celá ryba	3 ks	100 °C	18–22	- Zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks
Tvrdá zelenina	550 g/19 oz	100 °C	10–14	- Např. brokolice, květák
Knedlíčky	400 g/14 oz	100 °C	15 - 20	
Vepřová žebírka	300 g/11 oz	100 °C	30 - 35	- Použijte talíř určité velikosti
Rýže	320 g/11 oz	100 °C	25–30	- Použití nádoby na vaření, jako je pekáč, silikonový táč atd. - Do hrnce přidejte 320 ml vody, poměr rýže a vody je 1 : 1,2
Kuřecí prsa	4 kusy	100 °C	20–30	- Zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks
Sladké brambory	8 kusů	100 °C	45–60	- Zhruba 100 g / 4 unce na 1 ks

Vaření v páře s předvolbou

1 Postupujte podle kroků 1 až 12 v kapitole „Funkce vaření v páře“.

2 Vyberte předvolbu.

Tip

- Chcete-li přejít na jinou předvolbu, stiskněte tlačítko zpět nebo zrušte výběr tlačítka předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.

3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

Indikace teploty a času přestane blikat.

Tabulka předvoleb

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.



Předvolby	Iko- na	Množství potravín	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Čerstvé brambory		800 g / 28 - uncí	100 °C	35 min	- Brambory nakrájejte na kostičky
Kuřecí paličky (tj. drůbeží maso)		8–10 ks	100 °C	40 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		550 g / 19 uncí	100 °C	14 min	- Tvrdá zelenina, např. brokolice, květák
Knedlíčky		400 g / 14 uncí	100 °C	20 min	-

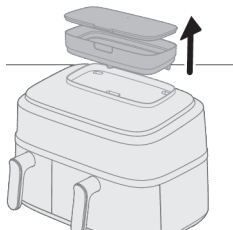
Čištění

Použití automatických čisticích programů

Použití funkce čištění párou

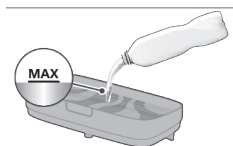
Pomáhá rozpustit mastné zbytky a hloubkově vyčistit velkou nádobu. Program trvá 20 minut, přičemž 15 minut trvá čištění párou a 5 minut sušení nádoby.

1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.

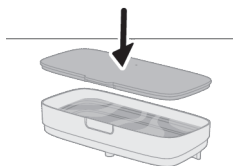


2 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

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

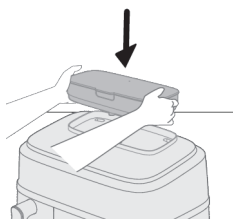


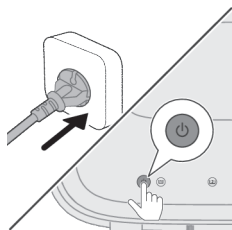
3 Zajistěte víko na nádržce na vodu, aby nedošlo k úniku vody.



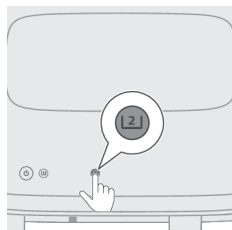
4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“  a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.

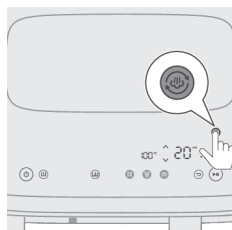




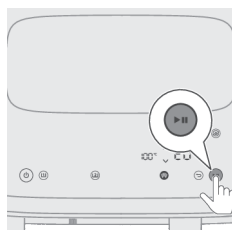
5 Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj



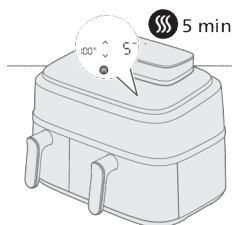
6 Vyberte velkou nádobu.



7 Stisknutím tlačítka čištění párou spustíte čištění pravé komory.
Čas na pravé straně začne blikat.

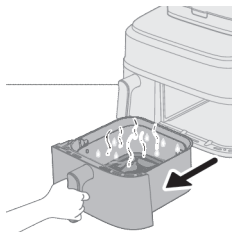


8 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte proces čištění.
Indikace teploty a času přestane blikat.

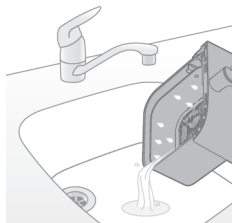


9 Po 15 minutách začne přístroj nepřetržitě pípat a ikona čištění párou (steam icon) bude blikat, dokud nevyjmete nádobu.

To znamená, že proces čištění je dokončen a zbývá fáze sušení v délce 5 minut.



10 Vyjměte a vyprázdněte nádobu.



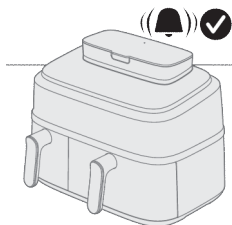
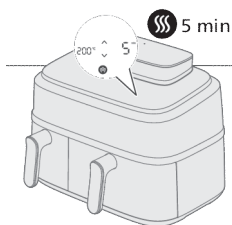
11 Opláchněte košík a nádobu, abyste odstranili zbytky.

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

12 Rozpuštěnou mastnotu kolem ohřívacího prostoru setřete hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.

Při používání funkcí horkovzdušného fritování nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování se kolem ohřívacího prostoru nahromadí trochu tuku. Pravidelné čištění párou a otírání pomůže udržet horní vnitřní prostor čistý.

13 Vložte nádobu zpět do přístroje, aby se automaticky spustil režim sušení.



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

Tip

- Před prvním použitím nebo v případě delšího nepoužívání doporučujeme použít funkci „Čištění párou“ k důkladnému vyčištění vodního okruhu a pravé komory.

Poznámka

- Při spuštění programu čištění párou nebo odstraňování vodního kamene může ze zadní strany spotřebiče vznikat více páry než v parním režimu, což znamená, že na stěně uvidíte více kondenzátu. Před spuštěním těchto dvou programů je nutné: 1) nemít výstup vzduchu přímo proti zásuvce, 2) nastavit vedle přístroje jiné kuchyňské spotřebiče, 3) umístit přístroj 20 cm od stěny, abyste omezili tvorbu kondenzátu na stěně.

Použití funkce odstraňování vodního kamene

Použití funkce odstraňování vodního kamene

Každých 10 hodin používání v parním režimu začne blikat ikona ☹️, která signalizuje, že je čas spustit program odstranění vodního kamene. Tato funkce pomáhá vyčistit vodní kámen nahromaděný ve vodním systému přístroje a prodlužuje jeho životnost.

V závislosti na verzi softwaru vašeho přístroje existují dva různé způsoby odstraňování vodního kamene.

- **(1. způsob)** Pouze vodou
- **(2. způsob)** Vodou a přípravkem na odstraňování vodního kamene

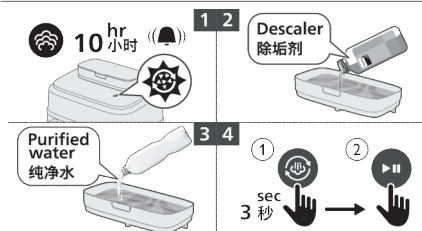
Zkontrolujte nálepku na přístroji a porovnejte ji s tabulkou níže a vyberte správný způsob odstranění vodního kamene pro váš přístroj.

Poznámka: Chcete-li dosáhnout optimálního výkonu při odstraňování vodního kamene, postupujte podle pokynů uvedených na nálepce na výrobku. V případě jakýchkoli dotazů se obraťte na linku servisního střediska.

(1. způsob) Když uvidíte tuto nálepku, použijte způsob „pouze vodou“

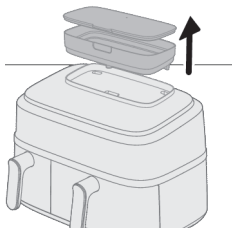


(2. způsob) Když uvidíte tuto nálepku, použijte způsob „vodou a přípravkem na odstraňování vodního kamene“



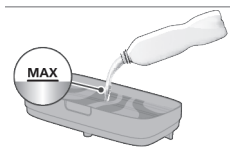
(1) Způsob za použití pouze vody

1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.

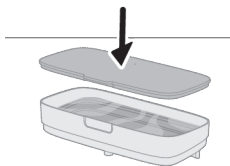


- 2** Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

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

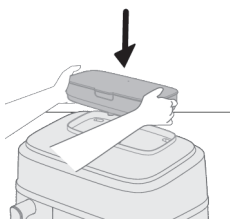


- 3** Zajistěte víko na nádrži na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

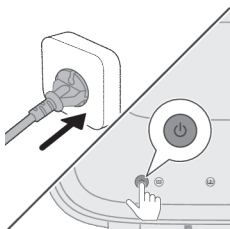


- 4** Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

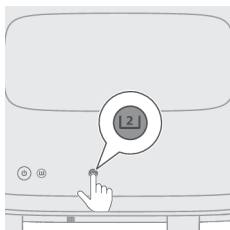
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“  a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.



- 5** Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj

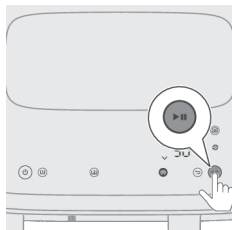


- 6** Vyberte velkou nádobu.

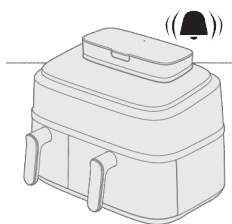




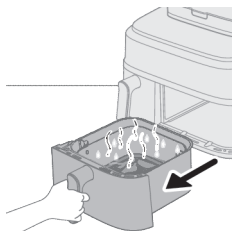
- 7** Dlouze stiskněte tlačítko Čištění párou na dobu delší než 3 sekundy, dokud se nezobrazí a nezačne blikat ikona odstraňování vodního kamene ☹️. Čas na pravé straně začne blikat.



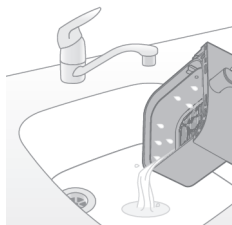
- 8** Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení zahájíte odstraňování vodního kamene. Indikace času přestane blikat.



- 9** Počkejte 50 minut, dokud neuslyšíte zvukový signál, který signalizuje ukončení programu.



- 10** Vyjměte velkou nádobu.



- 11** Vylijte špinavou vodu.

- 12** Umyjte nádobu a košík, opláchněte je a osušte. Varnou komoru otřete suchým hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.

Doporučujeme použít funkci čištění párou k opláchnutí vnitřního okruhu vody a vysušení nádoby.

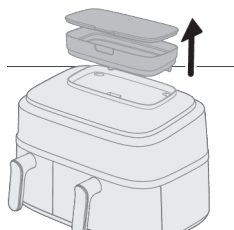
Poznámka

- Když ikona ☹️ bliká, je nejlepší neprodleně odstranit vodní kámen, jinak by se mohl ve vodním okruhu nahromadit a způsobit tak jeho ucpání.
- Pokud chcete odstranit vodní kámen později, můžete oznámení přeskočit. Při příštím zapnutí fritézy se vám to znovu připomene.

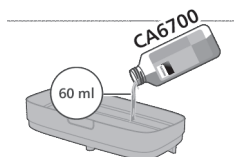
- V žádném případě na odstraňování vodního kamene nepoužívejte kapalinu na bázi kyseliny sírové, kyseliny chlorovodíkové, kyseliny amidosulfonové nebo kyseliny octové (octa), protože by mohla poškodit vodní systém v přístroji, aniž by správně odstranila vodní kámen.
- Pokud ve své oblasti často používáte tvrdou vodu, možná bude nutné odstraňovat vodní kámen z přístroje častěji.

(2) Způsob za použití vody a přípravku na odstraňování vodního kamene

1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.



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

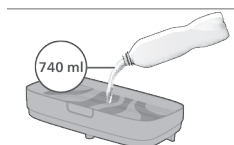


Poznámka: Přípravek na odstraňování vodního kamene Philips CA6700 není součástí balení. Pro dosažení nejlepších výsledků při odstraňování vodního kamene zakupte samostatně.

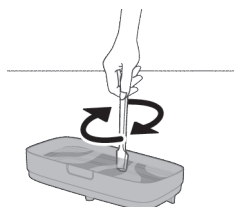
Poznámka: Chcete-li z přístroje odstranit vodní kámen, doporučujeme použít přípravek na odstranění vodního kamene Philips CA6700/55 (dostupný v online obchodě Philips). Z přístroje je nutné odstranit vodní kámen po každých 10 hodinách používání funkce vaření v páře. Pokud chcete použít přípravek na odstranění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

3 Naplňte nádržku na vodu 740 ml vody.

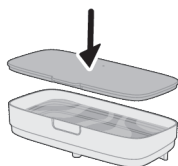
Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.



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

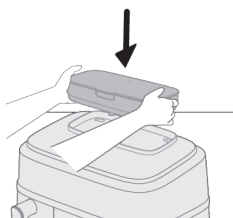


- 5 Zajistěte víko nádržky na vodu.

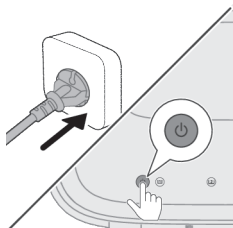


- 6 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

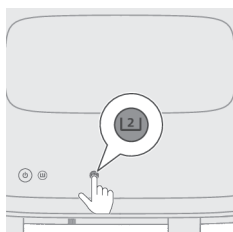
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“  a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.



- 7 Stisknutím tlačítka vypínače zapnete přístroj

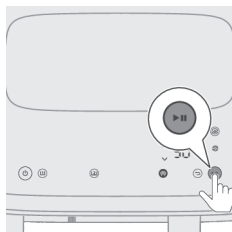


- 8 Vyberte velkou nádobu.

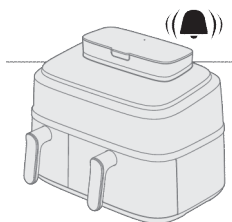


- 9 Dlouze stiskněte tlačítko Čištění párou na dobu delší než 3 sekundy, dokud se nezobrazí a nezačne blikat ikona odstraňování vodního kamene . Čas na pravé straně začne blikat.

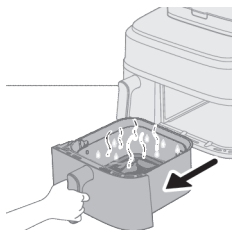




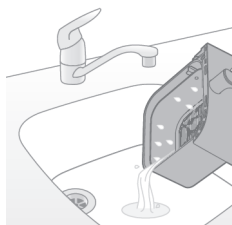
- 10** Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení zahájíte odstraňování vodního kamene.
Indikace času přestane blikat.



- 11** Počkejte 50 minut, dokud neuslyšíte zvukový signál, který signalizuje ukončení programu.



- 12** Vyměňte velkou nádobu.

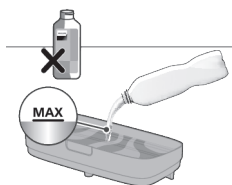


- 13** Vylijte špinavou vodu.

Upozornění: Při manipulaci s horkou nádobou buďte opatrní.

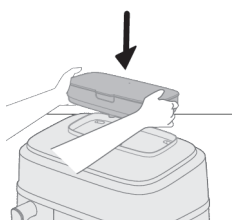


- 14** Vylijte z nádržky na vodu jakýkoli případný zbývající roztok na odstraňování vodního kamene.

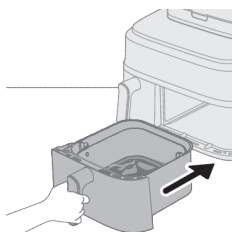


15 Nádržku na vodu doplňte pouze vodou.

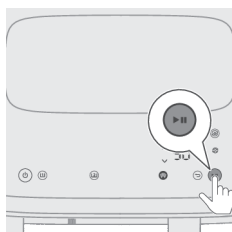
Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čištěnou nebo destilovanou vodu.



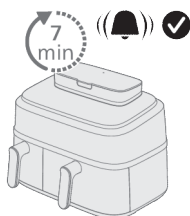
16 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.



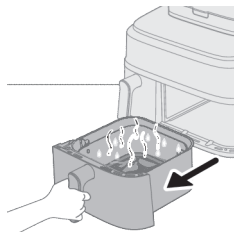
17 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.



18 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** pokračujte v odstraňování vodního kamene.



19 Proces odstraňování vodního kamene potrvá dalších 7 minut a dokončí se, když uslyšíte další pípnutí přístroje.



20 Vyjměte velkou nádobu.

21 Umyjte nádobu a košík, opláchněte je a osušte. Varnou komoru otřete suchým hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.

Doporučujeme použít funkci čištění parou k opláchnutí vnitřního okruhu vody a vysušení nádoby.

Poznámka

- Když ikona ☹️ bliká, je nejlepší neprodleně odstranit vodní kámen, jinak by se mohl ve vodním okruhu nahromadit a způsobit tak jeho ucpání.
- Pokud chcete odstranit vodní kámen později, můžete oznámení přeskočit. Při příštím zapnutí fritézy se vám to znovu připomene.
- V žádném případě na odstraňování vodního kamene nepoužívejte kapalinu na bázi kyseliny sírové, kyseliny chlorovodíkové, kyseliny amidosulfonové nebo kyseliny octové (octa), protože by mohla poškodit vodní systém v přístroji, aniž by správně odstranila vodní kámen.
- Pokud ve své oblasti často používáte tvrdou vodu, možná bude nutné odstraňovat vodní kámen z přístroje častěji.

Obecné pokyny pro čištění

Varování

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

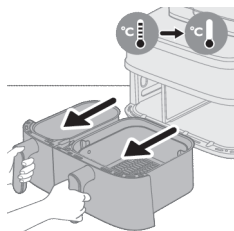
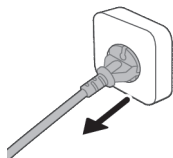
Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte olej a tuk ze dna nádoby.

Pokud se uvnitř nebo v okolí výstupu páry nahromadí vlhkost, setřete ji suchým hadříkem.

1 Stisknutím tlačítka vypínače přístroj vypněte, odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte zařízení vychladnout.

Tip

- Nádobu a košík vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.



2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

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

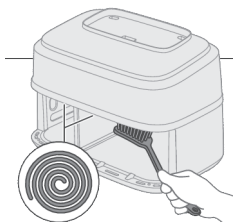
Tip

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

4 Abyste zabránili poškrábání, jemně otřete vnějšek (včetně výstupu páry, povrchů atd.) i vnitřek přístroje nepomačkaným, čistým a měkkým hadříkem. Nejprve jej otřete vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.



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



6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

Poznámka

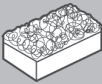
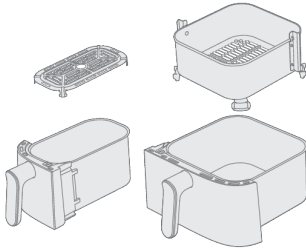
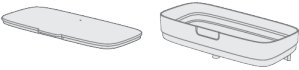
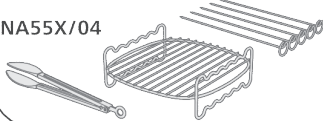
- V případě, že při čištění omylem vytáhnete rozdělovač, který se nachází mezi malou a velkou nádobou, ujistěte se, že jej vrátíte nazpět ve správné poloze.

Tip

- Pokud na nádobě ulpí zbytky jídla, použijte automatický čisticí program „Čištění párou“, který zbytky změkčí a usnadní čištění (viz „Použití automatických čisticích programů“).



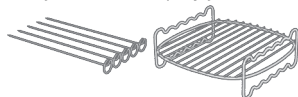
Tabulka čištění

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Příslušenství

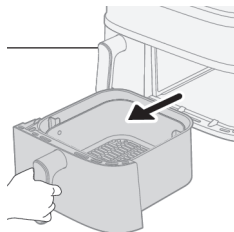
Použití dvojitého roštu

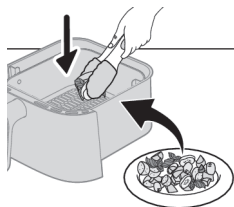
Dvojitá vrstva a špízy jsou k dostání s těmito modely: NA55X/03.



Dvojitá vrstva je užitečné příslušenství umožňující vaření ve dvou patrech, ale je kompatibilní pouze s velkou nádobou.

1 Vyměňte ze zařízení velkou nádobu.

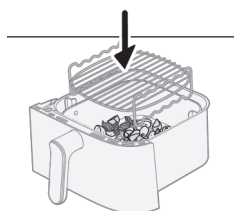




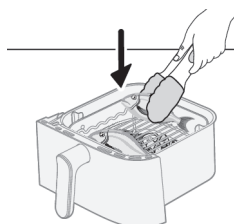
2 Do košíku umístěte požadované přísady.

Poznámka

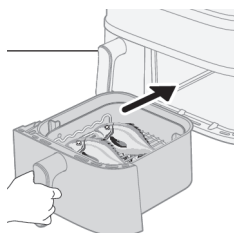
- Pro doporučení toho, co a jak dlouho vařit ve druhé vrstvě, prohlédněte si tabulku pokrmů.



3 Na nádobu připevněte druhou vrstvu.



4 Do vrstvy umístěte druhou porci jídla.



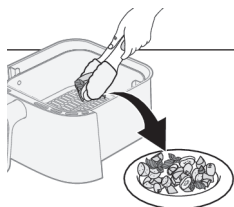
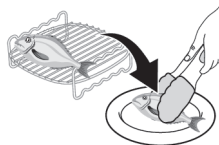
5 Umístěte nádobu do spotřebiče a nastavte časovač a teplotu tak, jak je uvedeno v následující tabulce. Jakmile jste připraveni, stiskněte tlačítko Start.

Pokrmý	Váha (čistá)	Doba přípravy	Teplota	Poznámka
Mražené kuřecí medailonky	300 g / 11 uncí	17–20 min	180 °C	
Tenké mražené hranolky	400 g / 14 uncí			
Mražená kuřecí křidélka	450 g / 16 uncí	16–20 min	200 °C	
Mražené kuřecí hamburgery	350 g / 12 uncí			

Klasy kukuřice	800–1 000 g / 28–35 uncí	24–28 min	180 °C	- 3 ks kukuřičných klasů
Americké brambory	500 g / 18 uncí			
Mořan zlatý	500–600 g / 18–21 uncí	18–20 min	200 °C	- 2 ks celé ryby
Pečené brambory (na čtvrtky)	350 g / 12 uncí			
Celé houby	200 g / 7 uncí	12–14 min	200 °C	
Obří krevety s kůží	400 g / 14 uncí			
Grilovaný sýr nebo tofu	250 g / 9 uncí	15–18 min	180 °C	- Během vaření grilovaný sýr nebo tofu otočte
Směs zeleniny	500 g / 18 uncí			

Poznámka

- Pokrmy uvedené nahoře umístěte do horní vrstvy a pokrmy uvedené dole umístěte dolů.



- 1 Jakmile ukončíte vaření, použijte rukavice a kleště, kterými pokrmy vyjmete z nádoby.

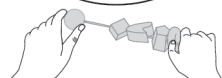
Upozornění

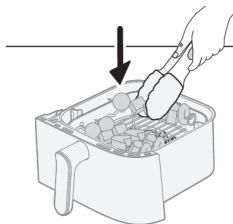
- **Dvojitá vrstva je během vaření horká, dávejte proto pozor při jejím vytahování.**

Použití špízu

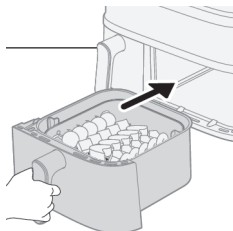
Špíz lze použít v kombinaci se dvěma vrstvami.

- 1 Vytvořte špízy z masa a zeleniny.



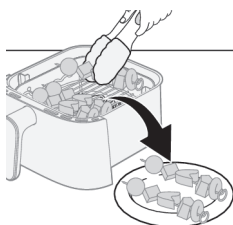


2 Vložte špízy do drážek ve druhé vrstvě.



3 Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje.

4 Nastavte čas podle specifické tabulky a začněte vařit.



5 Jakmile je vaření u konce, použijte rukavice a kleště, pomocí kterých jídlo vytáhněte ven.

Pro dobu a teplotu vaření si prohlédněte tabulku s doporučeními.

Obsah nádoby	Porce	Doba přípravy	Teplota	Poznámka
5 špízů	5 špízů			- Pokladte spodek nádoby směsí zeleniny a špízy položte na druhou vrstvu.
Směs zeleniny	500 g	15–18 min	180 °C	

Použití snídaňové sady

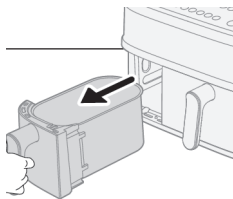
Snídaňová sada je k dostání s následujícími modely: NA55X/04.



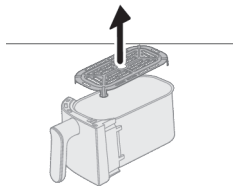
Snídaňový set vám umožňuje uvařit až 4 vejce a 4 toustů zároveň.

Upozornění

- **Pozor na potenciální možnost spálení. K vytahování vajec a toustů vždy použijte kleště.**



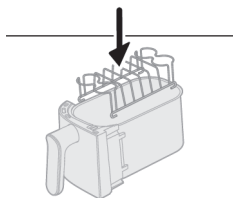
1 Vyměte ze zařízení malou nádobu.



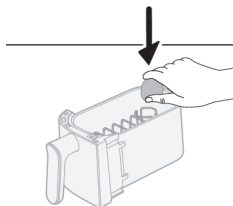
2 Vyměte z nádoby horní patro.

Poznámka

- Pokud neodstraníte spodní plát, tousty se nemusí do přístroje vejít.



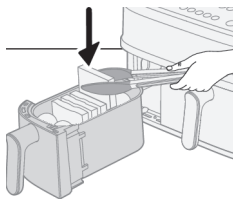
3 Vložte snídaňovou sadu do malé nádoby.



4 Umístěte do sady až 4 vejce a vložte sadu zpět do přístroje.

5 Upravte dobu a teplotu podle tabulky a stiskněte tlačítko spuštění.

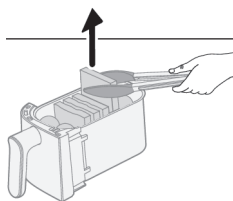
Snídaňová sada	Množství	Doba přípravy	Teplota	Poznámka
Vejce natvrdo	4 vejce	10–12 min	180 °C	- Nejdříve vařte vejce. V polovině vaření přidejte tousty.
Vejce naměkko	4 vejce	8–10 min		
Toust	5 ks	5–6 min		



- 1 V polovině vaření vložte nakrájené tousty do snídaňové sady a pokračujte s vařením.

Tip

- Zapněte vibrační připomínku, abyste nezapomněli přidat tousty.
- Pokud se toust nevejde do nádoby, překrojte jej.



- 2 Jakmile je vaření u konce, pomocí kleští vejce a tousty opatrně vyjměte. Informace o čase a teplotě vaření naleznete v tabulce níže.

Skladování

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.
- 3 Omotejte kabel okolo držáku na zadní straně přístroje.

Poznámka

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

Řešení problémů

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

Problémy	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.

Problémy	Možná příčina	Řešení
		Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou: 
		Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
	Tlačítko vypínače nebylo dosud aktivováno.	Palcem stiskněte tlačítko vypínače tak, abyste se prstem dotkli celého tlačítka.

Problémy	Možná příčina	Řešení
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavazit o stěnu nádoby a způsobit odloupení malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady.	Opatrně z pánve vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte ve vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Nádobu a košík po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potraviny osušte.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“.	Přístroj je poškozený / porouchaný.	Obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Pokud byl přístroj uložen při nízké okolní teplotě, nechte jej po dobu alespoň 15 minut ohřát na pokojovou teplotu, než jej znovu zapojíte do zásuvky. Pokud se na obrazovce zobrazí „E1“, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E4–E12“.	Přístroj může být porouchaný.	Zkuste přístroj odpojit a znovu zapojit do zásuvky. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.

Problémy	Možná příčina	Řešení
Z vnitřku přístroje se ozývají podivné zvuky.	Přístroj je vybaven ventilátorem, který je zapotřebí pro přenos tepla k potravinám, a také vodním čerpadlem, které přístroj potřebuje pro funkci vaření v páře.	Tento hluk je normální a zamýšlený. Pokud se hluk zvýší nebo se výrazně změní, obraťte se na středisko podpory společnosti Philips, kde vám poradí.
Ve varné komoře je po vaření voda.	Fritéza Airfryer během vaření vytváří páru. Pára kondenzuje na potravinách a na vnitřních stěnách varné komory. Zkondenzovaná voda zůstává po vaření ve varné komoře.	Určité množství vody, které zůstane ve varné komoře po vaření, je normální. Stačí ji setřít vlhkým neabrazivním hadříkem.
 stále bliká	V nádržce na vodu není voda	Doplňte vodu do nádržky na vodu.
	Nádržka na vodu není správně umístěna	Stiskněte nádržku na vodu v drážce, aby byla zajištěna na svém místě, a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení.
	Vodní trubice je zablokována	Obraťte se na spotřebitelské centrum ve vaší zemi a požádejte o další servis.
 stále bliká	Jedná se o upozornění na nutnost odstranění vodního kamene	Provedte proces odstranění vodního kamene. Viz kapitola „Odstraňování vodního kamene“.
Během napařování, čištění párou a odstraňování vodního kamene se na stěnách může vyskytovat kondenzovaná voda	Jedná se o normální jev. Pára bude vycházet z výstupu vzduchu na pravé straně a ventilátor ji vytlačí na stěnu	Umístěte přístroj 20 cm od stěny a neumísťujte pravý výstup vzduchu přístroje přímo před zásuvku, abyste předešli problémům s elektrickým proudem. Neumísťujte k němu jiné kuchyňské spotřebiče. K vysušení použijte hadřík.
Zdá se, že přístroj teče	Únik vody z vnitřní části přístroje (netěsnost vodní trubice atd.)	Obraťte se na spotřebitelské centrum ve vaší zemi a požádejte o další servis.
	Zařízení prasklo vnějším násilím nebo se deformovalo	
	Únik z nádržky na vodu	Vyjměte nádržku na vodu a znovu ji řádně nainstalujte Zkontrolujte, zda v nádržce na vodu nejsou praskliny, kontaktujte spotřebitelské centrum ve vaší zemi
Nedostatečné množství páry	Nedostatek vody v nádržce na vodu	Zkontrolujte nádržku na vodu, zda je v ní dostatek vody.

Problémy	Možná příčina	Řešení
	Nádržka na vodu není zcela správně nasazená	Stiskněte nádržku na vodu v drážce, aby byla zajištěna na svém místě, a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení.
	Přívod vody v drážce na horní straně přístroje je znečištěný/ucpaný	Vyčistěte a propláchněte přívod vody.
	Ucpání parního generátoru nebo netěsnost parního potrubí	Pokud byl používán delší dobu, může být nutné provést odstranění vodního kamene a vyčištění generátoru páry. Spusťte program odstranění vodního kamene. Pokud stále nefunguje, obraťte se na spotřebitelské centrum
Při spuštění programu vaření v páře, vaření v páře a horkovzdušného fritování, čištění párou, odstraňování vodního kamene není slyšet žádný zvuk ventilátoru ani motoru, ale indikace teploty a času svítí a neblíká	To je normální jev. Spotřebič je funkční.	Počkejte déle než 20 sekund a jev znovu zkontrolujte.
Vodní kondenzát na prázdné zásuvce během vaření v páře, čištění párou nebo odstraňování vodního kamene	Zařízení umístěno příliš blízko prázdných zásuvek	Doporučujeme upravit pozici zařízení nebo na zásuvku nasadit protiprachový kryt, aby se na ní kondenzát nehromadil.

Sisukord

Olulised ohutusjuhised	135
Ümbertöötlus	137
Elektromagnetväljad (EMV)	137
Garantii ja tootetugi	137
Tutvustus	139
Üldine kirjeldus	140
Funktsioonide kirjeldus	142
Enne esimest kasutamist	143
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust	144
Küpsetusjuhised	145
Küpsetamine kahel pannil	145
Küpsetamine ühe panniga	149
Puhastamine	177
Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine	177
Üldpuhastus	187
Tarvikud	189
Hoiustamine	194
Veaotsing	194

Olulised ohutusjuhised

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

Oht!



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

Hoiatus

- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 15 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.

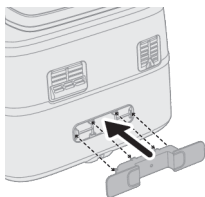
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (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, korv ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- Toidu aurutamisel olge kaane avamisel ettevaatlik, kuna kuum aur võib põhjustada põletushaavu.
- Tegevuseta olekus sektsioon on alati kuum, isegi kui teine töötab.
- Kasutamata seadmesektsioon/-õõnsus võib muutuda kuumaks, kui teine sektsioon/õõnsus on kasutusel, soovitatav on hoida kõik sahtlid oma kohal isegi siis, kui kasutatakse ühte sektsiooni/õõnsust, ning avada/eemaldada ainult siis, kui see on vajalik sahtli täitmiseks.
- Ärge asetage seadme auruakent pistikupesa vastu.



Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töokeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Ärge lahutage seadet vooluvõrgust lahti vahetult pärast küpsetusprotsessi lõppu.
- Enne käsitlemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.

- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskaid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: Küttekeha, metallosade ääred ja pritsmekaitse.
- 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.
- Juhtmeheidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist. Ärge kunagi eemaldage seda vahetükki.
- Kui katlakivi eemaldamise ikoon süttib, jätkake katlakivi eemaldamise protsessiga.
- Paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeava otse pistikupesa ette. Ärge asetage Airfryerit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mööda pindu alla joosta.
- Tavakasutuses peab toote ümber olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kui auru koguneb auruava sisse või seda ümbritsevale pinnale, pühkige seda pehme kuiva lapiga.
- Kui vabas pistikupesas on kondensvesi, siis on soovitatav seadme asendit muuta või kasutada pistikupesa tolmutaket, et vältida vabasse pistikupesasse kondensvee kogunemist.



Ümbertöötlus



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

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

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**.

Tutvustus

Õnnitleme ja tere tulemast Philipsi perekonda!

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

Kahe korvi ja auruga Airfryer võimaldab valmistada kahte toiduainet eraldi küpsetusmeetodil, mõlemad saavad valmis korraga. Kaks korvi frittimiseks, küpsetamiseks, röstimiseks ja grillimiseks, suurema korviga saab ka aurutada. RapidAir Plusi ja Air Steam tehnoloogia abil naudite täiuslikult valmistatud toite.

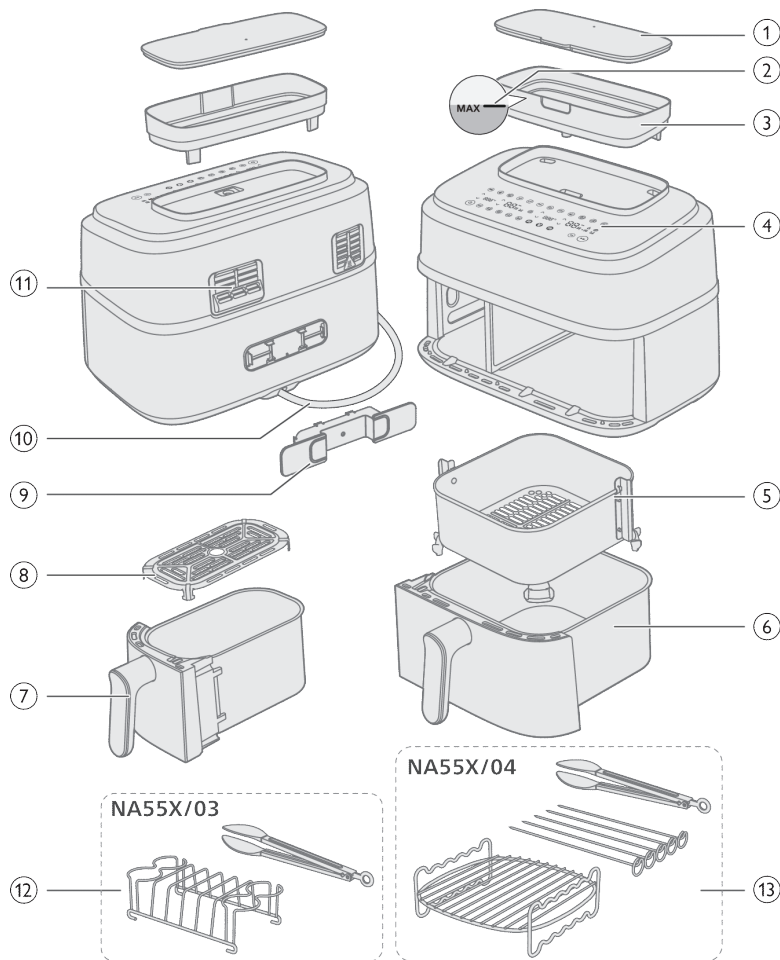
Lisaks on sel kuumaõhufrititüüri automaatne puhastusprogramm, st aurupuhastus ja katlakivieemaldus. Aurupuhastus hõlbustab suurelt pannilt ja kuumutustoru ümbert sinna kogunenud rasva eemaldamist.

Katlakivieemaldusfunktsioon aitab puhastada seadme veesüsteemi katlakivist ja pikendab seadme eluiga.

Seadmega on kaasas rakendus Home ID, mis annab teile Dual Basket Airfryeri jaoks samm-sammulisi juhiseid ja sadu retsepte suussulavate roogade valmistamiseks täpsete seadistuste abil.

Laadige rakendus alla, kasutades pakendil olevat QR-koodi.

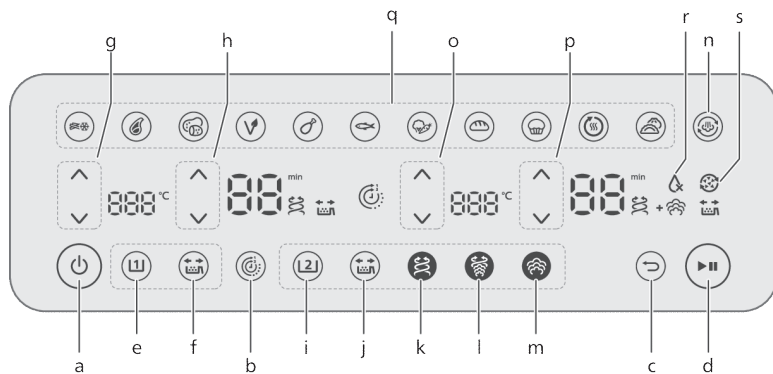
Üldine kirjeldus



Põhiosad

1	Veenõu kaas	8	Alumine plaat väikese panni jaoks
2	MAX veetaseme tähis	9	Juhtmehoidik
3	Veepaak	10	Toitekaabel
4	Juhtpaneel	11	Õhu väljalaskeavad
5	Korv suure panni jaoks	12	Hommikusöögikomplekt (ainult NA55X/03)
6	Suur pann	13	Kahetasandiline varrastega (ainult NA55X/04)
7	Väike pann		

Juhtpaneel



a Sisse-/väljalülitamise nupp

b Ajafunktsioon

c Tagasiliikumise nupp

d Käivitus-/pausinupp

Väikese panni juhtnupud

e Väike panninupp

f Värinaga meeldetuletuse nupp

g Temperatuuri reguleerimise nupud

h Aja juhtnupud

Suure panni juhtnupud

i Suur panninupp

j Värinaga meeldetuletuse nupp

k Kuumaõhufrittimise funktsiooni nupp

l Aurutamise- ja õhkfrittimisfunktsiooni nupp

m Aurutamisfunktsiooni nupp

n Aurupuhastusfunktsiooni nupp

o Temperatuuri reguleerimise nupud

p Aja juhtnupud

q Seadistusnupud

r Vee puudumise näidik

s Katlakivi eemaldamise meeldetuletuse ikoon

Funktsioonide kirjeldus



Veepaak

Kufil on veepaak, mis asub seadme ülaosas. MAX veetaseme tähis on umbes 800 ml, nähtav nii eest kui ka tagant. Vee lekkimise vältimiseks ärge seda taset ületage.

Vee mahaloksumise vältimiseks hoidke veepaaki täitmise ajal kahe käega ja enne selle liigutamist sulgege kaas. Tühjendage veepaak pärast iga küpsetustsüklit, et vältida lubjakivi kogunemist.



Ajafunktsioon

Sünkroonib küpsetusaja automaatselt, et mõlemad pannid lõpetaksid küpsetamise samal ajal, isegi kui küpsetusajad on erinevad.



Tagasi nupp

Kasutage tagasinuppu, kui valisite kogemata vale eelseade/funktsiooni.



Meeldetuletus värinaga

Vajutage meeldetuletus värinaga nuppu, et lubada või keelata hoiatusi, mis tulevad teile meelde, et peate ühtlasema tulemuse saavutamiseks toitu küpsetamise ajal kaks korda raputama või keerama. Kuulete piiksu ja näete ajanäidiku kõrval vilkumas raputamise ikooni.



Kuumaõhufrittimisfunktsioon

Tänu unikaalse tähekujulise disainiga RapidAir Plusi tehnoloogiale tsirkuleerib kuum õhk toidu ümber ja sellest läbi, tagades ühtlase küpsetamise nii seest kui ka väljast ja tagab maitsvad kodused eined.



Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Saavutage aurutamise pehmus ja õhkfrittimise krõbedus kasutades Air Steami tehnoloogiaga RapidAir Plusi.



Aurutamisfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Meie Air Steami tehnoloogia tagab teie köögiviljadele, kalale, pelmeenidele või küpsetistele hea aurutamise, saavutades toidu pehme ja õrna tekstuuri, ilma et tulemus oleks nätske või vesine.



Vee puudumise näidiku ikoon

See on ikoon parempoolsel numbrinäidikul. Kui see vilgub ja kostab piiksuv heli, näitab see, et paagis ei ole vett või paak on valesti paigaldatud. Täitke paak veega ja veenduge, et see on oma kohal; seejärel vajutage peatamis-/käivitusnuppu ja märk lülitub välja.



Aurupuhastusfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Vajutage üks kord aurupuhastuse nuppu, et käivitada parempoolse kambri puhastamine ja aidata lahustada rasvaseid jääke pannil ja küttekeha ümber. Täpsemalt vaadake peatükist „Puhastamine – aurupuhastus“.



Katlakivieemaldusfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Vajutage ja hoidke vähemalt 3 sekundit aurupuhastuse nuppu all, kuni katlakivieemalduse ikoon ☼ hakkab vilkuma. Täpsemalt vaadake peatükist „Puhastamine – katlakivieemaldus“.



Peata küpsetamine

Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu käivitus-/pausinuppu või sisestage pann/korv uuesti.

Eelseadistused

Alltoodud eelseadistused on küpsetusprogrammid, mis annavad soovitusi temperatuuri ja küpsetusaja kohta, mis põhinevad teatud toidukogusel. Täpsema teabe saamiseks vt ptk „Eelseadistustega küpsetamine“.



Suupisted
külmutatud
kartulist



Liha



Värsked kartulid



Veganitele



Kanakoivad



Kala



Aedvili



Leib



Muffin/
Kook



Soojendamine



Pelmeenid

Seadme müra

Seadme töötamise ajal võite kuulda veidi müra. See on normaalne ja tuleb pumbast ja ventilaatorist.

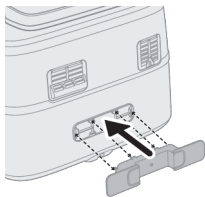
Heliteavitused

Kui seade on küpsetamise lõpetanud või kui küpsetamise ajal on vajalik mõni tegevus, nt toidu raputamine või ümber keeramine, võite mõnikord kuulda heli.

Enne esimest kasutamist

Tähtis!

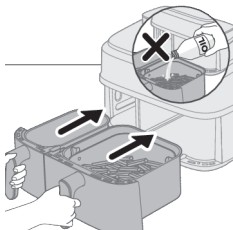
- Esimest korda kasutamisel võib kufist tulla veidi suitsu ja lõhna. See peaks mõne minutiga kaduma.
 - Enne seadmega esimest toiduvalmistamist järgige selle põhjalikuks puhastamiseks peatükki „Puhastamine“.
- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
 - 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
 - 3 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).



- 4 Kinnitage juhtmehoidja seadme tagaküljele määratud alale, klõpsates selle kohale.

Ettevaatust

- Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist.



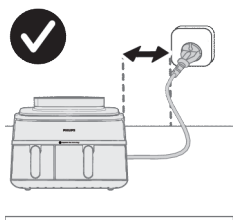
Ettevaatust

- See on kuumaõhufritüür ehk kufi, mis küpsetab toitu kuuma õhuga. Ärge täitke panni õli, praadimisrasva ega ühegi muu vedelikuga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.
- Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

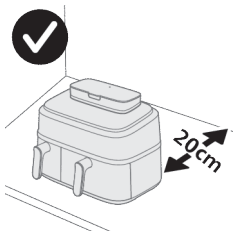
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

Märkus



- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.
- Ärge asetage Airfryerit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mõõda pindu alla joosta.
- Tavakasutuses peab toote ümber olema tagatud hea ventilatsioon.



- Kasutamise ajal väljub õhu väljalaskeavast kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja väljalaskeavast ohutus kauguses. Paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeava otse pistikupesa ette.

Küpsetusjuhhis

Vasaku ja parema panni jaoks on erinevad küpsetusfunktsioonid. Soovitud küpsetusfunktsiooni jaoks valige vastav pann.

Küpsetusrežiim

Õhkfrittimine

Aurutamine ja
õhkfrittimine

Aur



Väike pann



Suur pann



Enne aurutamise või aurutamise ja kuumaõhufritüüri funktsiooni kasutamist veenduge, et paagis on piisavalt vett.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovime kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

Ärge ületage veepaagil olevat MAX veetaseme tähist.

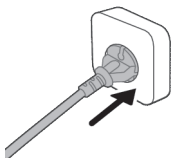
Pärast küpsetamist valage vesi veepaagist välja.

Küpsetamine kahel pannil

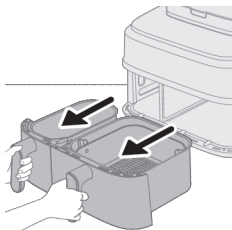
Ajafunktsiooni abil küpsetamine

Kui küpsetate kahte toitu erineva funktsiooni, temperatuuri ja ajaga, kasutage mõlema panni üheaegseks lõpetamiseks **ajafunktsiooni**.

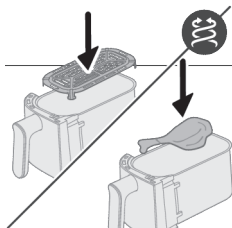
- 1 Sisestage pistik seinakontakti.



- 2 Eemaldage mõlemad pannid seadmest, tõmmates neid käepidemest.



- 3 Pange alusplaat väikesesse potti.

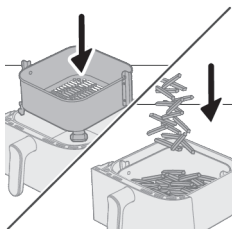


- 4 Asetage korv suure panni sisse.

Märkus

- Veenduge, et korvi klapid on pannile asetamisel paremal ja vasakul küljel õigesti paigutatud. Kui keerate korvi kogemata 90 kraadi, siis see ei mahu.
- See on normaalne, et rakendada jõudu, et panna korv pannile.

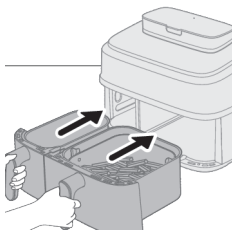
- 5 Asetage toiduained korvidesse.

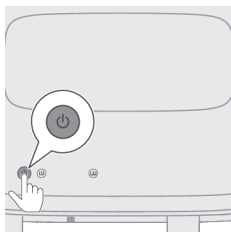


- 6 Pange pott tagasi Airfryerisse.

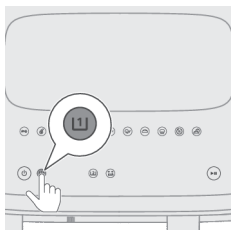
Ettevaatust

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

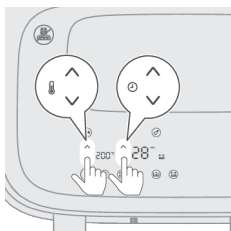




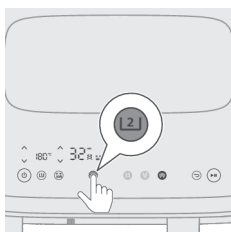
- 7** Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



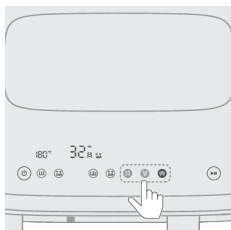
- 8** Valige väike pann.
Aja ja temperatuuri näidik vasakul küljel hakkab vilkuma.



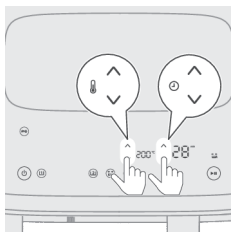
- 9** Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.



- 10** Valige suur pann.



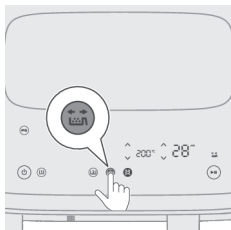
- 11** Valige soovitud küpsetusfunktsioon: õhkfrittimise, aurutamise või aurutamise ja õhkfrittimise funktsioon.
Enne aurutamise ja õhkfrittimise funktsiooni valimist täitke veepaak MAX taseme tähtsini.



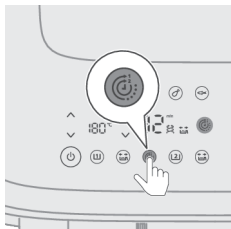
- 12** Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.

Kui valite õhkfrittimise või aurutamise ja õhkfrittimise funktsiooni, saate küpsetustemperatuuri reguleerida. Aurutamisküpsetusfunktsiooni jaoks on temperatuur fikseeritud 100 °C-le ja seda ei saa reguleerida.

Soovitavad toidukogused, temperatuurid ja küpsetusaja leiate toidutabelist peatükis „Ühe panniga küpsetamine“.



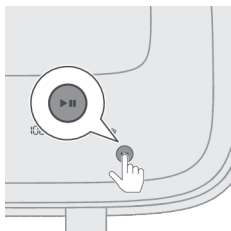
- 13** Vajutage raputamise meeldetuletuse nuppu, et saada meeldetuletust toidu raputamiseks küpsetamise ajal.



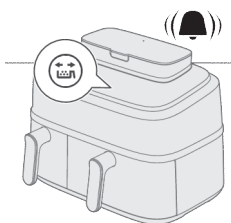
- 14** Vajutage ajafunktsiooninuppu, et tagada mõlema toidu üheaegne valmimine.

Kui valmistate kahte toitu erineva funktsiooni, temperatuuri ja küpsetusajaga ja toidud ei pea valmima samal ajal, võite selle sammu vahele jätta.

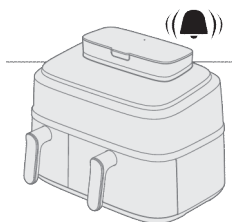
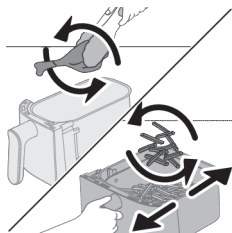
Kui reguleerite küpsetamise ajal ühe panni aega, lülitatakse **ajafunktsioon** välja ja mõlemad pannid töötavad eraldi. **Ajafunktsiooni** uuesti aktiveerimiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Seejärel vajutage kuvatavat **ajafunktsiooninuppu**. Lõpuks vajutage küpsetamise jätkamiseks uuesti käivitus-/pausinuppu.



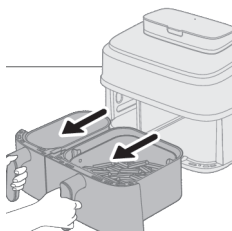
- 15** Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.



- 16** Kui kuulete raputamise meeldetuletuse helisignaali, eemaldage pann koos korviga ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel pange pann tagasi seadmesse.



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



18 Tõmmake pannid välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Kui toit pole veel küps, libistage pann lihtsalt Airfryerisse tagasi ja lisage veel mõni minut.

19 Eemaldage toiduained (nt friikartulid) ettevaatlikult grillimistangidega potist.

Märkus

- Mõlema panni küpsetamise peatamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Mõlema panniga küpsetamise jätkamiseks vajutage seda uuesti.
- Ainult ühe panni küpsetamise peatamiseks valige esmalt see pann ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu. Selle panniga küpsetamise jätkamiseks vajutage seda uuesti.
- Saate kasutada ühel pannil eelseadistust ja teisel käsitsi seadistusi.
- Seade peatub automaatselt, kui panni välja tõmbate, ja jätkab küpsetamist, kui selle tagasi panete.

Erinevate küpsetusfunktsioonide juhised leiata peatüki „Ühe panniga küpsetamine“ vastavatest osadest.

Küpsetamine ühe panniga

Kui soovite õhkfrittida väikest toidukogust, valige väike pann .

Kui soovite õhkfrittida, aurutada ja õhkfrittida või aurutada suurt toidukogust, valige suur pann .

Allolevad juhised on mõeldud suure panni jaoks.

Märkus

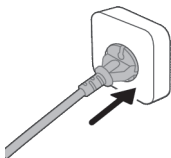
- Suurte või kergesti murenevate toiduainete välja tõstmiseks kasutage köögitange.

- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmimist, enne toiduainete raputamist või korvi tagasi panemist liigse õli või rasva ettevaatlikult pannilt ära valada. Asetage korv kuumakindlale pinnale ja kasutage liigse õli või rasva ära valamisel pajakindaid. Seejärel pange korv pannile tagasi.

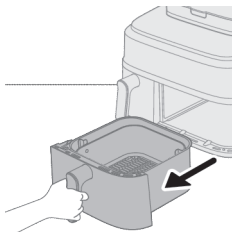
Õhkfrittimisfunktsioon

Õhkfrittimine toidutabeli abil

- 1 Sisestage pistik seinakontakti.

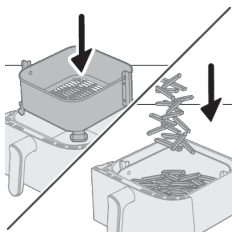


- 2 Eemaldage suur pann koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.



- 3 Asetage korv suure poti sisse.

- 4 Asetage toiduained korvi.



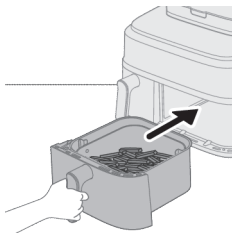
Märkus

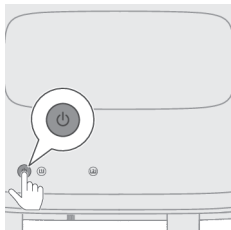
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Õiged kogused ja ligikaudsed küpsetusajad leiate „Toitutabelist“.
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.

- 5 Pange pott tagasi Airfryerisse.

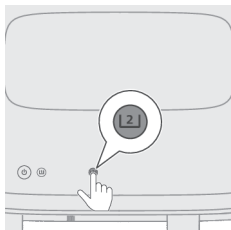
Ettevaatust

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

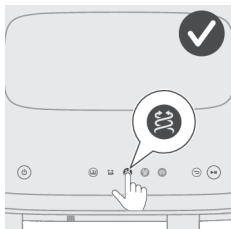




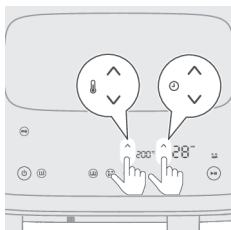
6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



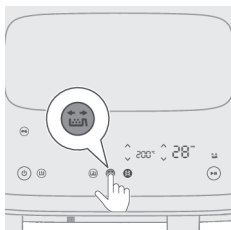
7 Valige suur pann.



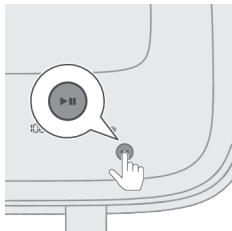
8 Valige kuumaõhufrittimise funktsiooni nupp.
Aja- ja temperatuurinäidik paremal hakkab vilkuma.



9 Vajaliku aja ja temperatuuri (vt „Toidutabel“) valimiseks vajutage temperatuuri üles/alla nuppu ja aja üles/alla nuppu.



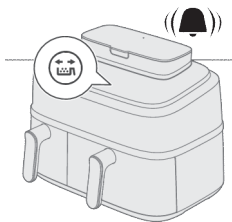
10 Kui koostisaineid tuleb küpsetusprotsessi ajal raputada või keerata (vt „Toidutabel“), siis toidu raputamise meeldetuletuse saamiseks vajutage meeldetuletus värinaga nuppu.



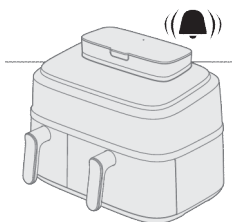
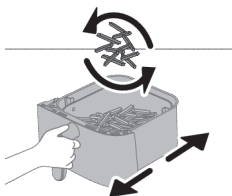
- 11** Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Märkus

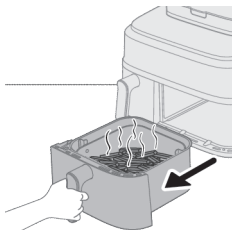
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Küpsetusseadistusi saate küpsetusprotsessi vältel igal ajal muuta, klõpsates üles- või alla-nuppu.



- 12** Kui kuulete raputamise meeldetuletuse helisignaali, tõmmake pann koos korviga välja ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel pange pann tagasi seadmesse.



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



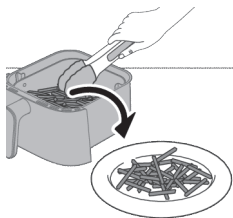
- 14** Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Ettevaatust

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

Märkus

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



15 Eemaldage toiduained (nt friikartulid) ettevaatlikult grillimistangidega potist.

Ettevaatust

- Ärge toiduainete eemaldamisel potti kallutage, sest korv võib potist välja kukkuda.
- Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.



Toidutabel – suur pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskeste koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	800 g / 28 oz	200°C	28–31	- 7x7 mm / 0,3x0,3 paksune - Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur portsjon	900 g / 32 oz	200	29	- Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 14, 18, 21 ja 25 minutit. - Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.

Kodused friikartulid	800 g / 28 oz	180°C	30–40	- 10x10 mm / 0,4x0,4 paksune - Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Külmutatud kanapihvid	600 g / 21 oz	200°C	10–20	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	600 g / 21 oz	200°C	18–24	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger	4 tükki	200°C	15–20	- Umbes 150 g/5 oz/tükk - Pööra poolele teele
Pikkpoiss	1200 g/42 oz	150°C	55–60	- Kasutage küpsustustarvikut
Kondita lihatükid	4 lihatükki	200°C	15–20	- Umbes 150 g/5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid	10 tükki	200°C	11–15	- Umbes 50 g/1,8 oz/tükk - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kana poolkoivad (umbes 125 g/4 oz/tükk)	4 tükki	180°C	23	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind	4 tükki	180°C	15–25	- Umbes 200 g/7 oz/tükk - Pööra poolele teele
Terve kana	1200 g/42 oz	180°C	50–60	
Terve kala	3 tükki	180°C	20–25	- Umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk

Kalafilee	5 tükki	160°C	25–32	-	Umbes 200 g/7 oz
Köögiviljasegu	1000 g/35 oz	180°C	22	-	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu kohe, kui täitub 11 ja 17 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsustulem- us.
Muffinid (umbes 40 g/tk)	6 tükki	160°C	13		
Kook	500 g/18 oz	150°C	35–40	-	Kasutage XL- küpsetuspotti. Enne koogi väljavõtmist kontrollige küpsusastet
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2,1 oz)	4 tükki	180°C	8		

Veganitele	12 tükki	180°C	12–15	- Värsked veganisnähkid, näiteks falafelid - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kodune leib	550 g/19 oz	150°C	33–35	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva võtmist kontrollige küpsusastet



Toidutabel – väike pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskeste koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Peened külmutatud friikartulid	300 g/11 oz	200°C	28–30	- 7x7 mm / 0,3x0,3 paksune - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur portsjon	670 g/24 oz	200	48	- Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 21, 27, 34 ja 40 minutit. - Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Kodused friikartulid	300 g / 11 oz	180°C	30–38	- 10x10 mm / 0,4x0,4 paksune - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	300 g/11 oz	200°C	20–22	- Raputage, keerake või segage vahepeal

Külmutatud kevadruullid	300 g / 11 oz	200°C	20–23	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger	300 g / 11 oz	200°C	21–24	- Umbes 150 g/5 oz/tükk - Pööra poolele teele
Kondita lihatükid	300 g / 11 oz	200°C	20–22	- Umbes 150 g/5 oz/tükk - Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid	6 tükki	200°C	13–17	- Umbes 50 g/1,8 oz/tükk - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kana poolkoivad (umbes 125 g/4 oz/tükk)	4 tükki	180°C	29	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind	3 tükki	180°C	20–25	- Umbes 200 g/7 oz/tükk - Pööra poolele teele
Terve kala	1 tükki	180°C	24–26	- Umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk
Kalafilee	2 tükki	160°C	25–32	- Umbes 200 g/7 oz/tükk

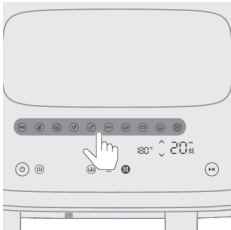
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	800 g / 28 oz	180	24	- Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu kohe, kui täitub 12 ja 18 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Muffinid (umbes 40 g/tk)	5 tükki	160°C	18	
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2,1 oz)	3 tükki	180	8	
Veganitele	12 tükki	190°C	15–18	- Värsked veganisnähkid, näiteks falafelid - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda

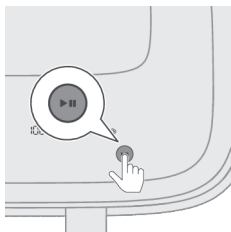
Eelseadisustega õhkfritimine suurel pannil

- 1 Järgige peatüki „Õhkfritimine suurel pannil toidutabeli abil” samme 1 kuni 8.
- 2 Valige eelseadistus.

Nõuanne:

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.





3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Vaadake allolevast tabelist vaikeküpsetusaja põhjal soovitatavaid toidukoguseid.



Eelseadistus – suur pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskeste koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		800 g / 28 oz	200°C	28 min	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. Vahepeal raputage, keerake või segage 2-3 korda
Steik (veise- ja seakarbonaad)		600 g / 21 oz	200°C	20 min	- Viilud 2–2,5 cm paksusega, iga viil 200 g / 7 oz. - Kuni 4 lihaviilu ilma kondita. - Pööra üks kord
Vegan (värsked veganisnähkid, näiteks falafelid)		12 tükki	180°C	12 min	- Iga tükk 40 g Värsked veganisnähkid, näiteks falafelid Raputage, keerake või segage vahepeal 2–3 korda.
Värsked kartulid (ehk röstitud kartulid)		800 g / 28 oz	180°C	30 min	- Kasutage tärkliiserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda.
Kana poolkoivad (linnuliha)		8–10 tk	180°C	32 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal.
Kala (kala ja mereannid)		600 g / 21 oz	180°C	23 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		1000 g / 35 oz	180°C	22 min	- Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		500 g / 18 oz	140°C	35 min	- Kasutage suure panni puhul XL küpsetustarvikut (199 x 189 x 80 mm).

Eelseadistused	Ikon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Leib		500 g / 17 oz	180°C	35 min	- Kasutage XL-küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva väljavõtmist kontrollige küpsusastet.
Soojendamine		-	160°C	5 min	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele



Eelseadistus – väike pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värske koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		300 g / 11 oz	200°C	30 min	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. Vahepeal raputage, keerake või segage 2-3 korda
Steik (veise- ja seakarbonaad)		400 g / 14 oz	200°C	22 min	- Viilud 2–2,5 cm paksusega, iga viil 200 g / 7 oz. - Kuni 4 lihaviilu ilma kondita. - Pööra üks kord
Vegan (värsked veganisnähid, näiteks falafelid)		8 tk	190°C	15 min	- Iga tükk 40 g - Värsked veganisnähid, näiteks falafelid - Raputage, keerake või segage vahepeal 2–3 korda
Värsked kartulid (ehk röstitud kartulid)		300 g / 11 oz	180°C	35 min	- Kasutage tärkliiserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda.
Kana poolkoivad (linnuliha)		4–5 tk	180°C	36 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal

Eelseadistused	Ikon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Kala (kala ja mereannid)		300 g / 11 oz	180°C	25 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		400 g / 14 oz	180°C	25 min	- Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Muffin		6 tk	150°C	20 min	- Kasutage väikese korvi puhul muffinivorme
Leib		300 g / 11 oz	160°C	40 min	- Kasutage küpsetustarvikut
Soojendamine		-	170°C	6 min	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Nõuanne: Soojana hoidmine

- Airfryeris saate hoida oma toitu soojana, seadistades temperatuuri 80 kraadini ja kohandades aega nii kaua, kui soovite oma toitu soojas hoida. Soovitame mitte hoida oma toitu soojas kauem kui 30 minutit, sest toidu kvaliteet võib väheneda.
- Kui toit (nt friikartulid) kaotavad soojas hoidmise režiimis oma krõbedust, võite vähendada soojas hoidmise aega. Selleks lülitage seade varem välja või muutke neid krõbedamaks, küpsetades neid 2–3 minutit temperatuuril 180 °C.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Suure panni jaoks on vaja 800 g / 28 oz ja väikese panni 300 g / 11 oz kooritud kartuleid.
 - Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.
 - Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 800-grammiseid (28-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.
- 1 Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).
 - 2 Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.
 - 3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.
 - 4 Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
 - 5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

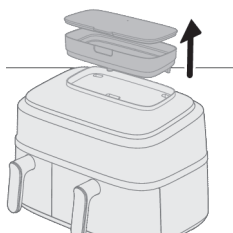
Märkus

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

Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon

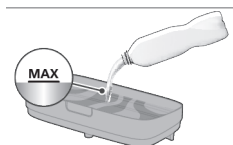
Aurutamine ja õhkfrittimine toidutabeli abil

1 Võtke veepaak seadmest välja.

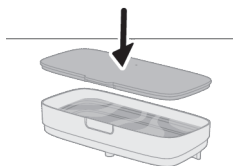


2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

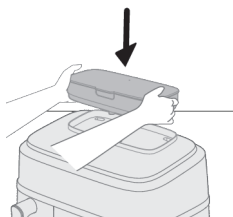


3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.

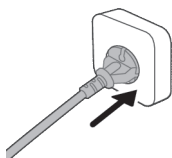


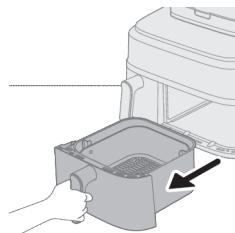
4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ ⚠️ vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamise- ja õhkfrittimisfunktsioon välja lülituda.

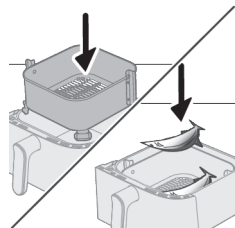


5 Sisestage pistik seinakontakti.





6 Eemaldage suur pann koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.

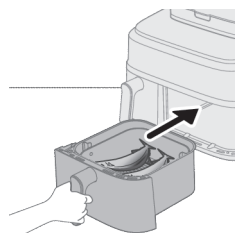


7 Asetage korv suure poti sisse.

8 Asetage toiduained korvi.

Märkus

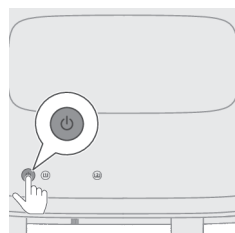
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



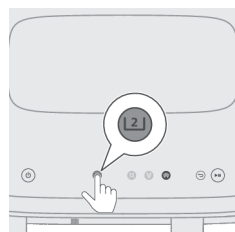
9 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

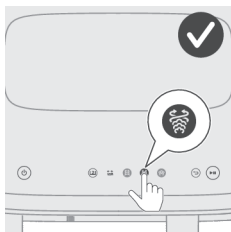
- Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.



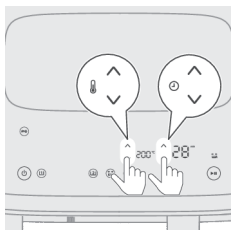
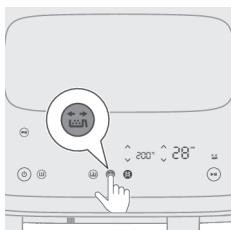
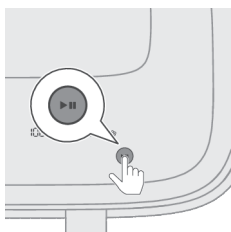
10 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



11 Valige suur pann.

**12** Valige aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon.

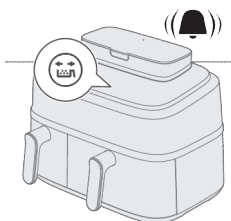
Aja- ja temperatuurinäidik paremal hakkab vilkuma.

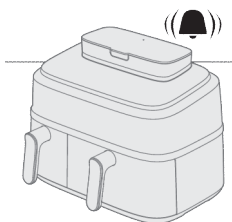
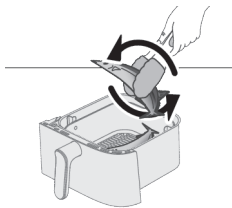
**13** Vajaliku aja ja temperatuuri (vt allolevat toidutabelit) valimiseks vajutage temperatuuri üles/alla nuppu ja aja üles/alla nuppu.**14** Vajutage raputamise meeldetuletuse nuppu, et saada meeldetuletust toidu raputamiseks küpsetamise ajal.**15** Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

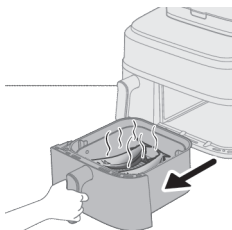
Märkus

- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Kui temperatuuri- ja ajanäit ekraanil põleb vilkumata, tähendab see, et seade töötab normaalselt. Pärast 20 sekundit küpsetamist kuulete mootori/ventilaatori häält ja näete masina tagaosast tulevat auru.
- Küpsetusseadistusi saate küpsetusprotsessi vältel igal ajal muuta, klõpsates üles- või alla-nuppu.

16 Kui kuulete raputamise meeldetuletuse helisignaali, tõmmake pann koos korviga välja ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel pange pann tagasi seadmesse.



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



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

Ettevaatust

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

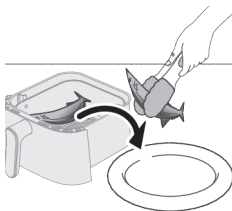
Märkus

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

19 Võtke toiduained ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.

Ettevaatust

- Ärge kallutage panni toiduainete välja võtmisel, kuna korv võib välja kukkuda ja vesi võib laiali pritsida.
- Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.





Toidutabel – suur pann

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Värske kartuli kuubikud (ehk röstitud kartulid)	800 g / 28 oz	180°C	26–35	- Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Kanakoivad	10 tükki	180°C	27–30	- Umbes 125g /4 oz/tükk - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind	4 tükki	160°C	20–22	- Umbes 200 g/7 oz/tükk - Lisage 10 g rapsiõli
Terve kala	3 tükki	200°C	18–21	- Umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kalafilee	5 tükki	160°C	20–21	- Umbes 200 g/7 oz - Lisage 10 g rapsiõli
Köögiljasegu	1000 g/35 oz	200°C	19–21	- Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust - Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Lillkapsas	600 g / 21 oz	160°C	19–21	- Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda - 10 g rapsiõli

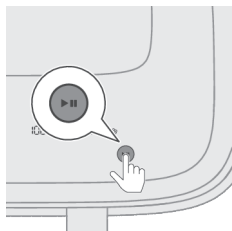
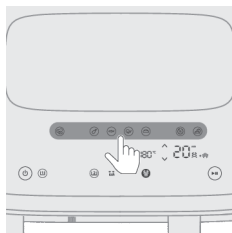
Porgandid	600 g / 21 oz	180°C	19–21	- Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda - 10 g rapsiõli
Kodune leib	550 g/19 oz	180°C	30–35	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva võtmist kontrollige küpsusastet
Pelmeenid	400 g/14 oz	160°C	15–18	
Terve kana	1200 g/42 oz	180°C	50–60	

Eelseadistustega aurutamine ja õhkfrittimine

- 1 Järgige peatüki „Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon – aurutamine ja õhkfrittimine toidutabeli abil“ samme 1 kuni 12.
- 2 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



- 3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.



Eelseadistatud tabel

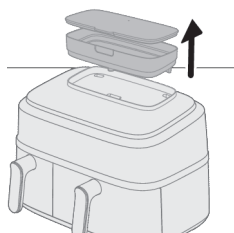
Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskeste koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Värsked kartulid (ehk röstitud kartulid)		800 g / 28 oz	180°C	26 min	- Kasutage tärkliiserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kana poolkoivad (linnuliha)		8–10 tk	180°C	27 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kala (kala ja mereannid)		600 g / 21 oz	200°C	18 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		550 g / 19 oz	160°C	19 min	- Kövad köögiviljad nagu brokkoli/lillkapsas - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada. - Kui küpsetate köögivilju (baklažaan, kabatšokk, paprika, sibul), reguleerige temperatuur 200 °C-le
Leib		500 g / 17 oz	180°C	30 min	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva väljavõtmist kontrollige küpsasest
Pelmeenid		400 g / 14 oz	160°C	15 min	-
Soojendamise		-	150°C	20 min	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Aurutamisfunktsioon

Aurutamine toidutabeli abil

- 1 Võtke veepaak seadmest välja.

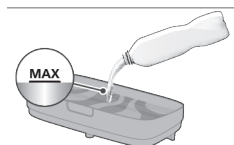


- 2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

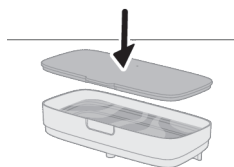
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

Küpsetamiseks vajaliku vee kogus sõltub toidu tüübist ja küpsetamise kestusest.

Kui küpsetusaeg on üle 50 minuti, on võib-olla vaja veepaaki küpsetamise ajal täita.

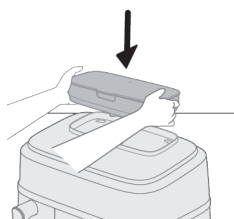


- 3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.

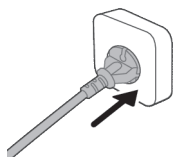


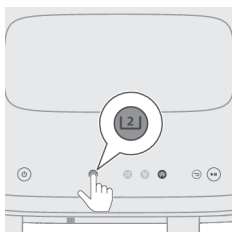
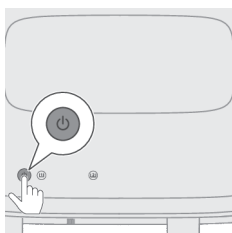
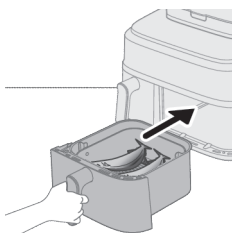
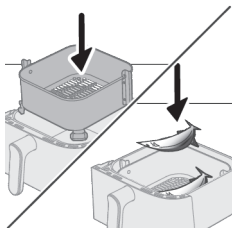
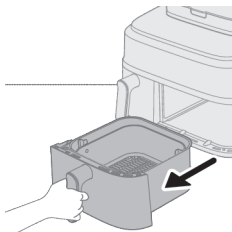
- 4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ ⚠️ vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamisküpsusfunktsioon välja lülituda.



- 5 Sisestage pistik seinakontakti.





6 Eemaldage suur pann koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.

7 Asetage korv suure poti sisse.

8 Asetage toiduained korvi.

Märkus

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

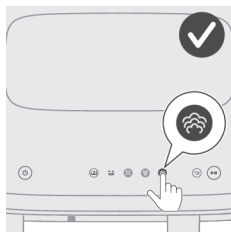
9 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

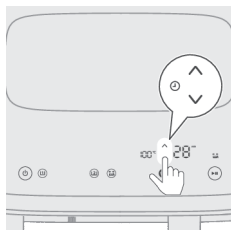
- Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.

10 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.

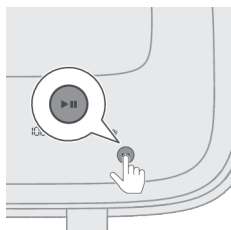
11 Valige suur pann.



- 12** Valige aurutamisfunktsioon.
Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.



- 13** Vajaliku küpsetusaja valimiseks vajutage aja üles/alla nuppu.

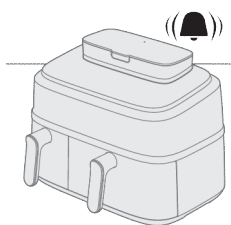


- 14** Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Märkus

- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Kui temperatuuri- ja ajanäit ekraanil põleb vilkumata, tähendab see, et seade töötab normaalselt. Pärast 20 sekundit küpsetamist kuulete mootori/ventilaatori häält ja näete masina tagaosast tulevat auru.
- Küpsetusseadistusi saate küpsetusprotsessi vältel igal ajal muuta, klõpsates üles- või alla-nuppu.

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



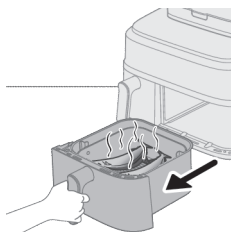
- 16** Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

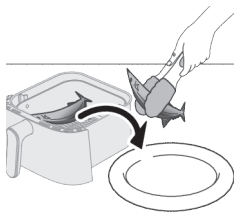
Ettevaatust

- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**
- **Olge pärast küpsetamist korvi eemaldamisel ettevaatlik ootamatu kuuma auru purske suhtes.**

Märkus

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





17 Võtke toiduained ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.

Ettevaatust

- Ärge kallutage panni toiduainete välja võtmisel, kuna korv võib välja kukkuda ja vesi võib laiali pritsida.
- Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.

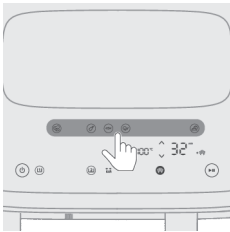


Toidutabel – suur pann

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Värsked kartulikuubikud	800 g / 28 oz	100°C	28–35	
Terve kartul	4 tükki	100°C	45–55	- Umbes 250-300 g/9-11 oz/tükk
Kanakoivad	10 tükki	100°C	30–40	- Umbes 125 g/4 oz/tükk
Terve kala	3 tükki	100°C	18–22	- Umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk
Kõvad köögiviljad	550 g/19 oz	100°C	10–14	- Nagu brokkoli, lillkapsas
Pelmeenid	400 g/14 oz	100°C	15–20	
Searibid	300 g/11 oz	100°C	30–35	- Kasutage kindla suurusega plaati
Riis	320 g/11 oz	100°C	25–30	- Kasutades küpsetuspotti, nt ahjupotti, silikoonplaati vms. - Lisage potti 320 ml vett, riisi/vee suhe on 1:1,2
Kanarind	4 tükki	100°C	20–30	- Umbes 200 g/7 oz/tükk
Jamss/bataat	8 tükki	100°C	45–60	- Umbes 100 g/4 oz/tükk

Eelseadistusega aurutamine

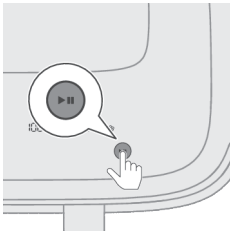
1 Järgige peatüki „Aurutamisfunktsioon“ samme 1 kuni 12.



2 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.



Eelseadistatud tabel

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskeste koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Värsked kartulid		800 g / 28 oz	100°C	35 min	- Lõigake kartul kuubikuteks
Kana poolkoivad (linnuliha)		8–10 tk	100°C	40 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz
Kala (kala ja mereannid)		600 g / 21 oz	100°C	20 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		550 g / 19 oz	100°C	14 min	- Kõvad köögiviljad nagu brokkoli/lillkapsas
Pelmeenid		400 g / 14 oz	100°C	20 min	-

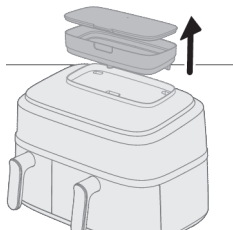
Puhastamine

Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine

Aurupuhastusfunktsiooni kasutamine

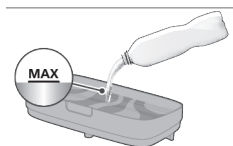
See aitab lahustada rasvajäägid ja suurt panni põhjalikult puhastada. Programm kestab 20 minutit, 15 minutit aurupuhastuseks ja 5 minutit panni kuivatamiseks.

1 Võtke veepaak seadmest välja.

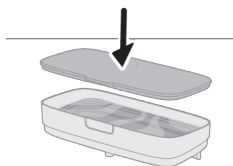


2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

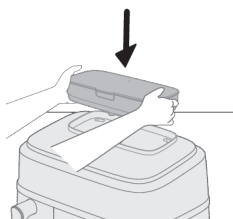


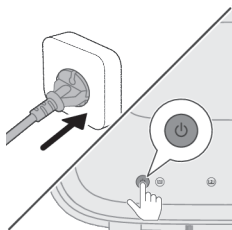
3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.



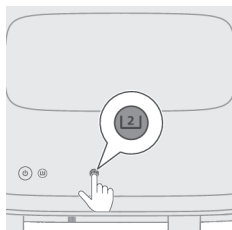
4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“  vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamiskeskust välja lülitada.

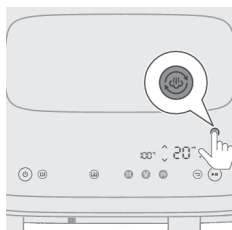




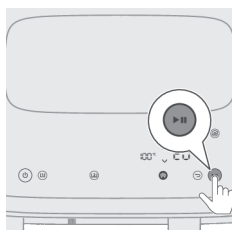
- 5 Seadme sisselülitamiseks vajutage toite sisse-/väljalülitamise nuppu



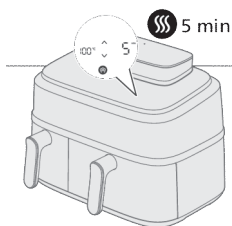
- 6 Valige suur pann.



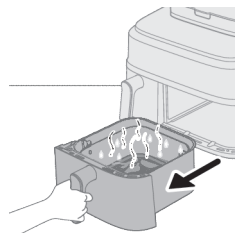
- 7 Parempoolse kambri puhastamise alustamiseks vajutage aurupuhastuse nuppu.
Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.



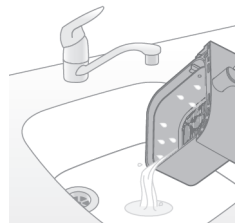
- 8 Puhastusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.



- 9 15 minuti pärast hakkab seade pidevalt piiksuma ja aurupuhastuse ikoon  vilgub, kuni panni eemaldate.
See näitab, et puhastusprotsess on lõppenud ja jääb veel 5-minutiline kuivatusfaas.



10 Eemaldage ja tühjendage pann.

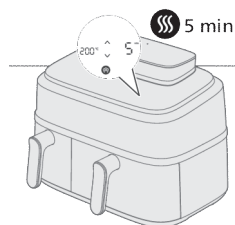


11 Jääkide eemaldamiseks loputage korv ja pann.

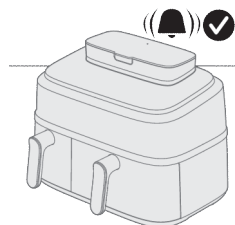
Kui pannil ja korvil küljes on veel rasva, puhastage neid käsna ja seebivee või nõudepesuvahendiga, seejärel loputage uuesti.

12 Pühkige lapi või köögirätikuga küttekeha ümbrusest ära kogu lahustunud rasv.

Kui kasutate õhkfrittimise või aurutamise- ja õhkfrittimisfunktsiooni, koguneb küttekeha ümber veidi rasva. Regulaarne auruga puhastamine ja pühkimine aitab hoida sisemuse ülaosa puhtana.



13 Kuivatusrežiimi automaatseks käivitamiseks pange pann seadmesse tagasi.



14 5 minuti pärast annab piiks märku, et kuivatusprogramm on lõppenud.

Näpunäide

- Enne esimest korda kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud, soovitage veesüsteemi ja parempoolse kambri põhjalikuks puhastamiseks kasutada funktsiooni „Aurupuhastus“.

Märkus

- Aurupuhastus- või katlakivieemaldusprogrammi käivitamisel võib seadme tagaastast väljuda rohkem auru kui aurutamisrežiimil, mis tähendab, et seinale tekib rohkem kondensaati. Enne nende kahe programmi käivitamist veenduge, et 1) õhu väljalaskeava ei oleks otse pistikupesa poole; 2) ei pane masina kõrvale muid köögiseadmeid; 3) paigutate masina seinast 20 cm kaugusele, et vähendada kondensaadi teket seinale.

Katlakivieemaldusfunktsiooni kasutamine

Katlakivieemaldusfunktsiooni kasutamine

Iga 10 aurutamisrežiimi kasutamise tunni järel hakkab ikoon 🌀 vilkuma, mis näitab, et on aeg käivitada katlakivieemaldusprogramm. See funktsioon aitab puhastada seadme veesüsteemi katlakivist ja pikendab seadme eluiga.

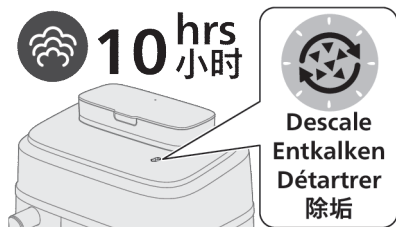
Olenevalt teie seadme tarkvara versioonist on katlakivi eemaldamiseks kaks erinevat meetodit.

- (1. meetod) Ainult veega
- (2. meetod) Vesi ja katlakivieemaldaja

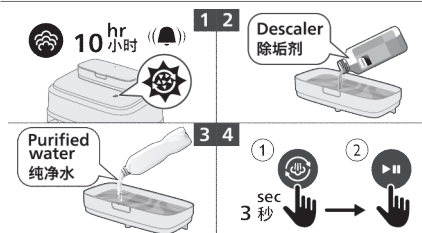
Vaadake seadmel olevat kleeibist ja võrrelge seda alloleva tabeliga, et valida oma seadme jaoks õige katlakivi eemaldamise meetod.

Märkus. Optimaalse katlakivieemalduse jaoks valige meetod, mis on näidatud teie tootel oleva kleebisel. Kui teil tekib küsimusi, helistage teeninduskeskuse infoliinile.

(1. meetod) Kasutage ainult vett, kui näete seda kleeibist

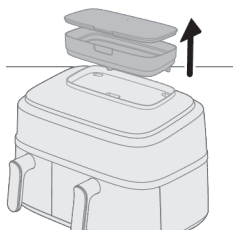


(2. meetod) Kasutage vett ja katlakivieemaldajat, kui näete seda kleeibist



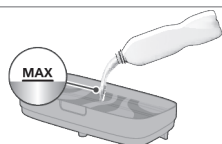
(1) Ainult veega eemaldamine

- 1 Võtke veepaak seadmest välja.

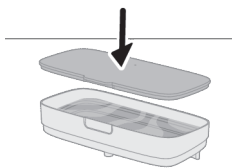


- 2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovime kasutada puhastatud või destilleeritud vett.

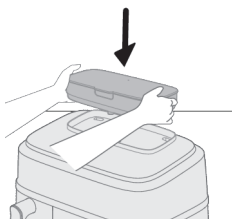


- 3** Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.

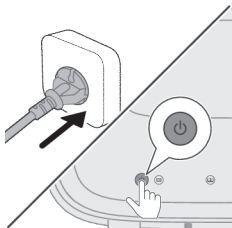


- 4** Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

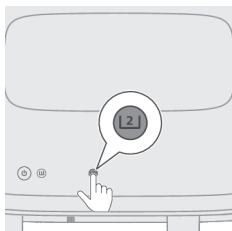
Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ (water drop icon) vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamisfunktsioon välja lülituda.



- 5** Seadme sisselülitamiseks vajutage toite sisse-/väljalülitamise nuppu



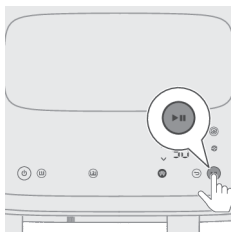
- 6** Valige suur pann.



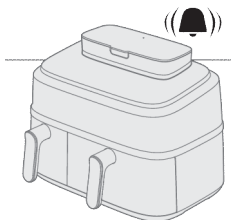
- 7** Vajutage aurupuhastuse nuppu kauem kui 3 sekundit, kuni kuvatakse vilkuv katlakivieemalduse ikoon (scale removal icon).

Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.

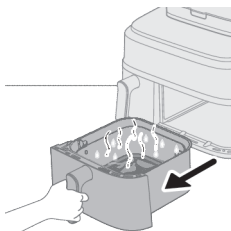




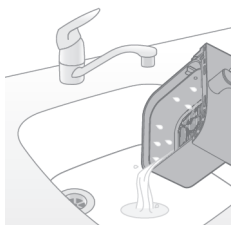
- 8** Katlakivi eemaldamise alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Ajanäidik lõpetab vilkumise.



- 9** Oodake 50 minutit, kuni kuulete piiksu, mis näitab, et programm on lõppenud.



- 10** Eemaldage suur pann.



- 11** Valage must vesi välja.

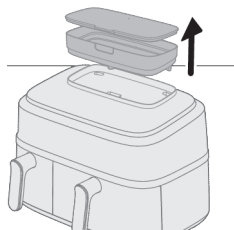
- 12** Peske, loputage ja kuivatage pann ja korv. Pühkige küpsetuskambrist kuiva lapi või köögirätikuga.

Sisemise veesüsteemi loputamiseks ja panni kuivatamiseks on soovitatav kasutada aurupuhastusfunktsiooni.

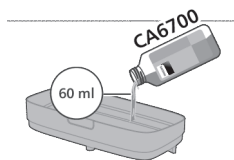
Märkus

- Kui ikoon ☹️ vilgub, on tuleks katlakivi eemaldada kohe; vastasel juhul võib veesüsteemi koguneda katlakivi ja see ummistub.
- Kui soovite katlakivi hiljem eemaldada, võite märguande vahele jätta. Seda tuletatakse teile uuesti meelde, kui järgmine kord kuumaõhufrititüri sisse lülitate.
- Mitte mingil juhul ei tohi te kasutada väävelhappel, soolhappel, sulfamiin- või äädikhappel (äädikal) põhinevat katlakivieemaldamisvedelikku, kuna see võib kahjustada teie seadmes olevat veesüsteemi ega pruugi lahustada katlakivi õigesti.
- Kui kasutate sageli oma piirkonna karedat vett, peate võib-olla katlakivi eemaldama sagedamini.

(2) Veega ja katlakivieemaldajaga eemaldamine



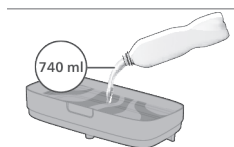
- 1 Võtke veepaak seadmest välja.



- 2 Täitke veepaak 60 ml vahendiga Philips Descaler CA6700.

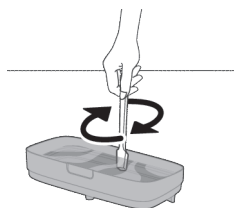
Märkus. Philipsi katlakivieemaldaja CA6700 ei kuulu komplekti. Katlakivi tõhusaks eemaldamiseks ostke endale ka see seade.

Märkus. Seadmest katlakivi eemaldamiseks soovitame kasutada vahendit Philips Descaler CA6700/55 (saadaval Philipsi veebipoest). Seadmest tuleb eemaldada katlakivi iga kord, kui aurutamisfunktsiooni on kasutatud kokku 10 tundi. Kui soovite kasutada sidrunhappepulbrit valmistatud katlakivieemaldajat, soovitame segada 40 g toiduks sobivat sidrunhappepulbrit 800 ml veega, et saada katlakivi eemaldamiseks sobiv lahus. Katlakivi eemaldamise tegematajätmine tühistab seadme garantii.

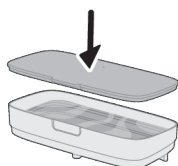


- 3 Täitke veepaak 740 ml veega.

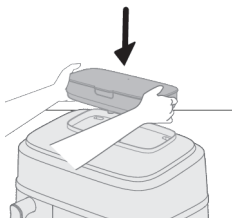
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.



- 4 Segage vesi ja katlakivieemaldaja veepaagis ühtlaselt kokku.

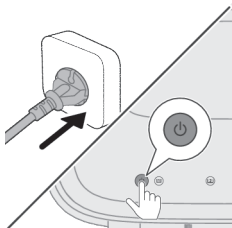


- 5 Kinnitage kaas veepaagi peale.

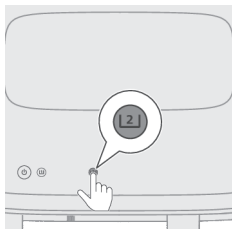


- 6** Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“  vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamiskompleks välja lülitada.



- 7** Seadme sisselülitamiseks vajutage toite sisse-/väljalülitamise nuppu

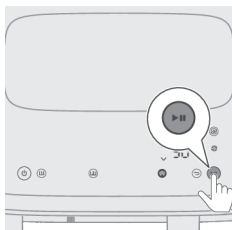


- 8** Valige suur pann.

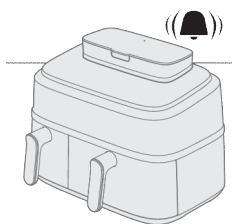


- 9** Vajutage aurupuhastuse nuppu kauem kui 3 sekundit, kuni kuvatakse vilkuv katlakivieemalduse ikoon .

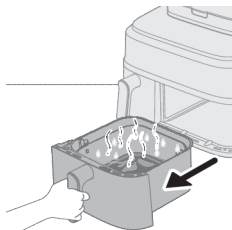
Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.



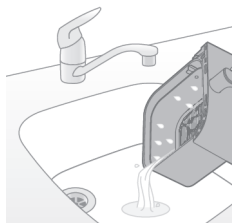
- 10** Katlakivi eemaldamise alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Ajanäidik lõpetab vilkumise.



11 Oodake 50 minutit, kuni kuulete piiksu, mis näitab, et programm on lõppenud.



12 Eemaldage suur pann.

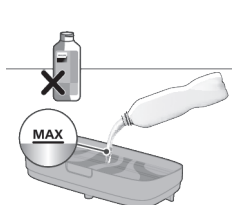


13 Valage must vesi välja.

Ettevaatust: Olge kuuma poti käsitlemisel ettevaatlik.

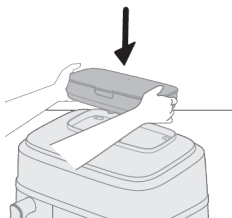


14 Valage veepaaki järele jäänud katlakivi eemaldamise lahus ära.

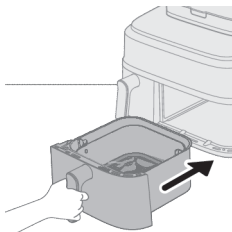


15 Täitke veepaak uuesti ainult veega.

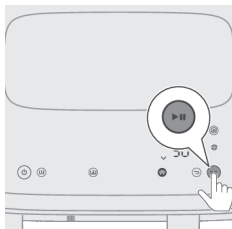
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.



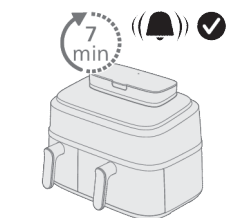
16 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.



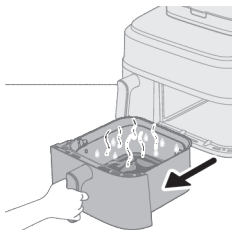
17 Asetage pott tagasi seadmesse.



18 Vajutage katlakivi eemaldamise jätkamiseks **käivitamise/pausi** nuppu.



19 Katlakivi eemaldamine kestab veel 7 minutit ja lõpeb, kui kuulete seadme uuesti piiksu.



20 Eemaldage suur pann.

21 Peske, loputage ja kuivatage pann ja korv. Pühkige küpsetuskambrit kuiva lapi või köögirätikuga.

Sisemise veesüsteemi loputamiseks ja panni kuivatamiseks on soovitatav kasutada aurupuhastusfunktsiooni.

Märkus

- Kui ikoon ☺ vilgub, on tuleks katlakivi eemaldada kohe; vastasel juhul võib veesüsteemi koguneda katlakivi ja see ummistub.
- Kui soovite katlakivi hiljem eemaldada, võite märguande vahele jätta. Seda tuletatakse teile uuesti meelde, kui järgmine kord kuumaõhufritüüri sisse lülitate.

- Mitte mingil juhul ei tohi te kasutada väävelhappel, soolhappel, sulfamiin- või äädikhappel (äädikal) põhinevat katlakivieemaldamisvedelikku, kuna see võib kahjustada teie seadmes olevat veesüsteemi ega pruugi lahustada katlakivi õigesti.
- Kui kasutate sageli oma piirkonna karedat vett, peate võib-olla katlakivi eemaldama sagedamini.

Üldpuhastus

Hoiatus

- Enne puhastamise alustamist laske korvil, potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Potil, korvil ja seadme sisemusel on mittenakkuv kattekiht. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

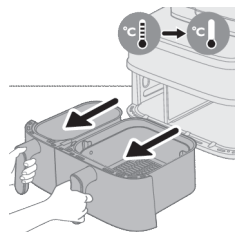
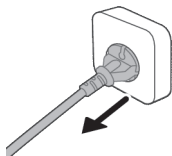
Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda poti põhjas olev õli ja rasv.

Kui auru koguneb auruava sisse või seda ümbritsevale pinnale, pühkige seda pehme kuiva lapiga.

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

Näpunäide

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



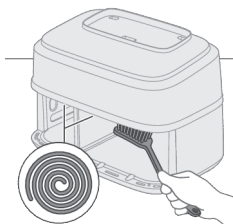
- 2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.
- 3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit“).

Näpunäide

- Kui poti või korvi 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 korvil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada kasutage vedelat rasvaeemaldit.
- Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib küttekeha pinda kahjustada.



- 4 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välispinda (sh auruava, pind jne) ja seest õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



- 5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



- 6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.

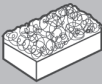
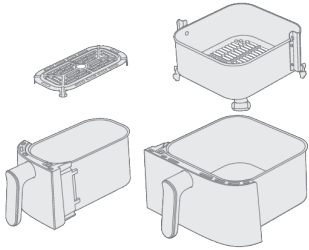
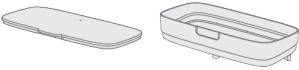
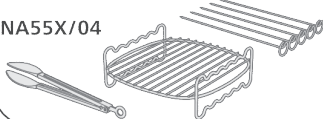
Märkus

- Juhul, kui te kogemata välja tõmbate jagaja, mis asub väikese ja suure panni vahel, siis puhastamise ajal veenduge, et see oleks õigesti tagasi.

Näpunäide

- Kui toidujäägid jäävad pannile kinni, kasutage jääkide pehmemendamiseks ja puhastamise hõlbustamiseks automaatset puhastusprogrammi „Aurupuhastus“ (vt „Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine“).

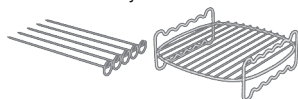
Puhastustabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Tarvikud

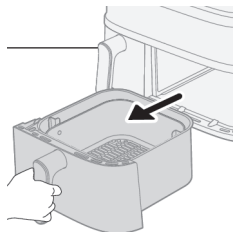
Kahekihilise kasutamine

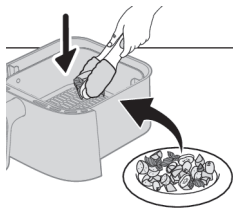
Kahekihiline ja varras on olemas järgmistel mudelitel: NA55X/03



Kahekihilisus on kasulik lisavarustus, mis võimaldab toiduvalmistamist kaheel tasandil, kuid see sobib ainult suure panniga.

1 Eemaldage suur pann seadmest.

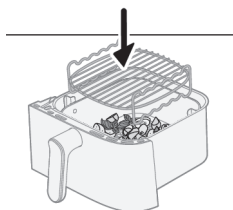




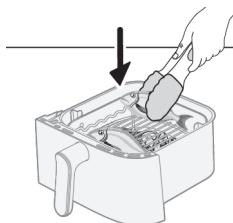
2 Asetage soovitud toit korvi.

Märkus

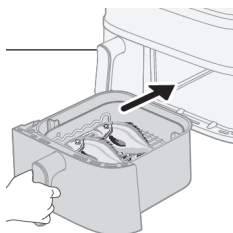
- Vaadake allolevast toidutabelist soovitatavaid toiduaineid, mida kahekihilise küpsetamisega kasutada.



3 Asetage kahekordne kiht korvis olevale toidule.



4 Lisage teine osa toidust kahekordsele kihile.



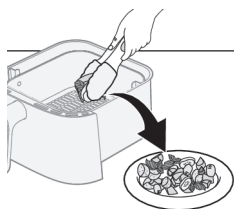
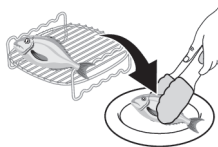
5 Sisestage pann seadmesse ja reguleerige kellaega ja temperatuuri vastavalt alljärgnevale tabelile. Kui olete valmis, vajutage käivitusnuppu.

Road	Kaal (toores)	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
Külmutatud kanapihvid	300 g / 11 oz	17–20 min	180 °C	
Peened külmutatud friikartulid	400 g / 14 oz			
Külmutatud kanatiivad	450 g / 16 oz	16–20 min	200 °C	
Külmutatud kanaburgeri pihvid	350 g / 12 oz			

Maisitõlvikud	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	- 3 maisitõlvikut
Kartulilõigud	500 g / 18 oz			
Doraado	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	- 2 terve kala tükki
Küpsetatud kartul (neljaks lõigatud)	350 g / 12 oz			
Terved seened	200 g / 7 oz			
Kuningkrevetid nahaga	400 g / 14 oz	12–14 min	200 °C	
Grillitud juust või tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180 °C	- Keerake grillitud juustu või tofut poole küpsetusaja jooksul
Köögiviljasegu	500 g / 18 oz			

Märkus

- Tabelis loetletud ülemine toiduaine tuleb paigutada ülemisele ja teine alumisele korrusele.



- 1 Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kasutage ahjukindaid ja tange toidu ettevaatlikult korvist välja võtmiseks.

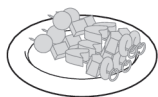
Ettevaatust

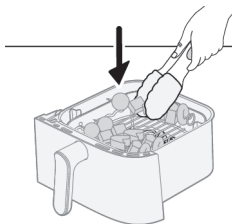
- Olge ettevaatlik kahekihilise, kui see küpsetamise ajal kuumaks muutub.

Varraste kasutamine

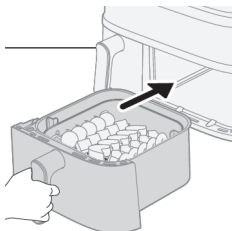
Varrast saab kasutada koos kahekihilisega.

- 1 Lükake soovitud liha ja köögiviljad varrastele.



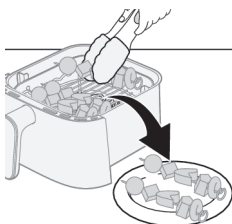


2 Asetage vardad kahekilisel määratud soontesse.



3 Pange pann tagasi seadmesse.

4 Seadistage aeg ja temperatuur vastavalt määratud tabelile ja alustage küpsetamisprotsessi.



5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kasutage ahjukindaid ja tange toidu ettevaatlikult korvist välja võtmiseks.

Vaadake tabelist konkreetseid soovitusi küpsetusaegade ja -temperatuuride kohta.

Korvi sisu	Portsjon	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
5 toiduvarrast	5 grillvarrast	15–18 min	180 °C	- Pange segatud köögiviljad poti põhja ja vardad kahekililisele.
Köögiviljasegu	Maht 500 g			

Hommikukomplekti kasutamine

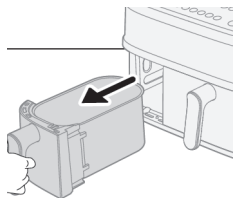
Hommikukomplekt on olemas järgmistel mudelitel: NA55X/04



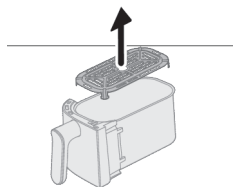
Hommikukomplekt võimaldab valmistada korraga kuni neli muna ja neli röstvaia.

Ettevaatust

- Keedetud munade ja röstvaia ohutuks eemaldamiseks hommikukomplektist kasutage alati tange, et vältida võimalikku põlemisohtu.



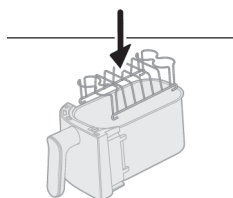
1 Võtke väike pann seadmest välja.



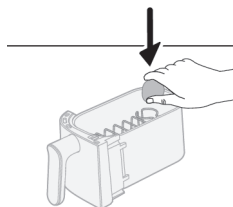
2 Võtke alusplaat pannist välja.

Märkus

- Kui alusplaati ei eemaldata, ei pruugi röstitud viilud korralikult pannile sobitada.



3 Asetage hommikukomplekt väikesele pannile.



4 Pange hommikukomplektile kuni neli muna ja sisestage pann seadmesse tagasi.

5 Reguleerige aega ja temperatuuri vastavalt allolevale toidutabelile ja vajutage käivitamisnuppu.

Hommikukomplekt

Kogus

Küpsetusaeg

Temperatuur

Märkus

Kõvaks keedetud muna

4 muna

10–12 min

Poolkõvad keedetud munad

4 muna

8–10 min

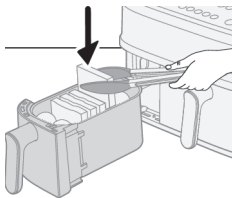
Röstimine

5 tükki

5–6 min

180 °C

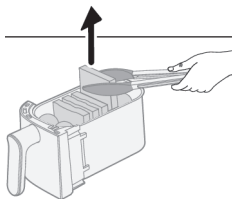
- Küpsetage kõigepealt munad. Lisage röstsai poole küpsetusprotsessi jooksul.



- 1 Poole küpsetusprotsessi ajal lisage röstsai viilud hommikukomplekti ja jätkake küpsetamist.

Näpunäide

- Kaaluge värinaga meeldetuletuse lubamist, et vältida röstsai lisamise unustamist.
- Kui röstsai panni ei mahu, lõigake see pooleks.



- 2 Kui küpsetamine on lõppenud, kasutage munade ja röstsai ettevaatlikult eemaldamiseks tange.

Täpseid küpsetusaegu ja -temperatuure vaadake allpool olevast toidutabelist.

Hoiustamine

- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.
- 3 Mähkige toitejuhe ümber seadme tagaküljel asuva määratud juhtmehoidiku.

Märkus

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

Veaotsing

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

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga: 
		Seade on kasutamiseks täiesti 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.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
	Sisse-/väljalülitusnupp ei olnud veel aktiveerunud.	Vajutage pöidlaga sisse-/väljalülitusnuppu nii, et sõrm oleks vastu kogu nuppu.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi panekut kuivaks.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Seade on katki/defektiga.	Helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4–E12“.	Seadmel võib olla rike.	Püüdke seade välja lülitada ja ühendada. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Ma kuulen seadme seest imelikku müra.	Seade on varustatud kuumust toidu juurde juhtiva ventilaatoriga ja ka veepumbaga, mis on vajalik seadme aurutamiskatsiooni täitmiseks.	See müra on tavapärane ja ettenähtud. Kui müra muutub valjemaks või muutub oluliselt, pöörduge nõu saamiseks Philipsi tugikeskuse poole.
Pärast toiduvalmistamist on küpsetuskambris vett.	Kufi tekitab küpsetamise ajal auru. Aur kondenseerub toidule ja küpsetuskambrisi siseseintele. Pärast toiduvalmistamist jääb küpsetuskambris kondensaati.	Toiduvalmistamise järel küpsetuskambris jääb teatud kogus vett on tavapärane. Pühkige see lihtsalt niiske mitteabrasiivse lapiga ära.
 vilgub kogu aeg	Veepaagis pole vett	Lisage veepaaki vett.
	Veepaak pole korralikult paigas	Vajutage veepaak soones alla, et see paigale kinnitada, ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu.
	Veetoru blokeeritud	Võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega ja küsige täiendavat hooldust.
 vilgub kogu aeg	See on katlakivi eemaldamise meeldetuletus	Tehke katlakivieemaldus. Vt peatükki „Katlakivieemaldus“.
Aurutamise, auruga puhastamise ja katlakivi eemaldamise ajal võib seinale koguneda kondensvett	See on normaalne, aur väljub parema külje õhu väljalaskevast ja ventilaator surub seda vastu seinale	Elektriprobleemide vältimiseks paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage seadme parempoolset õhu väljalaskevast otse pistikupesa ette. Ärge pange muid köögiseadmeid selle lähedale. Kasutage selle kuivatamiseks lappi.
Tundub, et masin lekib	Leke seadme sisemises osas (veetoru leke vms)	Võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega ja küsige täiendavat hooldust.
	Seade purunes välise jõu või deformatsiooni tõttu	
	Veepaagi leke	Võtke veepaak välja ja paigaldage korralikult uuesti Kontrollige, ega veepaagis pole pragusid, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega
Liiga vähe auru	Veepaagis ei ole piisavalt vett	Kontrollige veepaaki, et seal oleks piisavalt vett.
	Veepaak ei ole täielikult sisestatud	Vajutage veepaak soones alla, et see paigale kinnitada, ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Vee sisselaskeava masina ülaosas olevas soones on määrdunud/ummistunud	Puhastage ja loputage vee sisselaskeava.
	Aurugeneraatori ummistus või aurutoru leke	Kui seadet on kaua aega kasutatud, võib olla vajalik eemaldada katlakivi ja puhastada aurugeneraatorit. Käivitage katlakivieemaldusprogramm. Kui ikka ei tööta, võtke ühendust klienditeeninduskeskusega
Aurutamise, aurutamise ja õhkfrittimise, aurupuhastuse, katlakivieemaldusprogrammi käivitamisel ei kostu ventilaatorist ega mootorist heli, kuid temperatuuri- ja ajanäidik põleb ja ei vilgu	See on normaalne. Seade töötab.	Oodake vähemalt 20 sekundi ja kontrollige siis nähtust uuesti.
Vabale pistikupesale tekuv kondensvesi aurutamise, aurupuhastuse ja katlakivi eemaldamise ajal	Seade on asetatud vabadele pistikupesadele liiga lähedale	Soovitav on seadme asendit muuta või kasutada pistikupesa tolmukatet, et vältida vabasse pistikupessa kondensvee kogunemist.

Sadržaj

Važne sigurnosne upute	200
Recikliranje	202
Elektromagnetska polja (EMF)	202
Jamstvo i podrška	203
Uvod	204
Opći opis	205
Opis funkcija	207
Prije prve uporabe	208
Pripreme prije prve uporabe	209
Upute za kuhanje	210
Kuhanje u dvostrukoj posudi	210
Kuhanje u jednoj posudi	214
Čišćenje	242
Upotreba programa za automatizirano čišćenje	242
Općenito čišćenje	252
Dodatna oprema	254
Pohrana	259
Rješavanje problema	259

Važne sigurnosne upute

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



Opasnost

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

Upozorenje

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu, zaštićenu sigurnosnim prekidačem strujnog kruga koji sprječava curenje uzemljenja.
- Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- 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 15 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak pazite i kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.

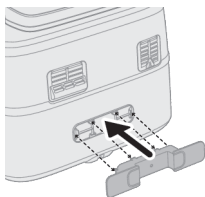
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Posudu nikad nemojte puniti uljem.
- Budući da ovaj Airfryer ima dvije komore za kuhanje, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kuhalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i dode 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, košara i dodatni pribor unutar komore za kuhanje postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.
- Prilikom kuhanja hrane na pari pažljivo otvarajte poklopac kako vas ne bi opekla para koja naglo izlazi iz aparata.
- Odjeljak koji se ne upotrebljava uvijek je vruć, iako se drugi upotrebljava.
- Neupotrebljavani odjeljak/udubljenje aparata može postati vruć kad se upotrebljava drugi odjeljak/udubljenje, pa se preporučuje da sve ladice budu na mjestu čak i kad se upotrebljava jedan odjeljak/udubljenje te da se otvaraju/vade samo kad ih treba napuniti.
- Otvor za paru aparata nemojte postavljati blizu utičnice.



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, prenočištima 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.
- Nemojte iskopčati aparat odmah nakon završetka kuhanja.

- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući su grijači element, rub metalnih dijelova i zaštita od prskanja.
- 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 vadenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.
- Držač kabla služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječilo nakupljanje topline. Nikad nemojte vaditi razdjelnik.
- Kad ikona uklanjanja kamenca počne svijetliti, očistite kamenac.
- Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice. Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.
- Tijekom uobičajene upotrebe mora se osigurati dobra ventilacija oko proizvoda.
- Ako se para nakuplja unutar ili oko površine otvora za paru, obrišite ga mekom suhom krpom.
- Ako se na praznoj utičnici nalazi kondenzirana voda, preporučuje se podesiti položaj aparata ili postaviti poklopac za zaštitu od prašine kako bi se izbjegla kondenzacija nakupljena u praznim utičnicama.



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.

Elektromagnetska polja (EMF)

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

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**.

Uvod

Čestitamo i dobro došli u obitelj Philips!

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

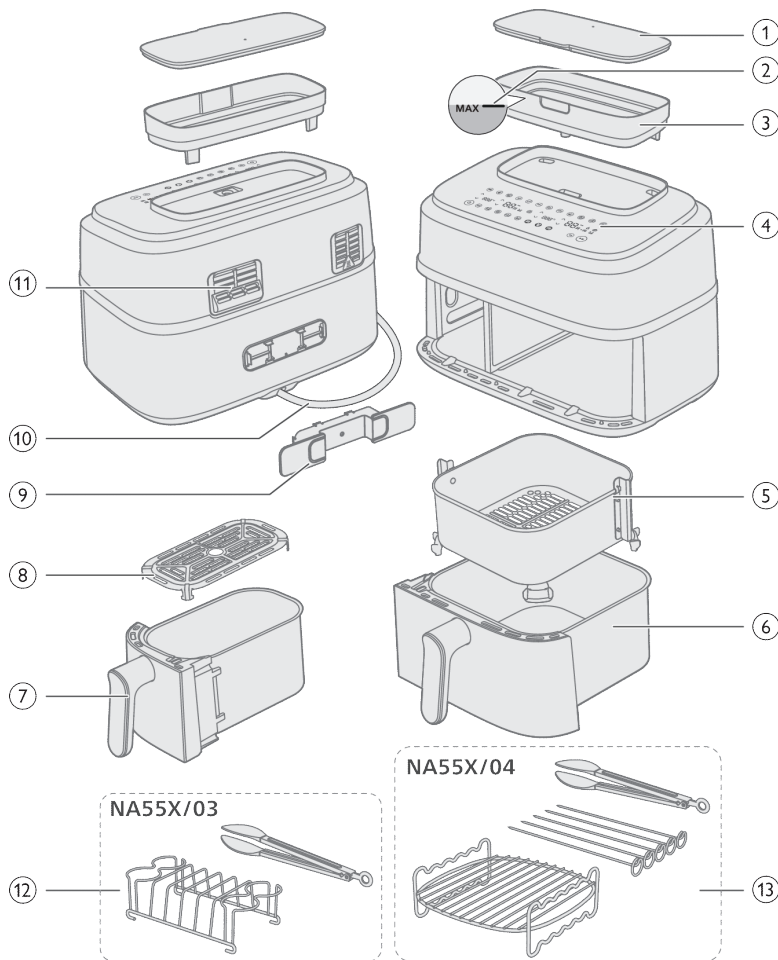
Airfryer s dvije košare i funkcijom pare omogućuje vam pripremu dvaju sastojaka s odvojenim načinima kuhanja tako da budu spremni u isto vrijeme. Dvije košare za prženje, pečenje, hrskavo pečenje i grilanje s velikom košarom koja je opremljena za kuhanje na pari. Uživajte u savršeno pripremljenim obrocima uz tehnologije RapidAir Plus i Air Steam.

Osim toga, ovaj Airfryer opremljen je programima za automatsko čišćenje kao što su čišćenje parom i uklanjanje kamenca. Čišćenje parom može olakšati uklanjanje nakupina masnoće iz velike posude i oko grijaće cijevi. Funkcija uklanjanja kamenca pomaže očistiti naslage kamenca u sustavu vode aparata i produžiti njegov životni vijek.

Isporučuje se s aplikacijom Home ID koja vam daje upute u koracima i stotine ideja za obroke od kojih rastu zazubice s posebnim postavkama za Airfryer s dvije košare.

Preuzmite aplikaciju s pomoću QR koda na pakiranju.

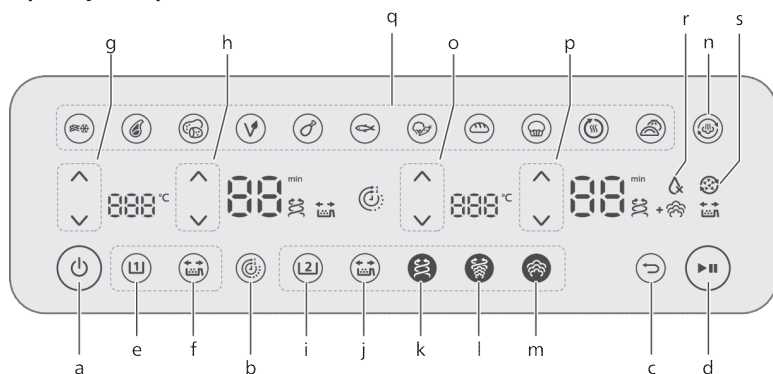
Opći opis



Glavni dijelovi

1	Poklopac spremnika za vodu	8	Donja ploča za malu posudu
2	Oznaka za maksimalnu razinu vode	9	Držač kabela
3	Spremnik za vodu	10	Kabel za napajanje
4	Upravljačka ploča	11	Izlazi zraka
5	Košara za veliku posudu	12	Komplet za doručak (samo NA55X/03)
6	Velika posuda	13	Dvoslojna rešetka sa štapićima za ražnjiće (samo NA55X/04)
7	Mala posuda		

Upravljačka ploča



a Gumb za uključivanje/isključivanje

b Funkcija vremena

c Gumb za povratak

d Gumb za pokretanje/pauziranje

Gumbi za upravljanje malom posudom

e Gumb male posude

f Gumb podsjetnika na protresanje

g Gumbi za upravljanje temperaturom

h Gumbi za upravljanje vremenom

Gumbi za upravljanje velikom posudom

i Gumb velike posude

j Gumb podsjetnika na protresanje

k Gumb za funkciju prženja zrakom

l Gumb za funkciju kuhanja na pari i prženja zrakom

m Gumb za funkciju kuhanja na pari

n Gumb za funkciju čišćenja parom

o Gumbi za upravljanje temperaturom

p Gumbi za upravljanje vremenom

q Gumbi za prethodne postavke

r Oznaka nedostatka vode

s Ikona podsjetnika na uklanjanje kamenca

Opis funkcija



Spremnik za vodu

Airfryer ima spremnik za vodu koji se nalazi na gornjoj strani aparata. Oznaka za maksimalnu razinu vode nalazi se na oko 800 ml i vidljiva je srijeda i straga. Kako voda ne bi curila, nemojte prekoračivati tu razinu.

Kako se voda ne bi prolila, držite spremnik za vodu objema rukama dok ga puniti i zatvorite poklopac prije nego što ga premjestite. Ispraznite spremnik za vodu nakon svakog ciklusa kuhanja kako se ne bi nakupljao kamenac.



Funkcija vremena

Automatski sinkronizira vrijeme kuhanja kako bi kuhanje u obje posude završilo u isto vrijeme, čak i ako su vremena različita.



Gumb za povratak

Upotrijebite gumb za povratak ako ste nehotice odabrali pogrešnu prethodnu postavku / funkciju.



Podsjetnik na protresanje

Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako biste omogućili ili onemogućili upozorenja koja vas podsjećaju na to da dvaput protresete ili okrenete svoju hranu tijekom kuhanja kako biste dobili ujednačenije rezultate. Čut ćete zvuk bip i vidjeti bljeskanje ikone protresanja (🔊) pokraj prikaza vremena.



Funkcija prženja vrućim zrakom

Tehnologija RapidAir Plus s jedinstvenim zvjezdastim dizajnom distribuira vrući zrak oko hrane i kroz nju te tako osigurava ujednačeno kuhanje iznutra i izvana kako bi vaši obroci bili ukusni.



Funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom

Samo za veliku posudu: Postignite mekoću uz kuhanje na paru i hrskavost uz prženje zrakom zahvaljujući tehnologijama RapidAir Plus i Air Steam.



Funkcija kuhanja na pari

Samo za veliku posudu: Naša tehnologija Air Steam osigurava dobar pritok pare za postizanje meke i nježne teksture povrća, ribe, okruglica ili pekarskih proizvoda bez gnjecavosti ili vodenastosti.



Ikona nedostatka vode

Ikona se nalazi na desnom zaslonu. Kad bljeska uz zvuk bip, to znači da u spremniku nema vode ili da spremnik nije ispravno postavljen. Napunite spremnik vodom i provjerite je li na mjestu, a zatim pritisnite gumb za zaustavljanje/pokretanje i znak će se isključiti.



Funkcija čišćenja parom

Samo za veliku posudu: Jednom pritisnite gumb za čišćenje parom da biste počeli čistiti desnu komoru i lakše otopili masne ostatke u posudi i oko grijača. Detalje potražite u poglavlju „Čišćenje – čišćenje parom“.



Funkcija uklanjanja kamenca

Samo za veliku posudu: pritisnite gumb za čišćenje parom ☁ na najmanje 3 sekunde dok ne počne bljeskati ikona uklanjanja kamenca. Detalje potražite u poglavlju „Čišćenje i uklanjanje kamenca“.



Pauziranje kuhanja

Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje ili ponovno umetnite posudu/košaru za nastavak kuhanja.

Prethodne postavke

Prethodne postavke u nastavku su programi kuhanja koji daju preporuku za temperaturu i vrijeme kuhanja na temelju određene količine hrane. Dodatne pojedinosti potražite u poglavlju „Kuhanje s prethodno postavljenim postavkama“.



Zamrznute
grickalice
od krumpira



Odrezak



Svježi krumpir



Veganski



Pileći bataci



Riba



Povrće



Kruh



Muffin/
Kolač



Podgrijavanje



Valjušci

Buka aparata

Tijekom rada aparata može se čuti mala buka. To je normalno i potječe od pumpe i ventilatora.

Zvučne obavijesti

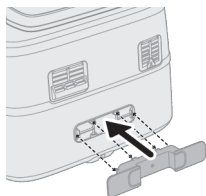
Ponekad ćete začuti zvuk, npr. ako je aparat završio s kuhanjem ili u slučaju kad je tijekom pripreme hrane potrebno izvršiti radnju, npr. protresti namirnice ili ih okrenuti.

Prije prve uporabe

Važno

- Tijekom prve upotrebe Airfryer može ispuštati dim i miris koji bi trebali nestati u nekoliko minuta.

- **Prije prvog kuhanja slijedite poglavlje „Čišćenje” kako biste dobro očistili aparat.**
- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Prije prve uporabe temeljito očistite aparat (provjerite poglavlje „Čišćenje”).
- 4 Držak kabla pričvrstite na određeno područje na stražnjoj strani aparata tako da ga pritisnete na mjesto.

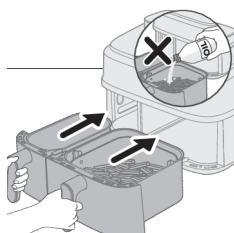


Oprez

- **Držak kabla služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječio nakupljanje topline.**

Oprez

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

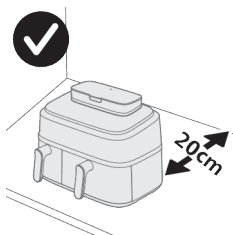
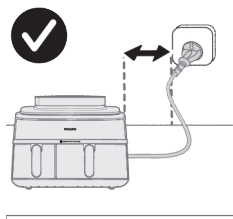


Pripreme prije prve uporabe

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

Napomena

- Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate kuhanja.
- Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.
- Tijekom uobičajene upotrebe mora se osigurati dobra ventilacija oko proizvoda.
- Tijekom uporabe kroz izlaz zraka izlazi vruća para. Ruke i lice držite podalje od pare i izlaza. Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice.

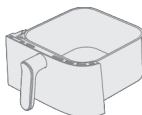
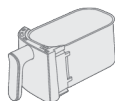


Upute za kuhanje

Za lijevu i desnu posudu postoje različite funkcije kuhanja. Možete odabrati odgovarajuću posudu za željenu funkciju kuhanja.

Način rada kuhanja

	Prženje zrakom	Kuhanje na pari i prženje zrakom	Kuhanje na pari
			
Mala posuda	✓	✗	✗
Velika posuda	✓	✓	✓



Prije uporabe funkcije kuhanja na pari ili funkcije kuhanja na pari i prženja zrakom provjerite ima li dovoljno vode u spremniku.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

Nemojte prekoračivati maksimalnu razinu vode naznačenu na spremniku.

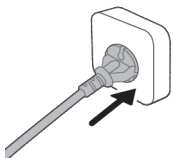
Spremnik za vodu ispraznite nakon kuhanja.

Kuhanje u dvostrukoj posudi

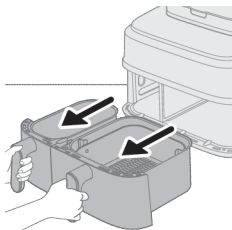
Kuhanje uz funkciju vremena

Ako kuhate dva obroka s različitim funkcijama, temperaturama i vremenom, upotrijebite **Funkciju vremena** kako biste oba dovršili u isto vrijeme.

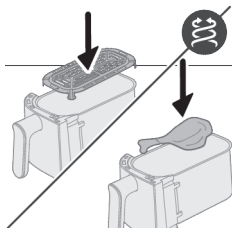
- 1 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



- 2 Izvadite obje posude iz aparata tako da povučete ručku.



- 3 Stavite donju ploču u malu posudu.

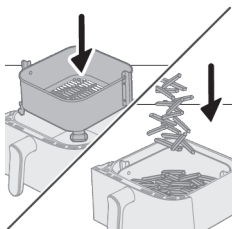


- 4 Stavite košaru u veliku posudu.

Napomena

- Prilikom umetanja u posudu provjerite jesu li jezičci košare pravilno postavljeni na desnoj i lijevoj strani. Ako ih slučajno zakrenete za 90 stupnjeva, košara neće stati u posudu.
- Normalno je malo gurnuti košaru u posudu.

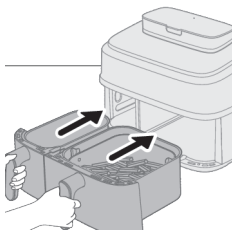
- 5 Sastojke stavite u košare.

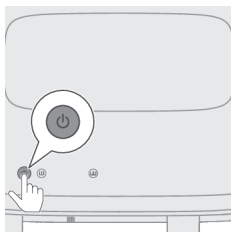


- 6 Vratite posude u Airfryer.

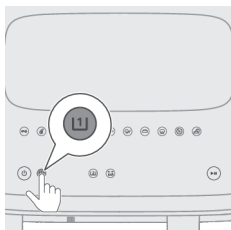
Oprez

- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

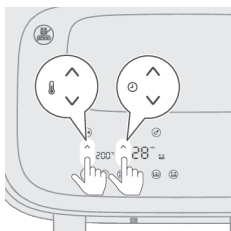




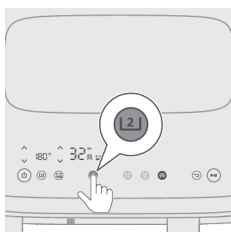
- 7** Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



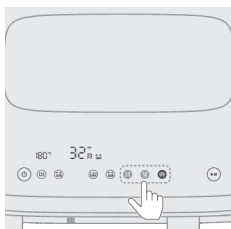
- 8** Odaberite malu posudu.
Indikator vremena i temperature na lijevoj strani počinje bljeskati.



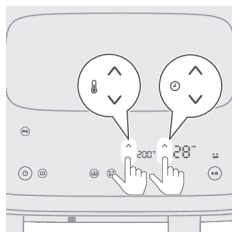
- 9** Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.



- 10** Odaberite veliku posudu.



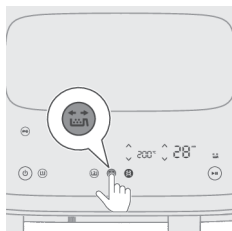
- 11** Odaberite željenu funkciju kuhanja: prženje zrakom, kuhanje na pari ili kuhanje na pari i prženje zrakom.
Prije odabira funkcije kuhanja na pari ili kuhanja na pari i prženja zrakom napunite spremnik za vodu do oznake maksimalne razine.



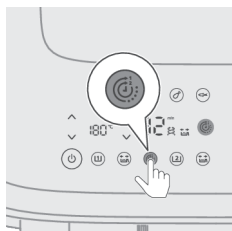
- 12** Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebnu vrijeme i temperaturu.

Ako odaberete funkciju prženja zrakom ili funkciju kuhanja na pari i prženja zrakom, možete podesiti temperaturu kuhanja. Za funkciju kuhanja na pari temperatura je postavljena na 100 °C i ne može se podešavati.

Pogledajte tablicu hrane u poglavlju „Kuhanje u jednoj posudi” kako biste vidjeli prijedloge za količinu hrane, temperaturu i vrijeme kuhanja.



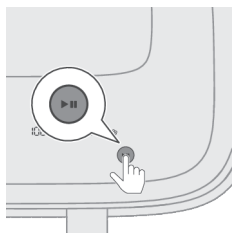
- 13** Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu.



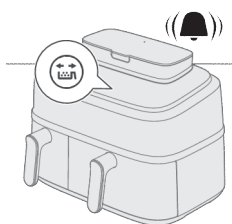
- 14** Pritisnite gumb za Funkciju vremena kako bi se oba obroka završila u isto vrijeme.

Ako kuhate dvije vrste obroka s različitim funkcijama, temperaturama i vremenom kuhanja, a ne trebate ih završiti istovremeno, možete preskočiti ovaj korak.

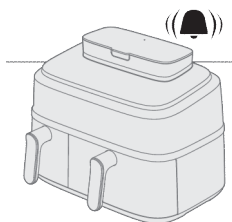
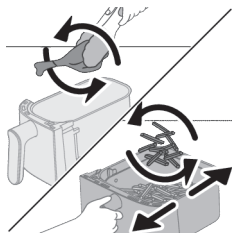
Ako tijekom kuhanja podesite vrijeme za jednu posudu, **Funkcija vremena** onemogućit će se i posude će raditi zasebno. Da biste ponovno aktivirali **Funkciju vremena**, pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Zatim pritisnite gumb za **Funkciju vremena** koji se prikaže. Na kraju ponovo pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste nastavili kuhanje.



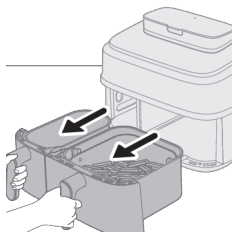
- 15** Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.



- 16** Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, uklonite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.



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



18 Izvadite posude i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Ako nisu gotovi, jednostavno vratite posude u Airfryer na još nekoliko minuta.

19 Pažljivo izvadite sastojke (npr. krumpiriće) iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Napomena

- Za pauziranje obiju posuda pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Ponovno ga pritisnite za nastavak kuhanja u obje posude.
- Da biste pauzirali samo jednu posudu, prvo je odaberite, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Ponovno ga pritisnite za nastavak kuhanja u toj posudi.
- Možete kuhati s prethodnom postavkom u jednoj posudi i s ručnim postavkama u drugoj posudi.
- Aparat automatski pauzira kad izvadite posudu i nastavlja kuhati kad je vratite.

Upute o različitim funkcijama kuhanja potražite u odgovarajućim dijelovima poglavlja „Kuhanje u jednoj posudi“.

Kuhanje u jednoj posudi

Ako mali obrok želite pržiti zrakom, odaberite malu posudu ⁽¹¹⁾.

Ako veliki obrok želite pržiti zrakom, kuhati na pari i pržiti zrakom ili kuhati na pari, odaberite veliku posudu ⁽¹²⁾.

Upute u nastavku odnose se na veliku posudu.

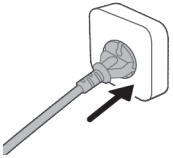
Napomena

- Kako biste izvadili velike ili krhke sastojke, upotrijebite hvataljke.
- Ovisno o sastojcima, nakon svake porcije ili prije protresanja ili vraćanja košare u posudu pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite rukavice kad izlijevate višak ulja ili masti. Zatim košaru vratite u posudu.

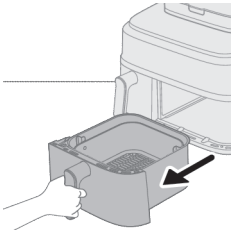
Funkcija prženja zrakom

Prženje zrakom u velikoj posudi uz tablicu hrane

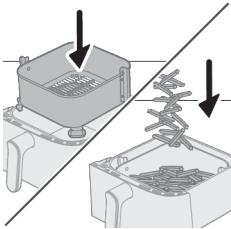
- 1 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



- 2 Izvadite veliku posudu s košarom iz aparata tako da povučete ručku.



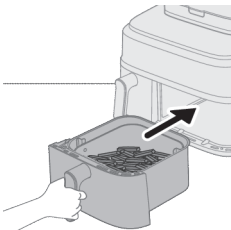
- 3 Stavite košaru u veliku posudu.
- 4 Sastojke stavite u košaru.



Napomena

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

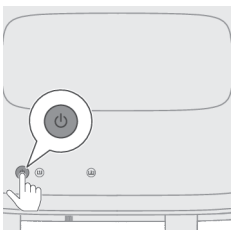
- 5 Vratite posudu u Airfryer.

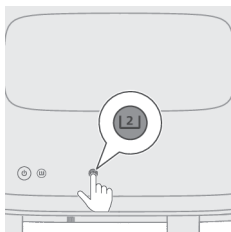


Opres

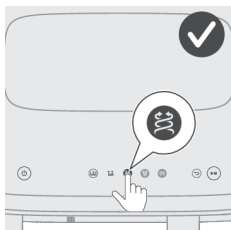
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

- 6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.

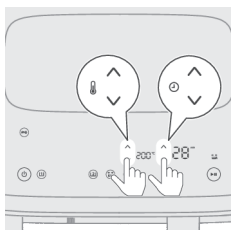




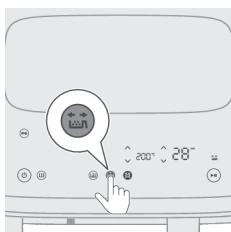
7 Odaberite veliku posudu.



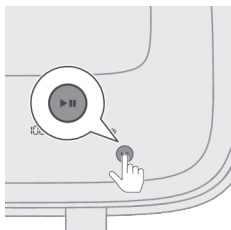
8 Odaberite gumb za funkciju prženja zrakom.
Indikator vremena i temperature na desnoj strani počinje bljeskati.



9 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu (pogledajte Tablicu hrane).



10 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako sastojci zahtijevaju protresanje ili okretanje (pogledajte Tablicu hrane).

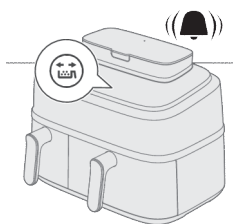


11 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

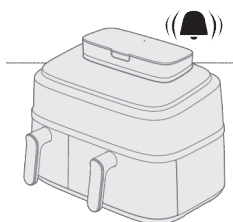
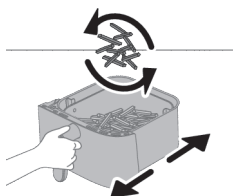
Prikaz temperature i vremena prestaje bljeskati.

Napomena

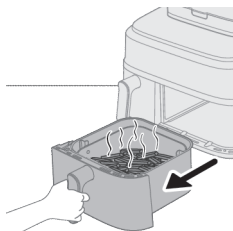
- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da pritisnete gumb za gore ili dolje.



- 12** Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, uklonite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.



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



- 14** Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Oprez

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

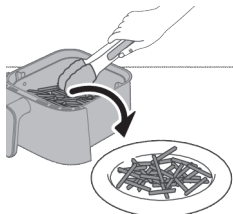
Napomena

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

- 15** Pažljivo izvadite sastojke (npr. krumpiriće) iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Oprez

- Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje.
- Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.





Tablica hrane – velika posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježije sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	800 g / 28 oz	200 °C	28 – 31	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 debljine - U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča) Velika porcija	900 g / 32 oz	200	29	- Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 14, 18, 21 i 25 minuta. - Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Domaći krumpirići	800 g / 28 oz	180 °C	30 – 40	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 debljine - U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznuti pileći medaljoni	600 g / 21 oz	200 °C	10 – 20	- Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte

Zamrznute proljećne rollice	600 g / 21 oz	200 °C	18 – 24	- Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Hamburger	4 popečaka	200 °C	15 – 20	- Oko 150 g / 5 oz po komadu - Okrenite na pola vremena kuhanja
Mesna štruga	1200 g / 42 oz	150 °C	55 – 60	- Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Kotleti bez kosti	4 kotleta	200 °C	15 – 20	- Oko 150 g/5 oz - Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Tanke kobasice	10 komada	200 °C	11 – 15	- Oko 50 g / 1,8 oz po komadu - Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4 oz po komadu)	4 komada	180 °C	23	- Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa	4 komada	180 °C	15 – 25	- Oko 200 g / 7 oz po komadu - Okrenite na pola vremena kuhanja
Cijelo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50 – 60	
Cijela riba	3 komada	180 °C	20 – 25	- Oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu
Riblj file	5 komada	160 °C	25 – 32	- Oko 200 g/7 oz

Miješano povrće	1000 g / 35 oz	180 °C	22	- Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili promiješajte hranu točno pri 11 i 17 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća.
Muffini (oko 40 g po komadu)	6 komada	160 °C	13	
Kolač	500 g / 18 oz	150 °C	35 – 40	- Upotrijebite XL posudu za kuhanje i pečenje. Provjerite je li kolač gotov prije nego što ga izvadite
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2,1 oz)	4 komada	180 °C	8	

Veganski	12 komada	180 °C	12 – 15	- Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Domaći kruh	550 g / 19 oz	150 °C	33 – 35	- Upotrebjavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite



Tablica hrane – mala posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići	300 g / 11 oz	200 °C	28 – 30	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 debljine - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča) Velika porcija	670 g / 24 oz	200	48	- Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 21, 27, 34 i 40 minuta. - Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Domaći krumpirići	300 g / 11 oz	180 °C	30 – 38	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 debljine - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	200 °C	20 – 22	- Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte

Zamrznute proljetne rolice	300 g / 11 oz	200 °C	20 – 23	- Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Hamburger	300 g / 11 oz	200 °C	21 – 24	- Oko 150 g / 5 oz po komadu - Okrenite na pola vremena kuhanja
Kotleti bez kosti	300 g / 11 oz	200 °C	20 – 22	- Oko 150 g / 5 oz po komadu - Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Tanke kobasice	6 komada	200 °C	13 – 17	- Oko 50 g / 1,8 oz po komadu - Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4 oz po komadu)	4 komada	180 °C	29	- Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa	3 komada	180 °C	20 – 25	- Oko 200 g / 7 oz po komadu - Okrenite na pola vremena kuhanja
Cijela riba	1 komad	180 °C	24 – 26	- Oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu
Riblji file	2 komada	160 °C	25 – 32	- Oko 200 g / 7 oz po komadu

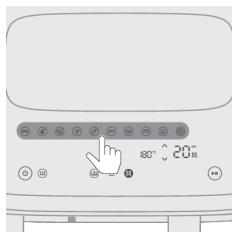
Miješano povrće (grubo narezano)	800 g / 28 oz	180	24	- Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili promiješajte hranu točno pri 12 i 18 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća.
Muffini (oko 40 g po komadu)	5 komada	160 °C	18	
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2,1 oz)	3 komada	180	8	
Veganski	12 komada	190 °C	15 – 18	- Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu

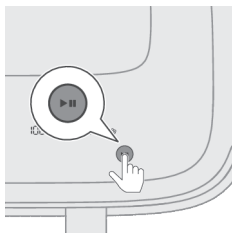
Prženje zrakom u velikoj posudi uz prethodnu postavku

- 1 Slijedite korake 1 do 8 u poglavlju „Prženje zrakom u velikoj posudi uz tablicu hrane”.
- 2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet:

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili poništite odabir gumba za prethodnu postavku i odaberite potrebnu prethodnu postavku.





3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

U tablici u nastavku potražite predloženu količinu hrane na temelju zadanog vremena kuhanja.



Prethodna postavka – velika posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježije sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krumpira		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Odrezak (odnosno biftek i svinjski kotleti)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Komadi debljine 2 – 2,5 cm, 200 g / 7 oz. - Do 4 mesna kotleta bez kosti. - Okrenite jednom
Veganski obrok (odnosno svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)		12 komada	180 °C	12 min	40 g po komadu - Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu.
Svježi krumpir (odnosno pečeni krumpir)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - u komadima debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu.
Pileći bataci (odnosno perad)		8 – 10 bataka	180 °C	32 min	120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batac - Protresite, okrenite ili promiješajte u međuvremenu.
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grubo narezano - Miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk)
Kolač		500 g / 18 oz	140 °C	35 min	Upotrijebite XL dodatak za pečenje (199 x 189 x 80 mm) za veliku posudu.

Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Kruh		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje. - Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijači element dok se bude podizao. - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite.
Podgrijavanje		-	160 °C	5 min	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane



Prethodna postavka – mala posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krumpira		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Odrezak (odnosno biftek i svinjski kotleti)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Komadi debljine 2 – 2,5 cm, 200 g / 7 oz. - Do 4 mesna kotleta bez kosti. - Okrenite jednom
Veganski obrok (odnosno svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)		8 komada	190 °C	15 min	- 40 g po komadu Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Svježi krumpir (odnosno pečeni krumpir)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir u komadima debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu.

Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Pileći bataci (odnosno perad)		4 – 5 bataka	180 °C	36 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batac - Protresite, okrenite ili promiješajte u međuvremenu
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		400 g / 14 oz	180 °C	25 min	- Grubo narezano - Miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk)
Muffin		6 komada	150 °C	20 min	- Upotrijebite kalupe za muffine za malu košaru
Kruh		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	- Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Podgrijavanje		-	170 °C	6 min	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane

Savjet: održavanje topline

- Hranu možete održavati toplom u aparatu Airfryer tako da postavite temperaturu na 80 stupnjeva i prilagođavate vrijeme sve dok želite održavati hranu toplom. Preporučujemo da hranu ne držite toplom duže od 30 minuta jer joj kvaliteta može oslabjeti.
- Ako hrana poput prženih krumpirića previše omekša u načinu rada za održavanje topline, skratite vrijeme održavanja topline ranijim isključivanjem aparata ili ih učinite hrskavima zagrijavanjem na temperaturu od 180 °C kroz 2 – 3 minute.

Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Za veliku posudu potrebno je 800 g / 28 oz, a za malu posudu 300 g / 11 oz oguljenog krumpira.
 - Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svjež, (blago) brašnaste krumpire.
 - Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do 800 g / 28 oz. Veće količine krumpirića rezultiraju manje hrskavim krumpirićima.
- 1 Ogulite krumpire i narežite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).
 - 2 Namačite štapiće krumpira u zdjeli s vodom najmanje 30 minuta.
 - 3 Ispraznite zdjelu i osušite štapiće krumpirića krpom ili papirnatim ručnikom.
 - 4 U zdjelu ulijte jednu jušnu žlicu ulja za kuhanje, stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.

- 5 Izvadite štapiće iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom s prorezima kako bi višak ulja ostao u zdjeli.

Napomena

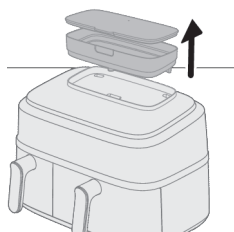
- Nemojte nagnuti zdjelu kako biste sve štapiće odjednom istresli u košaru jer će višak ulja završiti u posudi.

- 6 Stavite štapiće u košaru.

Funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom

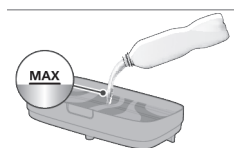
Kuhanje na pari i prženje zrakom uz tablicu hrane

- 1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

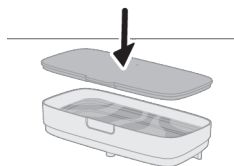


- 2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

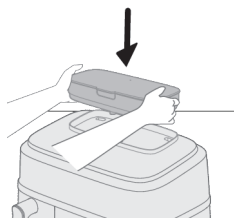


- 3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

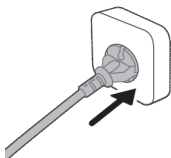


- 4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

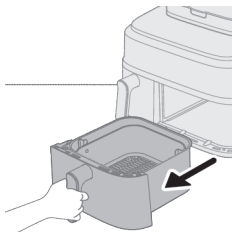
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode“ i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom.



5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



6 Izvadite veliku posudu s košarom iz aparata tako da povučete ručku.



7 Stavite košaru u veliku posudu.

8 Sastojke stavite u košaru.

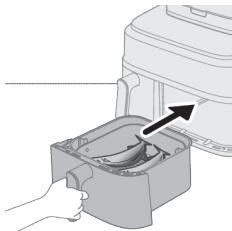
Napomena

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

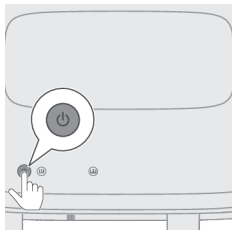
9 Vratite posudu u Airfryer.

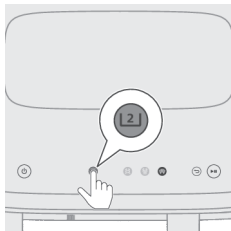
Oprez

- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

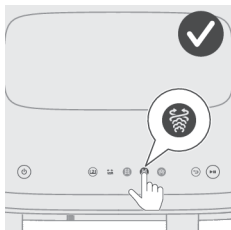


10 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



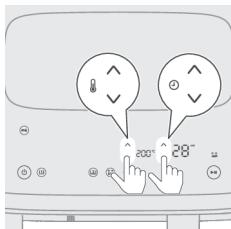


11 Odaberite veliku posudu.

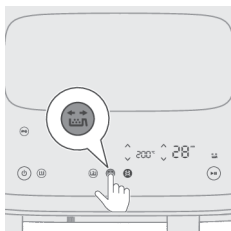


12 Odaberite funkciju kuhanja na pari i prženja zrakom.

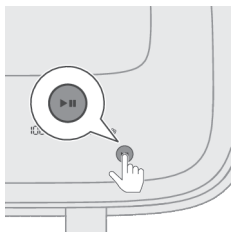
Indikator vremena i temperature na desnoj strani počinje bljeskati.



13 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu (pogledajte Tablicu hrane u nastavku).



14 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako je potrebno.

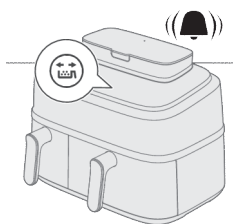


15 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

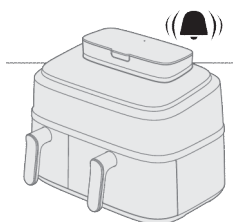
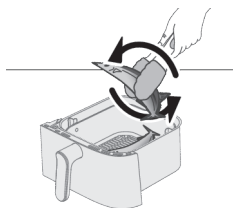
Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

Napomena

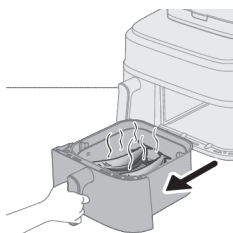
- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- Ako temperatura i vrijeme na zaslonu svijetle stalno, a ne trepere, to znači da aparat radi normalno. Nakon 20 sekundi kuhanja čut ćete motor/ventilator, a iz stražnjeg dijela aparata izlazit će para.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da pritisnete gumb za gore ili dolje.



16 Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, izvadite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.



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



18 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Oprez

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

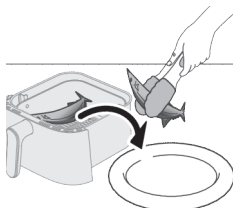
Napomena

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

19 Pažljivo izvadite sastojke iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Oprez

- Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje i voda bi mogla prskati.
- Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.





Tablica hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Kockice svježeg krumpira (odnosno pečeni krumpir)	800 g / 28 oz	180 °C	26 – 35	- U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci	10 komada	180 °C	27 – 30	- Oko 125 g / 4 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileća prsa	4 komada	160 °C	20 – 22	- Oko 200 g / 7 oz po komadu - Dodajte 10 g repičinog ulja
Cijela riba	3 komada	200 °C	18 – 21	- Oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Riblji file	5 komada	160 °C	20 – 21	- Oko 200 g/7 oz - Dodajte 10 g repičinog ulja
Miješano povrće	1000 g/35 oz	200 °C	19 – 21	- Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu - U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte

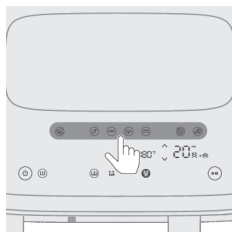
Cvjetača	600 g / 21 oz	160 °C	19 – 21	- U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte - 10 g repičinog ulja
Mrkve	600 g / 21 oz	180 °C	19 – 21	- U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte - 10 g repičinog ulja
Domaći kruh	550 g / 19 oz	180 °C	30 – 35	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Oblik tijesta treba biti što plosnatiји kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite
Valjušci	400 g / 14 oz	160 °C	15 – 18	
Cijelo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50 – 60	

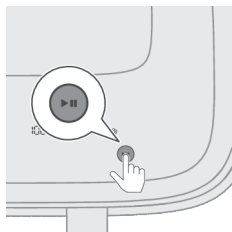
Kuhanje na pari i prženje zrakom uz prethodnu postavku

- 1 Slijedite korake 1 do 12 u poglavlju „Funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom – Kuhanje na pari i prženje zrakom uz tablicu hrane”.
- 2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili poništite odabir gumba za prethodnu postavku i odaberite potrebnu prethodnu postavku.





- 3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje. Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.



Tablica prethodnih postavki

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

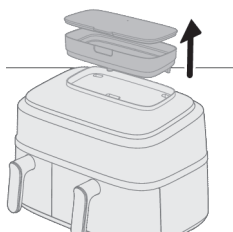
Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Svježi krumpir (odnosno pečeni krumpir)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir u komadima debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i dodajte ¼ do 1 jušne žlice ulja - Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Pileći bataci (odnosno perad)		8 – 10 bataka	180 °C	27 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batac - Protresite, okrenite ili promiješajte u međuvremenu
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		550 g / 19 oz	160 °C	19 min	- Tvrdog povrća, na primjer brokula/cvjetača - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja. - Ako kuhate miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk), temperaturu podesite na 200 °C
Kruh		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Oblik tijesta treba biti što plosnatiiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite

Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Valjušci		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Podgrijavanje		-	150 °C	20 min	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane

Funkcija kuhanja na pari

Kuhanje na pari uz tablicu hrane

- 1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

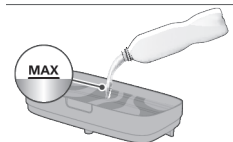


- 2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

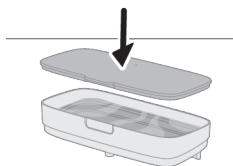
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

Količina vode potrebna za kuhanje ovisi o vrsti hrane i trajanju kuhanja.

Možda ćete morati nadopuniti spremnik za vodu tijekom kuhanja koje traje duže od 50 minuta.

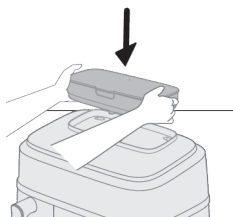


- 3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

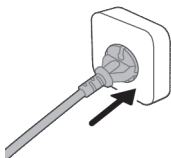


- 4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

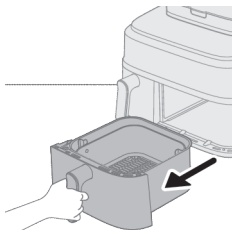
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode“  i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.



5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



6 Izvadite veliku posudu s košarom iz aparata tako da povučete ručku.



7 Stavite košaru u veliku posudu.

8 Sastojke stavite u košaru.

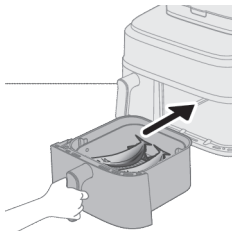
Napomena

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

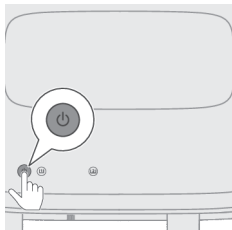
9 Vratite posudu u Airfryer.

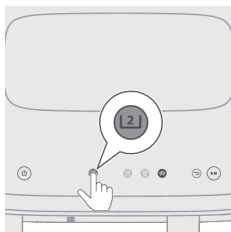
Oprez

- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**



10 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.

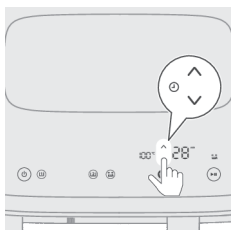




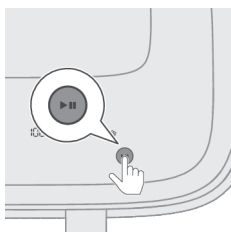
11 Odaberite veliku posudu.



12 Odaberite funkciju kuhanja na pari.
Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.



13 Pritisnite gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali željeno vrijeme.



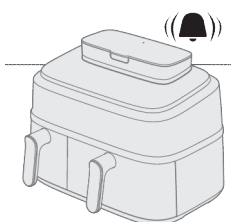
14 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

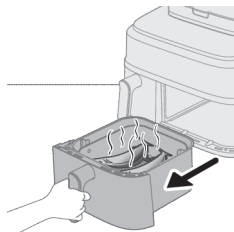
Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

Napomena

- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- Ako temperatura i vrijeme na zaslonu svijetle stalno, a ne trepere, to znači da aparat radi normalno. Nakon 20 sekundi kuhanja čut ćete motor/ventilator, a iz stražnjeg dijela aparata izlazit će para.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da pritisnete gumb za gore ili dolje.

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





16 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

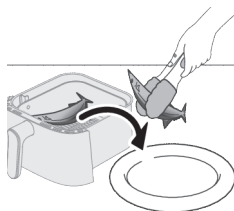
Oprez

- Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Uvijek je stavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili sl.) nakon vađenja iz aparata.
- Pazite na iznenadne mlazove vruće pare prilikom uklanjanja košare nakon kuhanja.

Napomena

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

17 Pažljivo izvadite sastojke iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.



Oprez

- Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje i voda bi mogla prskati.
- Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.

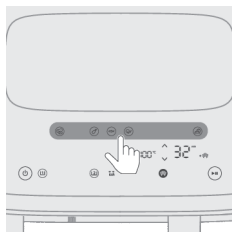


Tablica hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Kockice svježeg krumpira	800 g / 28 oz	100 °C	28 – 35	
Cijeli krumpir	4 komada	100 °C	45 – 55	- Oko 250 – 300 g / 9 – 11 oz po komadu
Pileći bataci	10 komada	100 °C	30 – 40	- Oko 125 g / 4 oz po komadu
Cijela riba	3 komada	100 °C	18 – 22	- Oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu
Tvrdo povrće	550 g / 19 oz	100 °C	10 – 14	- Na primjer brokula, cvjetača
Valjušci	400 g / 14 oz	100 °C	15 – 20	
Svinjska rebra	300 g / 11 oz	100 °C	30 – 35	- Upotrijebite pladanj određene veličine
Riža	320 g / 11 oz	100 °C	25 – 30	- Uz upotrebu posude za kuhanje kao što su posuda za pečenje, silikonska plitica itd. - Dodajte 320 ml vode u posudu, omjer riže i vode je 1 : 1,2
Pileća prsa	4 komada	100 °C	20 – 30	- Oko 200 g / 7 oz po komadu
Slatki krumpir / batat	8 komada	100 °C	45 – 60	- Oko 100 g / 4 oz po komadu

Kuhanje na pari uz prethodnu postavku

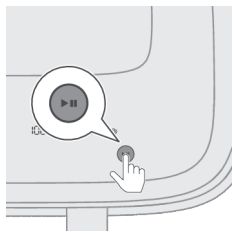
1 Slijedite korake 1 – 12 u poglavlju „Funkcija kuhanja na pari“.



2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili poništite odabir gumba za prethodnu postavku i odaberite potrebnu prethodnu postavku.



3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje. Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.



Tablica prethodnih postavki

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Prethodne postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Svježi krumpir		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Narežite na kockice
Pileći bataci (odnosno perad)		8 – 10 bataka	100 °C	40 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki bataku
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		550 g / 19 oz	100 °C	14 min	- Tvrdog povrća, na primjer brokula/cvjetača
Valjušci		400 g / 14 oz	100 °C	20 min	-

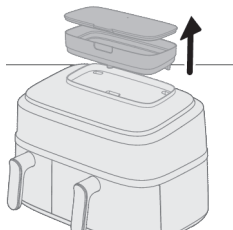
Čišćenje

Upotreba programa za automatizirano čišćenje

Upotreba funkcije čišćenja parom

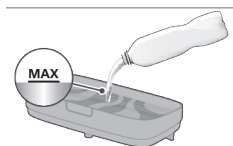
Pomaže otopiti masne ostatke i dubinski očistiti veliku posudu. Program traje 20 minuta, od čega je 15 minuta čišćenja parom i 5 minuta sušenja posude.

- 1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

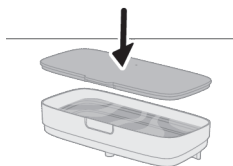


- 2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

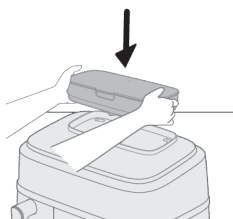


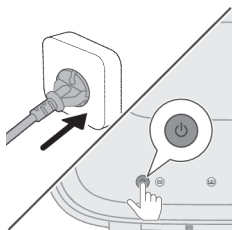
- 3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.



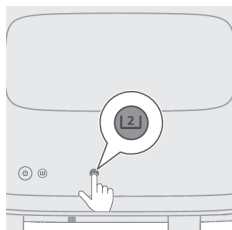
- 4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode“ i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.

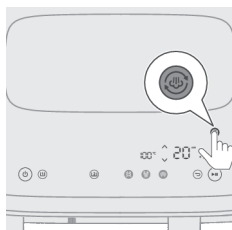




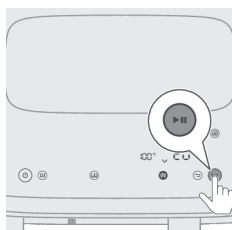
5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat



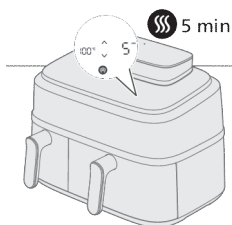
6 Odaberite veliku posudu.



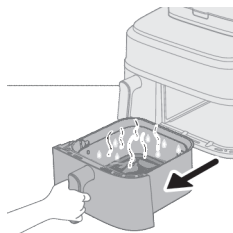
7 Pritisnite gumb za čišćenje parom da biste započeli čišćenje desne komore. Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.



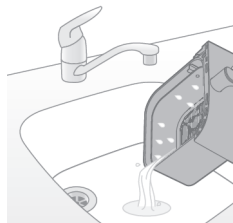
8 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces čišćenja. Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.



9 Nakon 15 minuta aparat će kontinuirano oglašavati zvuk bip, a ikona čišćenja parom (☁) treperit će dok ne uklonite posudu. To znači da je proces čišćenja dovršen i da preostaje faza sušenja od 5 minuta.



10 Uklonite i ispraznite posudu.

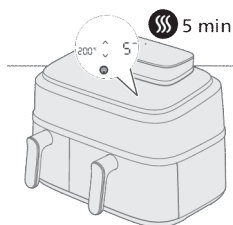


11 Isperite košaru i posudu da biste uklonili ostatke.

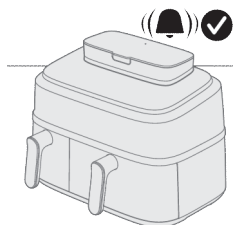
Ako je na posudi i košari ostalo masnoće, očistite ih vodom sa sapunicom ili deterdžentom i spužvom, a zatim ponovno isperite.

12 Obrišite otopljenu masnoću oko grijača krpom ili kuhinjskim ručnikom.

Kad upotrebljavate funkcije prženja zrakom ili kuhanja na pari i prženja zrakom, oko grijača se može nakupiti masnoće. Redovitim čišćenje parom i brisanjem održavat ćete čistoću unutrašnjosti gornjeg dijela.



13 Umetnite posudu natrag u jedinicu kako bi automatski započelo sušenje.



14 Nakon 5 minuta oglasit će se zvuk bip, što znači da je program sušenja završen.

Savjet

- Prije prve upotrebe ili ako se ne upotrebljava duže vrijeme, preporučujemo da funkcijom čišćenja parom dobro očistite sustav za cirkulaciju vode i desnu komoru.

Napomena

- Kod započinjanja programa čišćenja parom ili uklanjanja kamenca možda će na stražnjem dijelu aparata izlaziti više pare nego u načinu kuhanja parom, što ćete vidjeti u obliku veće količine kondenzacije na zidu. Prije nego što započnete ta dva programa, osigurajte da 1) izlaz zraka nije izravno okrenut prema utičnici; 2) pored aparata ne nalaze se drugi kuhinjski uređaji; 3) aparat postavite 20 cm od zida kako se na zidu ne bi stvarala velika količina kondenzacije.

Upotreba funkcije za uklanjanje kamenca

Upotreba funkcije za uklanjanje kamenca

Nakon svakih 10 sati upotrebe načina kuhanja na pari treperit će ikona ☺, što znači da je vrijeme za uklanjanje kamenca. Ta funkcija pomaže očistiti naslage kamenca u sustavu vode aparata i produžiti njegov životni vijek.

Ovisno o verziji softvera aparata, dva su načina uklanjanja kamenca.

- **(Metoda 1)** Metoda samo s vodom
- **(Metoda 2)** Metoda s vodom i sredstvom za uklanjanje kamenca

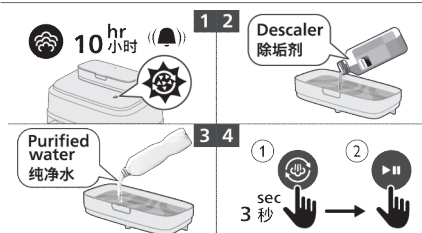
Provjerite naljepnicu na aparatu i usporedite je s tablicom u nastavku kako biste odabrali odgovarajuću metodu uklanjanja kamenca za svoj aparat.

Napomena: Kako biste postigli optimalne performanse uklanjanja kamenca, slijedite metodu naznačenu na naljepnici na proizvodu. Ako imate pitanja, kontaktirajte servisnu službu.

(Metoda 1) Upotrijebite metodu samo s vodom kada vidite ovu naljepnicu

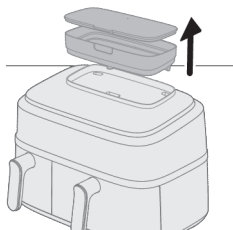


(Metoda 2) Upotrijebite metodu s vodom i sredstvom za uklanjanje kamenca kada vidite ovu naljepnicu



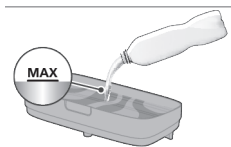
(1) Metoda samo s vodom

- 1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

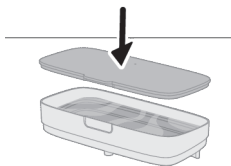


2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

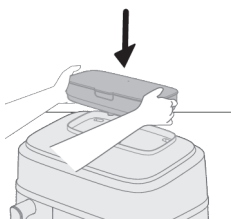


3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

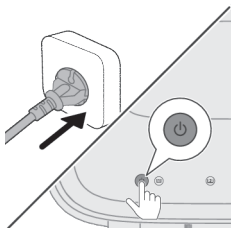


4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

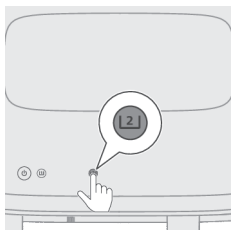
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode”  i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.



5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat

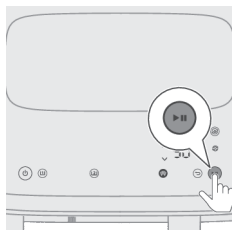


6 Odaberite veliku posudu.

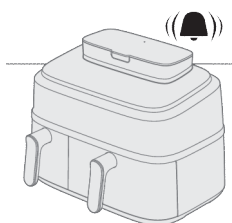




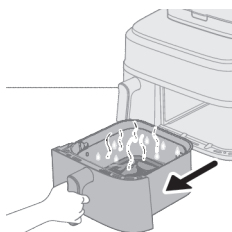
- 7** Pritisnite i držite gumb za čišćenje parom duže od 3 sekunde dok se ne pojavi trepereća ikona uklanjanja kamenca ☹️.
Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.



- 8** Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste započeli uklanjanje kamenca.
Oznaka vremena prestaje bljeskati.



- 9** Pričekajte 50 minuta dok ne začujete zvuk bip koji znači da je program završio.



- 10** Izvadite veliku posudu.



- 11** Izlijte prljavu vodu.

- 12** Operite, isperite i osušite posudu i košaru. Komoru za kuhanje obrišite suhom krpom ili kuhinjskim ručnikom.

Preporučujemo upotrebu funkcije čišćenja parom za ispiranje unutrašnjosti kruga vode i sušenje posude.

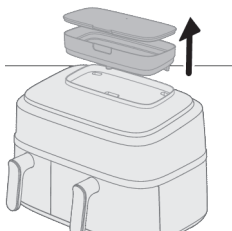
Napomena

- Kad treperi ikona ☹️, najbolje je odmah ukloniti kamenac, u suprotnom se u krugu vode može nakupiti kamenca i začepiti ga.
- Ako kamenac želite ukloniti poslije, možete preskočiti obavijest. Airfryer će vas ponovno podsjetiti sljedeći put kad ga uključite.

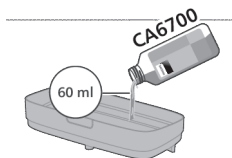
- Ni u kojem slučaju ne smijete upotrebljavati tekućinu za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (ocat) jer to može oštetiti sustav za vodu u aparatu i spriječiti pravilno topljenje kamenca.
- Ako često upotrebljavati tvrdu vodu sa svog područja, možda ćete morati češće uklanjati kamenac.

(2) Metoda s vodom i sredstvom za uklanjanje kamenca

- 1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.



- 2 Napunite spremnik za vodu sa 60 ml Philipsova sredstva za uklanjanje kamenca CA6700.

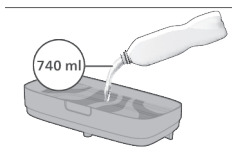


Napomena: Philipsovo sredstvo za uklanjanje kamenca CA6700 nije priloženo u kutiji. Kupite ga zasebno za najbolje rezultate uklanjanja kamenca.

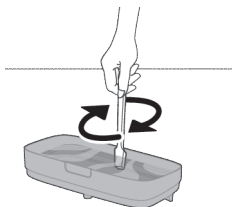
Napomena: Kako biste uklonili kamenac iz aparata, preporučujemo upotrebu Philips sredstva za uklanjanje kamenca CA6700/55 (dostupno u Philips internetskoj prodavaonici). Aparat se mora očistiti od kamenca nakon svakih 10 sati upotrebe funkcije kuhanja na pari. Ako planirate upotrijebiti sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline u prahu, preporučujemo da 40 g prehrambene limunske kiseline u prahu pomiješate s 800 ml vode kako biste dobili otopinu za uklanjanje kamenca. Ako iz aparata ne uklanjate kamenac, poništavate jamstvo.

- 3 Napunite spremnik za vodu sa 740 ml vode.

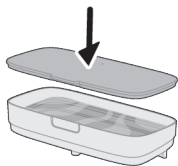
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.



- 4 Ulijte ravnomjernu količinu vode i sredstva za uklanjanje kamenca u spremnik za vodu.

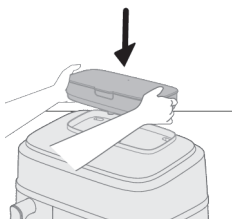


- 5 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu.

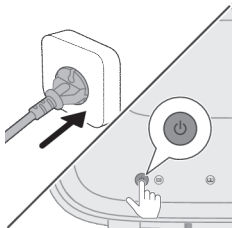


- 6 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

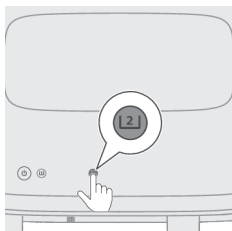
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode”  i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.



- 7 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat

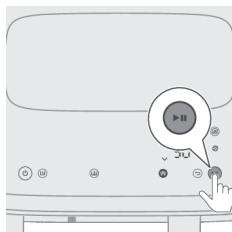


- 8 Odaberite veliku posudu.

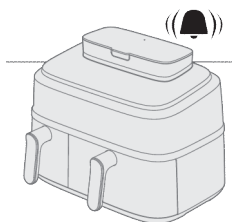


- 9 Pritisnite i držite gumb za čišćenje parom duže od 3 sekunde dok se ne pojavi trepereća ikona uklanjanja kamenca . Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.

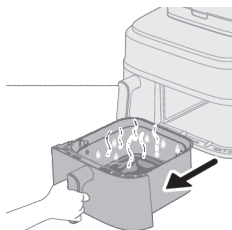




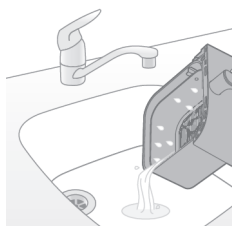
- 10** Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste započeli uklanjanje kamenca.
- Oznaka vremena prestaje bljeskati.



- 11** Pričekajte 50 minuta dok ne začujete zvuk bip koji znači da je program završio.



- 12** Izvadite veliku posudu.

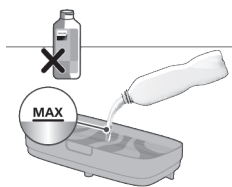


- 13** Izlijte prljavu vodu.

Oprez: budite pažljivi prilikom rukovanja vrućom posudom.

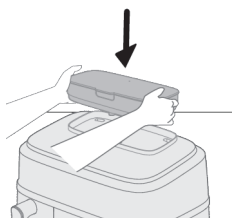


- 14** Izlijte ostatak otopine za uklanjanje kamenca iz spremnika za vodu.

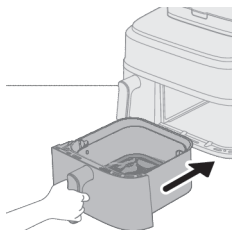


15 Ponovo napunite spremnik za vodu isključivo vodom.

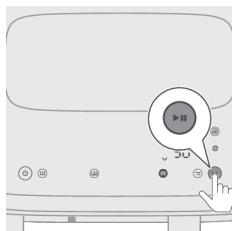
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.



16 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.



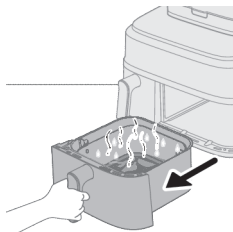
17 Vratite posudu natrag u aparat.



18 Pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste nastavili uklanjanje kamenca.



19 Postupak uklanjanja kamenca traje još 7 minuta i završava kada se aparat ponovo oglasi zvučnim signalom.



20 Izvadite veliku posudu.

21 Operite, isperite i osušite posudu i košaru. Komoru za kuhanje obrišite suhom krpom ili kuhinjskim ručnikom.

Preporučujemo upotrebu funkcije čišćenja parom za ispiranje unutrašnjosti kruga vode i sušenje posude.

Napomena

- Kad treperi ikona , najbolje je odmah ukloniti kamenac, u suprotnom se u krugu vode može nakupiti kamenac i začepiti ga.
- Ako kamenac želite ukloniti poslije, možete preskočiti obavijest. Airfryer će vas ponovno podsjetiti sljedeći put kad ga uključite.
- Ni u kojem slučaju ne smijete upotrebljavati tekućinu za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (ocat) jer to može oštetiti sustav za vodu u aparatu i spriječiti pravilno topljenje kamenca.
- Ako često upotrebljavati tvrdi vodu sa svog područja, možda ćete morati češće uklanjati kamenac.

Općenito čišćenje

Upozorenje

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

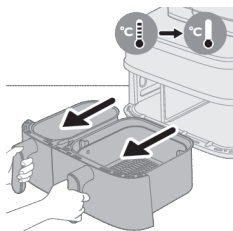
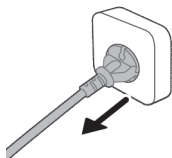
Očistite aparat nakon svake uporabe. Nakon svake uporabe uklonite ulje i mast s dna posude.

Ako se para nakuplja unutar ili oko površine otvora za paru, obrišite ga mekom suhom krpom.

1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi.

Savjet

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



2 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.

3 Posudu i košaru operite u perilici posuđa. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje“).

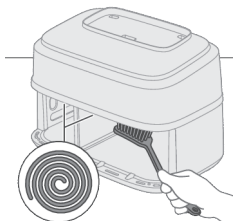
Savjet

- Ako se ostaci hrane zalijepi za posudu ili košaru, 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 košari ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuda, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.
- Prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdi četku jer njome biste mogli oštetiti premaz grijaćeg elementa.

4 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite unutarnji i vanjski dio aparata (uključujući otvor za paru, površinu itd.) nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



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



6 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

Napomena

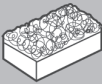
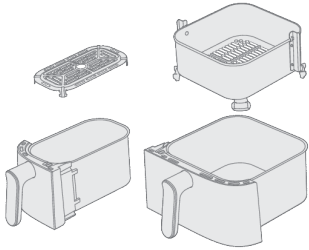
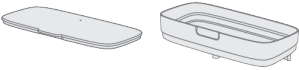
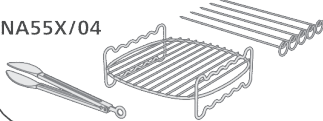
- Ako tijekom čišćenja slučajno izvučete razdjelnik koji se nalazi između male i velike posude, svakako ga vratite na pravilan način.

Savjet

- Ako se ostaci hrane zalijepi za posudu, upotrijebite program za automatizirano čišćenje parom za lakše omekšavanje ostataka i čišćenje (pogledajte „Upotreba programa za automatizirano čišćenje“).



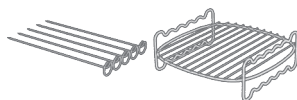
Tablica za čišćenje

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Dodatna oprema

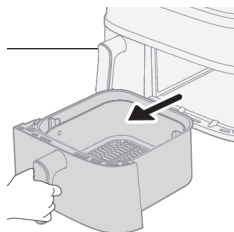
Upotreba dvoslojne rešetke

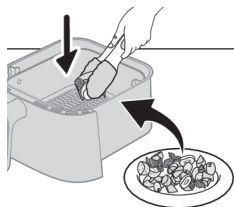
Dvoslojna rešetka i štapići za ražnjiće isporučuju se sa sljedećim modelima: NA55X/03.



Dvoslojna rešetka koristan je dodatak koji omogućuje kuhanje na dvije razine, ali je kompatibilan samo s velikom posudom.

- 1 Izvadite veliku posudu iz aparata.

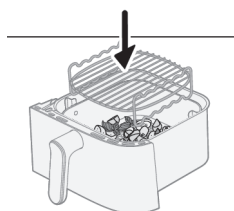




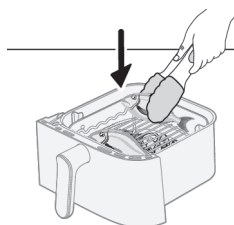
2 Željenu hranu stavite u košaru.

Napomena

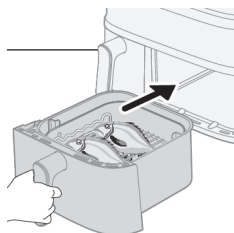
- Preporučene namirnice za kuhanje s dvostrukom rešetkom potražite u tablici u nastavku.



3 Dvoslojnu rešetku stavite iznad hrane u košari.



4 Drugu porciju hrane dodajte na dvoslojnu rešetku.



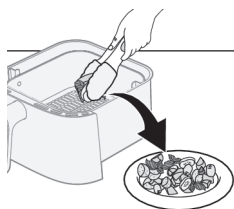
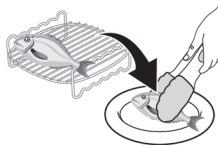
5 Umetnite košaru u aparat te podesite vrijeme i temperaturu kako je navedeno u tablici u nastavku. Kada budete spremni, pritisnite gumb za pokretanje.

Jela	Masa (sirovo)	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	17 – 20 min	180 °C	
Tanki zamrznuti krumpirići	400 g / 14 oz			
Zamrznuta pileća krila	450 g / 16 oz	16 – 20 min	200 °C	
Zamrznute pljeskavice za pileće burgere	350 g / 12 oz			

Kukuruz na klipu	800 – 1000 g / 28 – 35 oz	24 – 28 min	180 °C	- 3 klipa kukuruza
Kriške krumpira	500 g / 18 oz			
Orada	500 – 600 g / 18 – 21 oz	18 – 20 min	200 °C	- 2 komada cijele ribe
Pečeni krumpir (četvrtine)	350 g / 12 oz			
Cijele gljive	200 g / 7 oz			
Kraljevski škampi s ljuskom	400 g / 14 oz	12 – 14 min	200 °C	
Grilani sir ili tofu	250 g / 9 oz			- Grilani sir ili tofu okrenite nakon isteka pola vremena kuhanja
Miješano povrće	500 g / 18 oz	15 – 18 min	180 °C	

Napomena

- Namirnice navedene u gornjem dijelu tablice treba staviti na gornju razinu dvoslojne rešetke, a one u donjem na dijelu na donju razinu.



- 1 Nakon dovršetka kuhanja upotrijebite kuhinjske rukavice i hvataljke kako biste pažljivo izvadili hranu iz košare.

Oprez

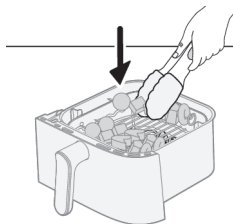
- **Budite oprezni prilikom vađenja dvoslojne rešetke jer se tijekom kuhanja zagrije.**

Upotreba štapića za ražnjiće

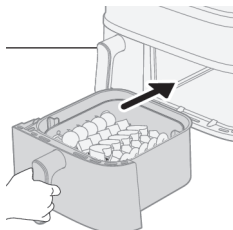
Štapići za ražnjiće mogu se upotrebljavati u kombinaciji s dvoslojnom rešetkom.

- 1 Željeno meso i povrće nabodite na štapiće za ražnjiće.



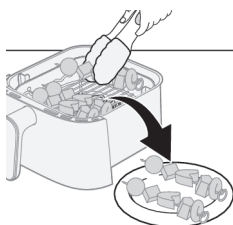


2 Štapiće za ražnjiće stavite u istaknute žljebove na dvoslojnoj rešetci.



3 Vratite posudu u aparat.

4 Postavite vrijeme i temperaturu sukladno navedenoj tablici i započnite postupak kuhanja.



5 Nakon dovršetka kuhanja upotrijebite kuhinjske rukavice i hvataljke kako biste pažljivo izvadili hranu iz košare.

Posebne preporuke o vremenu i temperaturama kuhanja potražite u tablici.

Sadržaj košare	Porcija	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
5 štapića s hranom	5 štapića za ražnjiće			- Miješano povrće stavite na dno posude, a štapiće za ražnjiće na vrh dvoslojne rešetke.
Miješano povrće	500 g	15 – 18 min	180 °C	

Upotreba kompleta za doručak

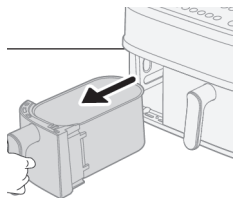
Komplet za doručak isporučuje se sa sljedećim modelima: NA55X/04.



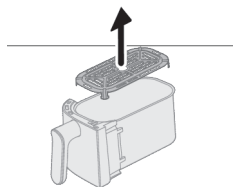
Komplet za doručak omogućuje istovremeno kuhanje do četiri jaja i četiri komada tosta.

Oprez

- Kako biste sigurno izvadili kuhana jaja i tost iz kompleta za doručak, obavezno upotrebljavajte hvataljke kako biste spriječili mogući rizik od opekline.



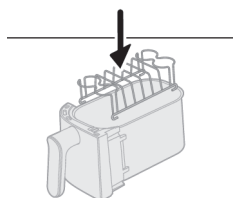
1 Izvadite malu posudu iz aparata.



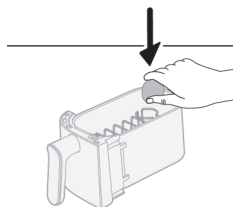
2 Izvadite donju ploču iz posude.

Napomena

- Ako se donja ploča ne izvadi, šnite tosta možda neće pravilno stati u posudu.



3 Stavite komplet za doručak u malu posudu.



4 Stavite do četiri jaja u komplet za doručak i vratite posudu u aparat.

5 Podesite vrijeme i temperaturu sukladno tablici hrane u nastavku i pritisnite gumb za pokretanje.

Komplet za doručak

Količina

Vrijeme kuhanja

Temperatura

Napomena

Tvrdo kuhana jaja

4 jaja

10 – 12 min

Meko kuhana jaja

4 jaja

8 – 10 min

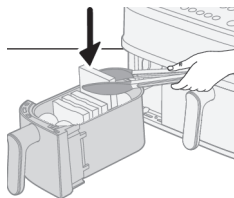
Tost

5 komada

5 – 6 min

180 °C

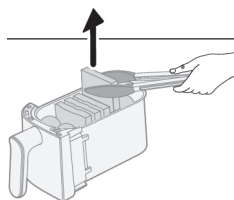
- Najprije skuhajte jaja. Tost dodajte nakon isteka pola vremena kuhanja.



- 1 Nakon isteka pola vremena kuhanja, dodajte šnite tosta u komplet za doručak i nastavite kuhati.

Savjet

- Razmotrite omogućavanje podsjetnika za protresanje kako ne biste zaboravili dodati tost.
- Ako tost ne može stati u posudu, prerežite ga napola.



- 2 Nakon kuhanja pažljivo hvataljkama izvadite jaja i tost. Određena vremena i temperature kuhanja potražite u tablici hrane u nastavku.

Pohrana

- 1 Iskopčajte aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
- 3 Omotajte kabel oko držača kabela na stražnjoj strani aparata.

Napomena

- Prilikom nošenja Airfryer obavezno držite vodoravno kako biste spriječili slučajno ispadanje posuda kojim bi se mogle oštetiti.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer, primjerice odvojivo dno s mrežicom itd., fiksirani.

Rješavanje problema

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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijać će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sve drške i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
		Posuda, košara i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom: 
		Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježje, brašnaste krumpire. Ako trebate spremati krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.
	U košari je prevelika količina sastojaka.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
	Odredene 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.	Prstom pritisnite cijelu površinu gumba za uključivanje/isključivanje.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u košaru posušite tapkanjem.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1“.	Uređaj je oštećen/neispravan.	Nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Ako je uređaj bio spremljen na niskoj temperaturi okruženja, ostavite ga da se zagrijava najmanje 15 minuta do sobne temperature prije ponovnog ukopčavanja. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje „E1“, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E4–E12“.	Možda je došlo do kvara uređaja.	Pokušajte iskopčati i ukopčati uređaj. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Čujem neku čudnu buku koja dolazi iz unutrašnjosti aparata.	Aparat ima ventilator koji je potreban za prijenos topline na hranu, kao i vodenu pumpu koja je potrebna za funkciju kuhanja na pari.	Taj je zvuk normalan i predviđen. Ako buka postane glasnija ili se jasno promijeni, za dodatne savjete kontaktirajte centar za podršku tvrtke Philips.
U komori za kuhanje ima vode nakon kuhanja.	Airfryer proizvodi paru tijekom kuhanja. Para se kondenzira na hrani i unutarnjoj stijenci komore za kuhanje. Kondenzirana voda ostaje u komori za kuhanje nakon kuhanja.	Normalno je da u komori za kuhanje ostane određena količina vode nakon kuhanja. Samo je obrišite vlažnom, neabrazivnim krpom.
 uvijek treperi	Nema vode u spremniku za vodu	Dodajte vode u spremnik za vodu.
	Spremnik za vodu nije pravilno postavljen	Gurnite spremnik za vodu u utor da biste ga pričvrstili, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje.
 uvijek treperi	Cijev za vodu blokirana	Obratite se centru za korisnike u svojoj zemlji i zatražite dodatne usluge.
	To je podsjetnik na uklanjanje kamenca	Obavite postupak uklanjanja kamenca. Pogledajte poglavlje „Uklanjanje kamenca”.
Tijekom kuhanja na pari, čišćenja parom i uklanjanja kamenca može biti kondenzacije na zidu	To je normalno, para će izlaziti iz izlaza zraka na desnoj strani, a ventilator će je gurati prema zidu	Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice kako ne bi došlo do problema sa strujom. Nemojte stavljati druge kuhinjske uređaje pored njega. Osušite ga krpom.
Čini se da iz aparata curi	Curenje iz unutarnjeg dijela aparata (curenje iz cijevi za vodu itd.)	Obratite se centru za korisnike u svojoj zemlji i zatražite dodatne usluge.
	Aparat je napuknuo djelovanjem vanjske sile ili deformacijom	
	Curenje iz spremnika za vodu	Izvadite spremnik za vodu i pravilno ga vratite na mjesto. Provjerite ima li pukotina na spremniku za vodu; obratite se centru za korisnike u svojoj zemlji
Nedovoljno pare	U spremniku za vodu nema dovoljno vode	Provjerite ima li dovoljno vode u spremniku za vodu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Spremnik za vodu nije pravilno umetnut do kraja	Gurnite spremnik za vodu u utor da biste ga pričvrstili, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje.
	Ulaz vode u utoru na gornjem dijelu aparata prljav/začepljen je	Očistite i isperite ulaz vode.
	Začepljenje generatora pare ili curenje u cijevima za paru	Ako se upotrebljavao duže vrijeme, možda će trebati ukloniti kamenac s generatora pare i očistiti ga. Započnite program uklanjanja kamenca. Ako i dalje ne radi, obratite se centru za korisnike
Nema zvuka iz ventilatora ni motora kad se pokrene program kuhanja na pari, kuhanja na pari i prženja zrakom, čišćenja parom i uklanjanja kamenca, ali uključene su oznake temperature i vremena i ne trepere	To je normalno. Aparat radi.	Pričekajte duže od 20 sekundi da biste ponovno provjerili pojavu.
Kondenzirana voda na praznoj utičnici tijekom kuhanja na pari, čišćenja na pari i uklanjanja kamenca	Aparat se nalazi preblizu praznih utičnica	Preporučuje se podesiti položaj aparata ili postaviti poklopac za zaštitu od prašine kako bi se izbjegla kondenzacija nakupljena u praznim utičnicama.

Saturs

Svarīgi drošības norādījumi	265
Otrreizējā pārstrāde	267
Elektromagnētiskie lauki (EMF)	267
Garantija un atbalsts	267
Ievads	269
Vispārīgs apraksts	270
Funkciju apraksts	272
Pirms pirmās lietošanas reizes	273
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes	274
Gatavošanas instrukcijas	275
Gatavošana divās pannās	275
Gatavošana vienā pannā	279
Tīrīšana	308
Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana	308
Vispārīga tīrīšana	318
Piederumi	320
Glabāšana	325
Problēmu novēršana	325

Svarīgi drošības norādījumi

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



Bīstami!

- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenospiežiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.
- Pirms pirmās izmantošanas reizes elektrības vada glabātuve ir jāpiemontē ierīcē. Vada glabātavu pēc tam aizliegts noņemt.

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 izmantošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- 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.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 15 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.

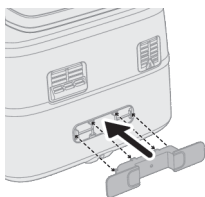
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodaļumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet 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, grozs un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā un pēc lietošanas uzkarst, tādēļ vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- Kad tvaicējat pārtiku, vāku atveriet uzmanīgi, lai neapdedzinātos ar tvaiku.
- Tukšais nodaļums vienmēr būs karsts arī tad, ja aktīvi tiek izmantots otrs nodaļums.
- Neizmantojiet ierīces nodaļumus, uzkarst pat tad, ja tiek izmantoti citi nodaļumi, tāpēc arī tad, ja tiek izmantots tikai viens nodaļums, ieteicams vienmēr turēt visas atvilktnes paredzētajās vietās un tās atvērt/izņemt tikai, lai ievietotu tajās produktus.
- Nevērsiet ierīces tvaika izvades atveri pret kontaktligzdu.



Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos, 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.
- Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla uzreiz pēc gatavošanas procesa pabeigšanas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.

- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas.
- Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā, kas pārsniedz 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala un šķakstu vairogs.
- 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 neizkristu piederumi.
- Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos. Šo starpliku aizliegts noņemt.
- Kad iedegas atkalķošanas ikona, veiciet atkalķošanai nepieciešamās darbības.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveri tieši pret kontaktligzdu. Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopīlēt gar virsmām.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.
- Ja tvaika atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mikstu, sausu drānu.
- Ja uz neizmantotām kontaktligzdām veidojas kondensāts, ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās neizmantotās kontaktligzdās.



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.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

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**.

Ievads

Apsveicam un laipni lūdzam Philips ģimenē!

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

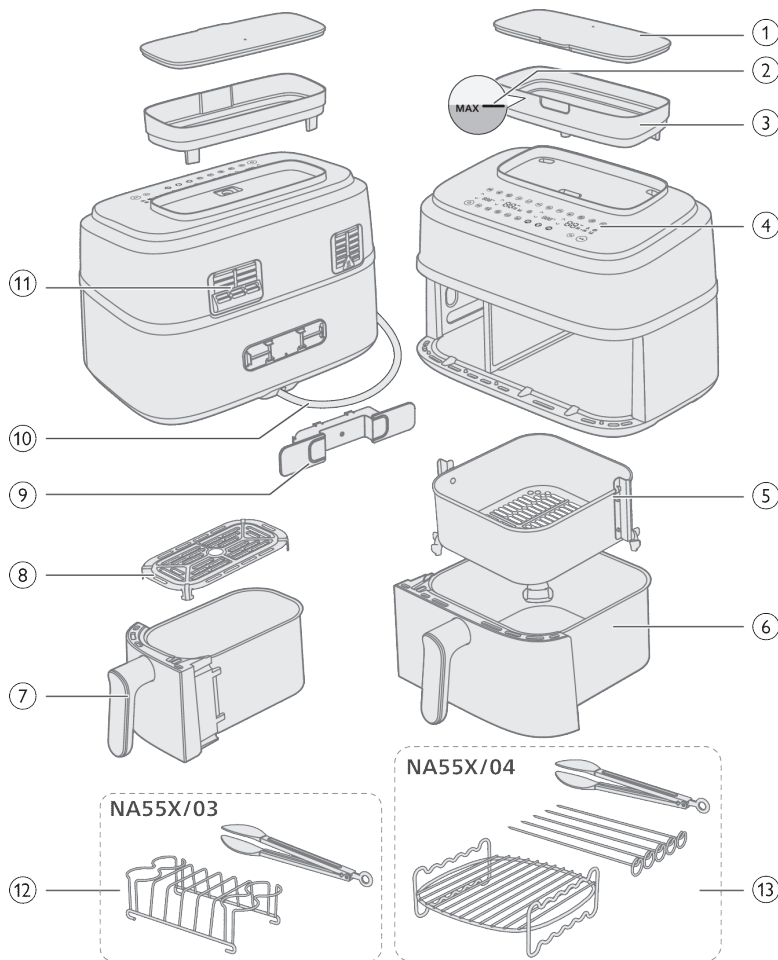
Divu grozu ierīce Airfryer ar tvaicēšanas funkciju, ļauj pagatavot divus dažādus ēdienus ar atsevišķām gatavošanas metodēm tā, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Divi grozi fritēšanai, cepšanai, grauzdēšanai un grilēšanai, turklāt lielajā grozā ir pieejama arī tvaicēšanas funkcija. Tehnoloģijas RapidAir Plus un Air Steam gādās, lai jūsu maltītes vienmēr būtu perfekti pagatavotas.

Šī Airfryer ierīce ir arī aprīkota ar automātiskās tīrīšanas funkciju, piemēram, tvaika tīrīšanu un atkalķošanu. Izmantojot tvaika tīrīšanas funkciju, ir vieglāk notīrīt taukus, kas sakrājušies uz lielās pannas un sildīšanas caurules. Atkalķošanas funkcija palīdz notīrīt katlakmens nogulsnes no ierīces ūdens sistēmas un paildzina ierīces darbmūžu.

Ierīci var pārvaldīt ar lietotni Home ID, kur pieejami detalizēti norādījumi un simtiem kardinālo recepšu ar īpašiem iestatījumiem jūsu divu grozu Airfryer ierīcei.

Lejupielādējiet lietotni, izmantojot kvadrātkodu uz iepakojuma.

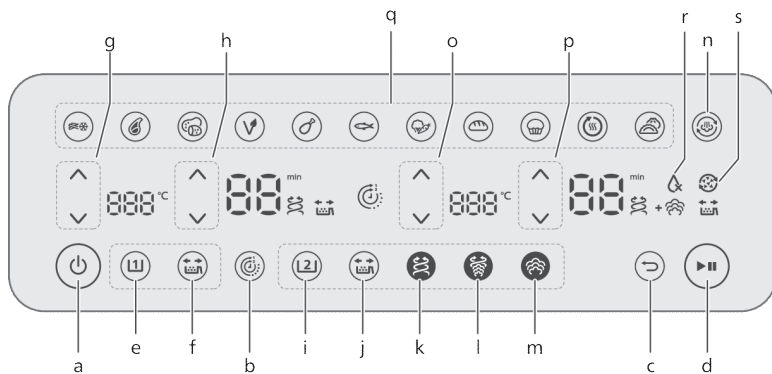
Vispārīgs apraksts



Galvenās daļas

1	Ūdens tvertnes vāks	8	Apakšējā plāksne mazajai pannai
2	Maks. ūdens līmeņa indikators MAX	9	Vada turētājs
3	Ūdens tvertne	10	Strāvas padeves vads
4	Vadības panelis	11	Gaisa izplūdes atveres
5	Grozs lielajai pannai	12	Brokastu komplekts (tikai NA55X/03)
6	Lielā panna	13	Papildu gatavošanas līmenis ar iesmiem (tikai NA55X/04)
7	Mazā panna		

Vadības panelis



a Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

b Laika funkcija

c Poga Atpakaļ

d Poga Sākt/pauzēt

Mazās pannas vadības pogas

e Mazās pannas poga

f Sakratīšanas atgādinājuma poga

g Temperatūras vadības pogas

h Laika vadības pogas

Lielās pannas vadības pogas

i Lielās pannas poga

j Sakratīšanas atgādinājuma poga

k Karstā gaisa funkcijas poga

l Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcijas poga

m Tvaika funkcijas poga

n Tvaika tīrīšanas funkcijas poga

o Temperatūras vadības pogas

p Laika vadības pogas

q Iepr. iestatījumu pogas

r Trūkstoša ūdens indikators

s Atkalīkšanas atgādinājuma ikona

Funkciju apraksts



Ūdens tvertne

Airfryer ierīces augšdaļā atrodas ūdens nodalījums. Ūdens līmeņa atzīme MAX norāda aptuveni 800 ml tilpuma, un tā ir redzama gan no priekšas, gan aizmugures. Lai izvairītos no ūdens noplūšanas, nepārsniedziet šo līmeni.

Lai neizšļakstītu ūdeni, uzpildīšanas laikā turiet tvertni ar abām rokām un pirms pārvietošanas aizveriet vāku. Lai izvairītos no katlakmens nogulšņu veidošanās, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas reizes.



Laika funkcija

Automātiski sinhronizē gatavošanas laiku, lai abās pannās gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus pat tad, ja gatavošanas laiks katrā pannā atšķiras.



Atgriešanās poga

Izmantojiet atgriešanās pogu, ja kļūdaini izvēlējāties nepareizo priekšiestatījumu/funkciju.



Sakratīšanas atgādinājums

Nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai iespējotu vai atspējotu brīdinājumus, kas gatavošanas laikā atgādina sakratīt vai divreiz apgriezt ēdienu vienmērīgākam gatavošanas rezultātam. Atskanēs skaņas signāls un blakus laika rādījumam mirgos sakratīšanas ikona (🔊).



Gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tehnoloģija RapidAir Plus apvienojumā ar unikālo zvaigznes formas konstrukciju nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap un caur ēdienu, nodrošinot gardas maltītes un vienmērīgi pagatavotu ēdienu gan ārpusē, gan iekšpusē.



Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tikai lielajai pannai: izmantojiet tehnoloģijas RapidAir Plus un Air Steam, lai iegūtu maltīti, kas vienlaikus ir mīksta (nodrošina tvaicēšanu) un kraukšķīga (nodrošina karstā gaisa funkciju).



Tvaicēšanas funkcija

Tikai lielajai pannai: Tehnoloģija Air Steam nodrošina efektīvu dārzeni, zivs, pelmeņu vai ceptu ēdienu tvaicēšanu, lai jūsu maltītes būtu mīksta un ar patīkamu tekstūru, nepadarot ēdienu slapju vai ūdenainu.



Ikona "Trūkst ūdens"

Šī ikona ir redzama labās puses ciparu displejā. Kad mirgo šī ikona un atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka tvertnē nav ūdens vai tvertne nav pareizi pievienota ierīcei. Iepildiet tvertnē ūdeni un pārliecinieties, ka tā ir pareizi pievienota ierīcei. Tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu, un indikators izdzīsīs.



Tvaika tīrīšanas funkcija

Tikai lielajai pannai: vienreiz nospiediet tvaika tīrīšanas pogu, lai sāktu labās puses nodalījuma tīrīšanu un izšķīdinātu taukainos nosēdumus pannā un ap sildītāju. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana — tvaika tīrīšana".



Atkaļķošanas funkcija

Tikai lielajai pannai: vismaz 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu , līdz sāk mirgot atkaļķošanas ikona. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana — atkaļķošana".



Pauzēt gatavošanu

Nospiediet sākšanas/pauzes pogu vai ievietojiet atpakaļ pannu/grozu, lai atsāktu gatavošanu.

Priekšiestatījumi

Tālāk sniegtie priekšiestatījumi ir gatavošanas programmas, kas iesaka temperatūru un gatavošanas ilgumu, balstoties uz noteiktu ēdiena daudzumu. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".



Saldētu kartupeļu
uzkodas



Steiks



Svaigi kartupeļi



Vegānisk



Cāļa stilbiņi



Zivis



Dārzeni



Maize



Kēksiņš/
Kūka



Uzsildīšana



Pelmeņi

Ierīces troksnis

Kamēr ierīce darbojas, var būt dzirdams troksnis. Troksnis rodas no sūkņa un ventilatora, un tas nenorāda uz kļūdainu darbību.

Skaņas paziņojumi

Reizēm dzirdēsiet skaņu, piemēram, kad ierīce ir pabeigusi gatavošanu vai kad ēdiena gatavošanas laikā ir nepieciešams veikt kādu darbību, piemēram, sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Pirms pirmās lietošanas reizes

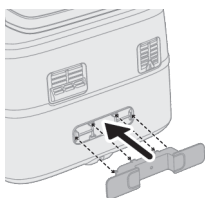
Svarīgi

- Pirmajā lietošanas reizē no Airfryer ierīces var rasties nedaudz dūmi un smaka. Pēc dažām minūtēm tam būtu jāpazūd.

- **Pirms pirmās lietošanas reizes izlasiet nodaļu "Tīrīšana" un rūpīgi iztīriet ierīci.**
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu "Tīrīšana").
- 4 Ar klikšķi piestipriniet vada turētāju paredzētajā vietā ierīces aizmugurē.

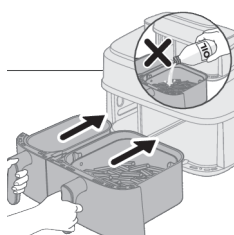
Uzmanību!

- **Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos.**



Uzmanību!

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

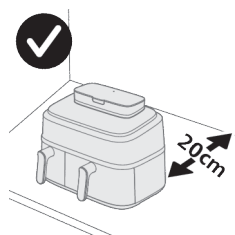
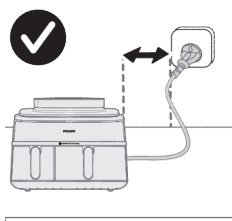


Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

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

Piezīme

- **Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.**
- **Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopīlēt gar virsmām.**
- **Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.**



- **Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atveri izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas seju drošā attālumā no tvaika un tā izplūdes atveres. Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveri tieši pret kontaktligzdu.**

Gatavošanas instrukcijas

Labās un kreisās puses pannām ir atšķirīgas gatavošanas funkcijas. Varat izvēlēties vēlamo gatavošanas funkcijai piemēroto pannu.

Gatavošanas režīms

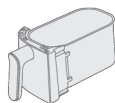
Gatavošana ar karsto gaisu

Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā

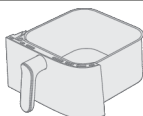
Tvaicēšana



Mazā panna



Lielā panna



Pirms tvaicēšanas vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcijas izmantošanas pārliecinieties, ka tvertnē ir pietiekams daudzums ūdens.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

Nepārsniedziet ūdens tvertnes ūdens līmeņa atzīmi MAX.

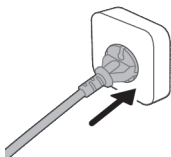
Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdens tvertni.

Gatavošana divās pannās

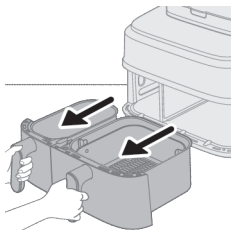
Gatavošana ar laika funkciju

Ja gatavojat divus ēdienus ar atšķirīgu gatavošanas funkciju, temperatūru un laiku, izmantojiet **Laika funkciju**, lai gatavošana abās pannās tiktu pabeigta vienā laikā.

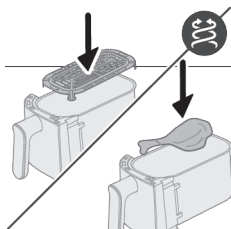
- 1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



- 2 Izņemiet abas pannas no ierīces, velkot aiz roktura.



- 3 Ievietojiet apakšējo plāksni mazajā pannā.

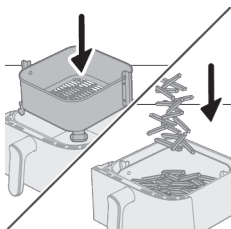


- 4 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

Piezīme

- Kad ievietojat grozu pannā, pārlicinieties, ka groza atloki labajā un kreisajā pusē ir pareizi novietoti. Ja nejauši pagriezīsiet grozu par 90 grādiem, to nevarēs ievietot pannā.
- Ir normāli, ja grozs pannā jāiespiež ar nelielu spēku.

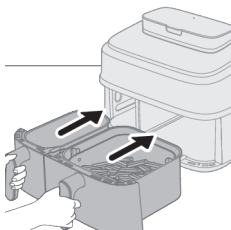
- 5 Ielieciet produktus grozos.

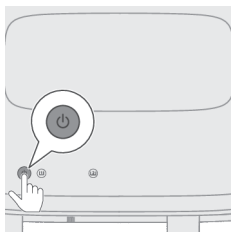


- 6 Ielieciet pannas atpakaļ Airfryer ierīcē.

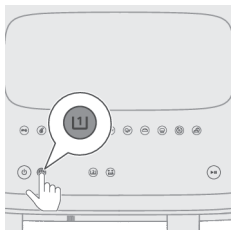
Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



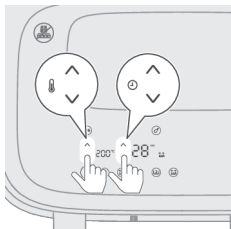


- 7** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

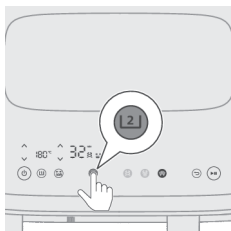


- 8** Izvēlieties mazo pannu.

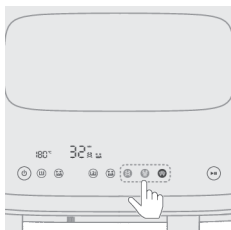
Laika un temperatūras norāde kreisajā pusē sāk mirgot.



- 9** Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.

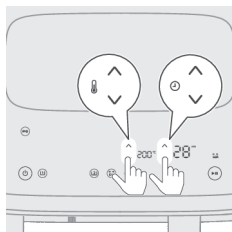


- 10** Izvēlieties lielo pannu.



- 11** Atlasiet vēlamo gatavošanas funkciju: gatavošana karstā gaisā, tvaicēšana, tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā.

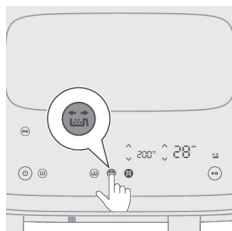
Pirms izvēlēties tvaicēšanas vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju, piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.



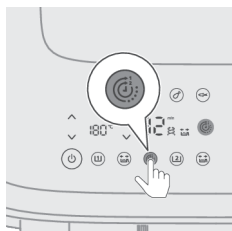
- 12** Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.

Ja izvēlaties gatavošanu karstā gaisā vai tvaicēšanu un gatavošanu karstā gaisā, varat pielāgot gatavošanas temperatūru. Izmantojot tvaicēšanas funkciju, temperatūra tiek iestatīta uz 100 °C, un to nevar mainīt.

Ieteicamo produktu daudzumu, temperatūru un gatavošanas laiku skatiet pārtikas tabulu nodalā "Gatavošana vienā pannā".



- 13** Nospiediet sakratišanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu.

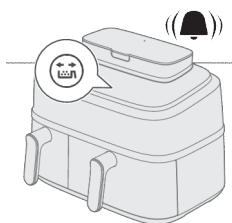
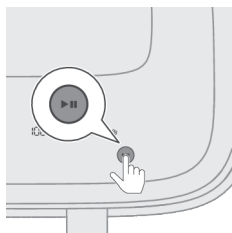


- 14** Nospiediet laika funkcijas pogu, lai abu ēdienu gatavošana tiktu pabeigta vienā laikā.

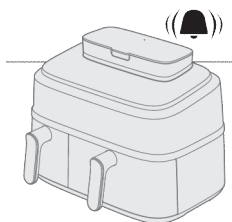
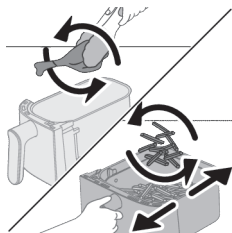
Varat izlaist šo darbību, ja gatavojat divus ēdienus, izmantojot atšķirīgas gatavošanas funkcijas, temperatūras un laikus, un abus ēdienus nevajag gatavus vienā laikā.

Ja gatavošanas laikā mainīsiet vienas pannas gatavošanas laiku, **Laika funkcija** tiks atspējota un abas pannas darbosies nesaistīti. Lai vēlreiz aktivizētu **Laika funkciju**, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Tad nospiediet **Laika funkcijas** pogu, kad tā atkal kļūst aktīva. Visbeidzot, vēlreiz nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai atsāktu gatavošanu.

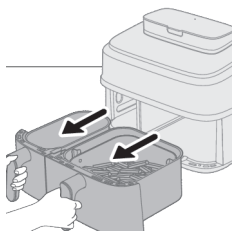
- 15** Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.



- 16** Kad atskan sakratišanas atgādinājuma skaņas signāls, izņemiet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



17 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



18 Izvelciet pannas un pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Ja vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un paildziniet gatavošanas laiku par vēl dažām minūtēm.

19 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

Piezīme

- Lai pauzētu abas pannas, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet abas pogas vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar abām pannām.
- Lai pauzētu tikai vienu pannu, vispirms atlasiet pannu un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet šo pogu vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar attiecīgo pannu.
- Ir iespējams vienai pannai izmantot priekšiestatījumu un otrai pannai izmantot manuālos iestatījumus.
- Ierīce automātiski pauzē gatavošanu, kad izvelkat pannu, un atsāk gatavošanu, kad ievietojat pannu atpakaļ vietā.

Norādes dažādu gatavošanas funkciju izmantošanai skatiet attiecīgajās nodaļas "Gatavošana vienā pannā" sadaļās.

Gatavošana vienā pannā

Ja vēlaties karstā gaisā pagatavot nelielu porciju, izvēlieties mazo pannu ^(U1).

Ja vēlaties lielu porciju gatavot karstā gaisā, tvaicēt un gatavot karstā gaisā vai tvaicēt, izvēlieties lielo pannu ^(U2).

Tālāk sniegtas norādes gatavošanai lielajā pannā.

Piezīme

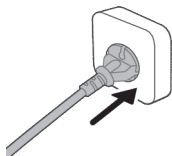
- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, to izcelšanai izmantojiet pārtikas knaibles.

- Atkarībā no produktu veida pēc katras gatavošanas reizes vai pirms groza sakratīšanas vai nomaiņas no pannas, iespējams, vajadzēs rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Nolejot lieko eļļu vai taukus, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet virtuves cimds. Tad ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

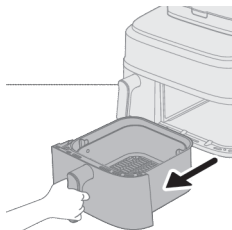
Funkcija gatavošanai ar karsto gaisu

Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu lielajā pannā

- 1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

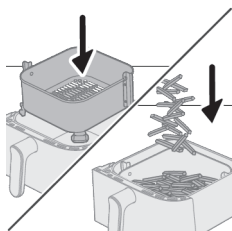


- 2 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.



- 3 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

- 4 Ielieciet produktus grozā.



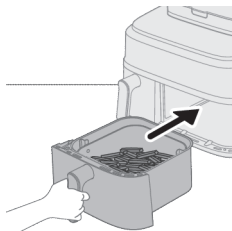
Piezīme

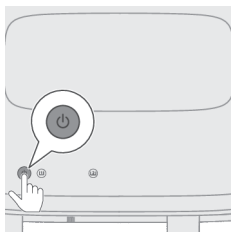
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Pareizo pārtikas daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku skatiet pārtikas tabulā.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.

- 5 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

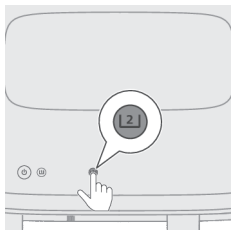
Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**

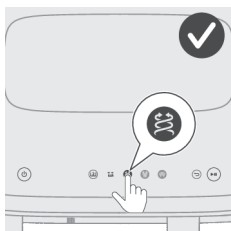




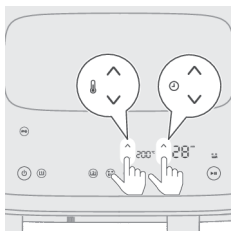
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



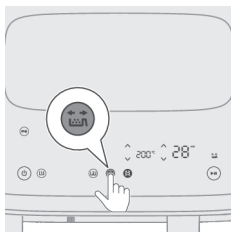
7 Izvēlieties lielo pannu.



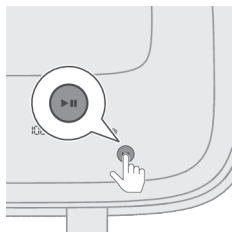
8 Nospiediet gatavošanas karstā gaisā funkcijas pogu.
Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



9 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet pārtikas tabulu).



10 Ja produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu (skatiet pārtikas tabulu).

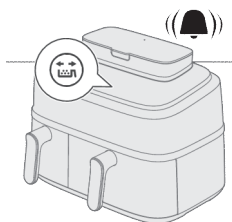


11 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

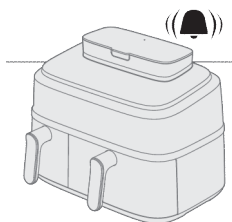
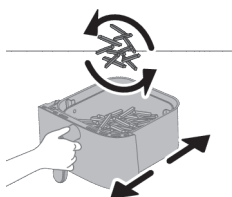
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Piezīme

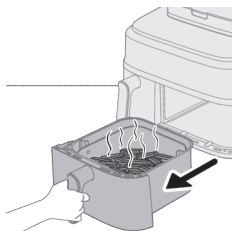
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.



12 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



13 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



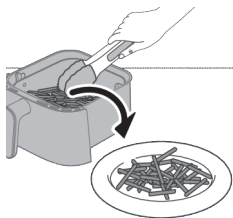
14 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

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

Piezīme

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



15 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

Uzmanību!

- Kad izņemat produktus, nenasveriet pannu uz sāniem, jo grozs var izkrist no pannas.
- Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.



Pārtikas tabula — lielā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collu biezas šķēles - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Liela porcija	900 g / 32 oz	200	29	- Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 14, 18, 21 un 25 minūtēm. - Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi	800 g/28 unces	180 °C	30–40	- 7 x 7 mm / 0,4 x 0,4 collu biezas šķēles - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	600 g/21 unces	200 °C	10–20	- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	600 g/21 unces	200 °C	18–24	- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers	4 kotletes	200 °C	15–20	- Aptuveni 150 g / 5 unces / gab. - Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60	- Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula	4 karbonādes	200 °C	15–20	- Aptuveni 150 g / 5 unces - Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Desiņas	10 gabali	200 °C	11–15	- Aptuveni 50 g / 1,8 unces / gab. - Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4 unces/gab.)	4 gabali	180 °C	23	- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja	4 gabali	180 °C	15–25	- Aptuveni 200 g / 7 unces / gab. - Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista	1200 g/42 unces	180 °C	50–60	
Vesela zivs	3 gabali	180 °C	20–25	- Aptuveni 300–400 g / 11–14 unces / gab.
Zivs fileja	5 gabali	160 °C	25–32	- Aptuveni 200 g / 7 unces
Jaukti dārzeņi	1000 g/35 oz	180 °C	22	- Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 11 un 17 minūtēm gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām dažādu veidu dārzeņu porcijām.
Kēksiņi (aptuveni 40 g)	6 gabali	160 °C	13	
Kūka	500 g / 18 unces	150 °C	35–40	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku. Pārbaudiet kūkas gatavību pirms izņemšanas.

Iepriekš sagatavota
maize/smalkmaizīt-
es (apt.
60 g/2,1 unce)

4 gabali

180 °C

8

Vegānisks

12 gabali

180 °C

12–15

- Svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels
- Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes

Mājās gatavota
maize

550 g / 19 oz

150 °C

33–35

- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku
- Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu
- Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.



Pārtikas tabula — mazā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	300 g/11 unces	200 °C	28–30	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collu biezās šķēles - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Liela porcija	670 g/24 oz	200	48	- Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 21, 27, 34 un 40 minūtēm. - Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi	300 g/11 unces	180 °C	30–38	- 7 x 7 mm / 0,4 x 0,4 collu biezās šķēles - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g / 11 unces	200 °C	20–22	- Kad pagājuši puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Saldētas pildītās pankūkas	300 g/11 unces	200 °C	20–23	- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	- Aptuveni 150 g / 5 unces / gab. - Apgrieziet procesa vidū
Gaļas karbonādes bez kaula	300 g/11 unces	200 °C	20–22	- Aptuveni 150 g / 5 unces / gab. - Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Desiņas	6 gabali	200 °C	13–17	- Aptuveni 50 g / 1,8 unces / gab. - Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4 unces/gab.)	4 gabali	180 °C	29	- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja	3 gabali	180 °C	20–25	- Aptuveni 200 g / 7 unces / gab. - Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs	1 gab.	180 °C	24–26	- Aptuveni 300–400 g / 11–14 unces / gab.
Zivs fileja	2 gabali	160 °C	25–32	- Aptuveni 200 g / 7 unces / gab.

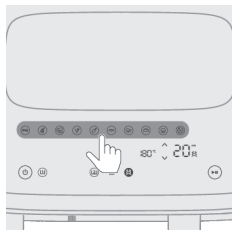
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	800 g/28 unces	180	24	- Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 12 un 18 minūtēm gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām dažādu veidu dārzeņu porcijām.
Kēksiņi (aptuveni 40 g)	5 gabali	160 °C	18	
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizīt- es (apt. 60 g/2,1 unce)	3 gabali	180	8	
Vegāniskais	12 gabali	190 °C	15–18	- Svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskās uzkodas, piem., falafels - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes

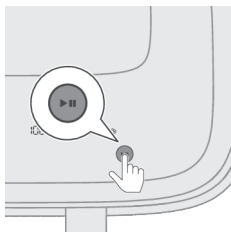
Gatavošana karstā gaisā lielajā pannā ar priekšiestatījumu

- 1 Izpildiet 1.–8. darbību nodaļā "Gatavošana karstā gaisā lielajā pannā ar pārtikas tabulu".
- 2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms.

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.





3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Skatiet tabulu tālāk, lai uzzinātu ieteikto pārtikas daudzumu atbilstoši noklusējuma gatavošanas laikam.



Priekšiestatījumi — lielā pannā

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudzums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		800 g / 28 unces	200 °C	28 min	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, kartupeļu restītes u. c. Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrīziet vai samaisiet
Steiks (arī liellopa gaļa un cūkgaļas karbonādes)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Sagriežiet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g / 7 unces katra šķēle. - Līdz 4 karbonādēm bez kaula. - Vienreiz apgrīziet
Vegāniska pārtika (arī svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)		12 gabali	180 °C	12 min	- 40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkada, piem., falafels Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrīziet vai samaisiet.
Svaigi kartupeļi (vai cepti kartupeļi)		800 g / 28 unces	180 °C	30 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas bieži - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrīziet vai samaisiet.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrīziet vai samaisiet.
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		1000 g / 35 unces	180 °C	22 min	- Rupji sagriežti - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudz- ums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Kūka		500 g / 18 unces	140 °C	35 min	- Lielajai pannai izmantojiet XL cepšanas piederumu (199 x 189 x 80 mm).
Maize		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku. - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai maize uzpūšoties nesaskartos ar sildelementu. - Pirms izņemšanas pārbaudiet maizes gatavību.
Uzsildīšana		-	160 °C	5 min	- Pielāgojiet laiku pārtikas produkta veidam un daudzumam



Priekšiestatījumi — mazā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudz- ums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, kartupeļu restītes u. c. Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Steiks (arī liellopa gaļa un cūkgaļas karbonādes)		400 g / 14 unces	200 °C	22 min	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g / 7 unces katra šķēle. - Līdz 4 karbonādēm bez kaula. - Vienreiz apgrieziet
Vegāniska pārtika (arī svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)		8 gab.	190 °C	15 min	- 40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkoda, piem., falafels Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Priekšiestatījumi	Ikonas	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi (vai cepti kartupeļi)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas biezi - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrīziet vai samaisiet.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		4–5 gab.	180 °C	36 min	120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrīziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		400 g / 14 unces	180 °C	25 min	- Rupji sagriezt - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kēksiņi		6 gab.	150 °C	20 min	Mazajam grozam izmantojiet kēksiņu formas
Maize		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	Izmantojiet cepšanas piederumu
Uzsildīšana		-	170 °C	6 min	Pielāgojiet laiku pārtikas produkta veidam un daudzumam

Padoms. Uzturiet ēdienu siltu.

- Ierīcē Airfryer ēdienu var uzturēt siltu, iestatot temperatūru līdz 80 grādiem un pielāgojot laiku, cik ilgi vēlaties uzturēt ēdienu siltu. Iesakām neturēt ēdienu siltumā ilgāk kā 30 minūtes, jo tad var pasliktināties ēdiena kvalitāte.
- Ja ēdiens, piemēram, fritēti kartupeļi, siltuma uzturēšanas režīmā pārmērīgi zaudē kraukšķīgumu, samaziniet siltuma uzturēšanas laiku, izslēdzot ierīci agrāk, vai 2–3 minūtes apgraudējiet tos 180 °C temperatūrā.

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

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

- Lielajai pannai nepieciešami 800 g/28 unces mizotu kartupeļu, un mazajai pannai nepieciešamais daudzums ir 300 g/11 unces.
- Izvēlieties fritēšanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet miltainus kartupeļus.

- Vislabāk gatavot fritētus kartupeļus porcijās līdz 800 gramiem/28 uncēm vienmērīgam rezultātam. Ja daudzums ir lielāks, fritētie kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazākās porcijās.
- 1** Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).
- 2** Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.
- 3** Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
- 4** Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.
- 5** Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.

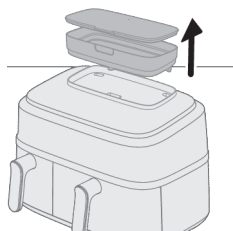
Piezīme

- Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdīs lieka eļļa.
- 6** Ielieciet nūjiņas grozā.

Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija

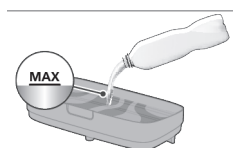
Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā, izmantojot pārtikas tabulu

- 1** Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

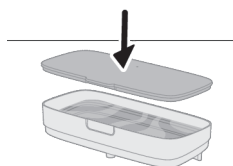


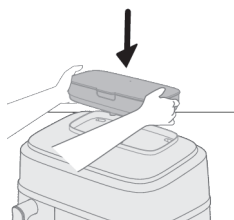
- 2** Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

Piezīme: Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.



- 3** Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

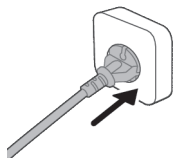




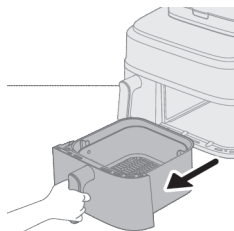
- 4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.

- 5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

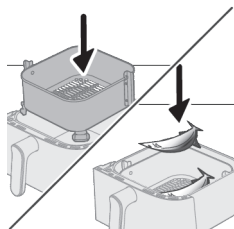


- 6 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.



- 7 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

- 8 Ielieciet produktus grozā.



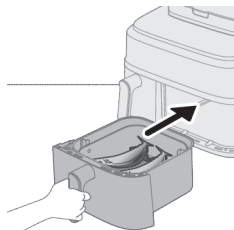
Piezīme

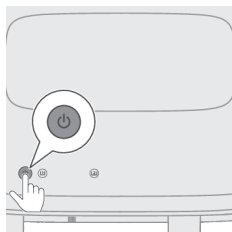
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.

- 9 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

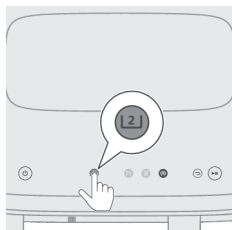
Uzmanību!

- Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.

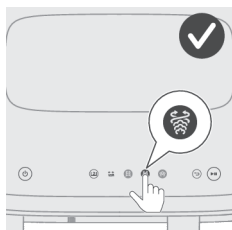




10 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

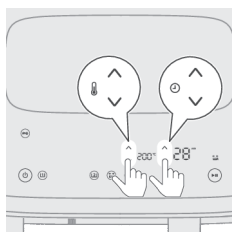


11 Izvēlieties lielo pannu.

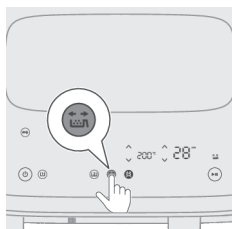


12 Atlasiet tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju.

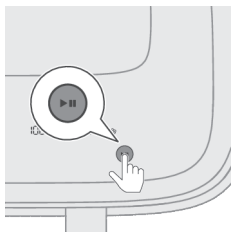
Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



13 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet tālāk norādīto pārtikas tabulu).



14 Ja nepieciešams, nospiediet sakratišanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratiņ ēdienu.



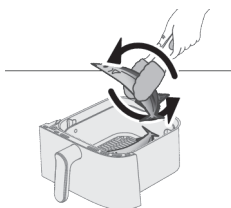
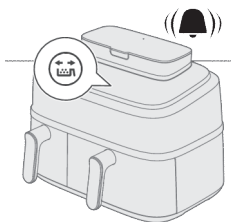
15 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

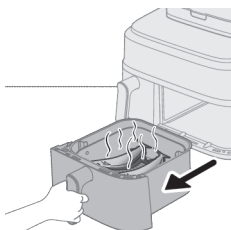
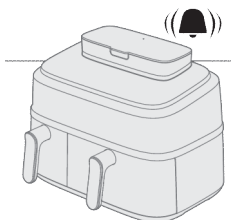
Piezīme

- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Ja temperatūras un laika rādījums displejā nemirgo, tas nozīmē, ka ierīce darbojas normāli. 20 sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas būs dzirdama motora/ventilatora darbība un no ierīces aizmugures sāks pacelties tvaiki.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.

16 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



17 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



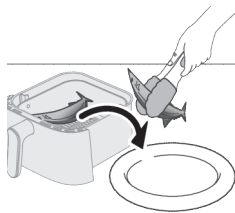
18 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

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

Piezīme

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



19 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus no pannas.

Uzmanību!

- Kad izņemat produktus, nenasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties ūdens.
- Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.



Pārtikas tabula — lielā panna

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigi kartupeļi gabaliņos (vai cepti kartupeļi)	800 g/28 unces	180 °C	26–35	- Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Cāļa stilbiņi	10 gabali	180 °C	27–30	- Aptuveni 125 g / 4 unces / gab. - Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas fileja	4 gabali	160 °C	20–22	- Aptuveni 200 g / 7 unces / gab. - Pievienojiet 10 g rapšu eļļas
Vesela zivs	3 gabali	200 °C	18–21	- Aptuveni 300–400 g / 11–14 unces / gab. - Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs fileja	5 gabali	160 °C	20–21	- Aptuveni 200 g / 7 unces - Pievienojiet 10 g rapšu eļļas
Dažādi dārzeņi	1000 g / 35 unces	200 °C	19–21	- Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes

300 Latviešu

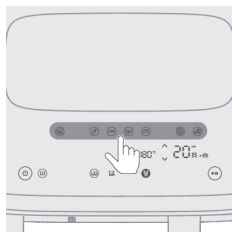
Ziedkāposti	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	- Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes - 10 g rapšu eļļas
Burkāni	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	- Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes - 10 g rapšu eļļas
Mājās gatavota maize	550 g / 19 unces	180 °C	30–35	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.
Pelmeņi	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Vesela vista	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

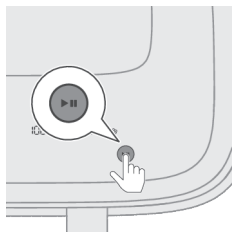
Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā ar priekšiestatījumu

- 1 Izpildiet 1.–12. darbību nodaļā "Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija — tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā ar priekšiestatījumu".
- 2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.





- 3** Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.



Priekšiestatījumu tabula

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlinijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

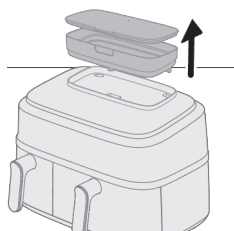
Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudzums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi (vai cepti kartupeļi)		800 g / 28 unces	180 °C	26 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas biezi - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	180 °C	27 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		550 g / 19 unces	160 °C	19 min	- Cieti dārzeņi, piem., brokoļi/puķkāposti - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā. - Ja gatavojat dažādu veidu dārzeņus (baklažānus, kabačus, papriku, sīpolus), iestatiet temperatūru uz 200 °C

Priekšiestatījumi	Ikonas	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Maize		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pirms izņemšanas pārbaudiet maizes gatavību.
Pelmeņi		400 g / 14 unces	160 °C	15 min	-
Uzsildīšana		-	150 °C	20 min	- Pielāgojiet laiku pārtikas produkta veidam un daudzumam

Tvaicēšanas funkcija

Tvaicēšana, izmantojot pārtikas tabulu

1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

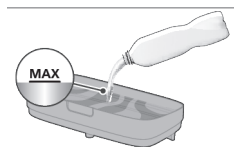


2 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

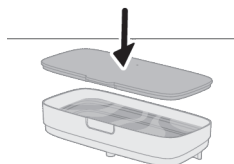
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

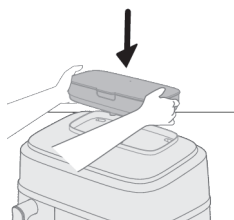
Ēdiena gatavošanai nepieciešamā ūdens daudzums ir atkarīgs no pārtikas veida un gatavošanas ilguma.

Ja gatavošana aizņem vairāk par 50 minūtēm, gatavošanas laikā var nākties atkārtoti uzpildīt ūdens tvertni.



3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

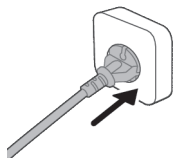




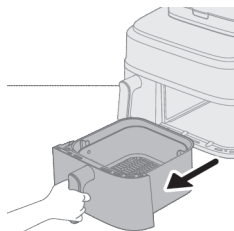
- 4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.

- 5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

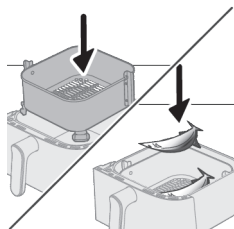


- 6 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.



- 7 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

- 8 Ielieciet produktus grozā.



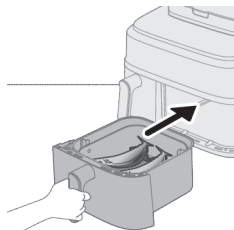
Piezīme

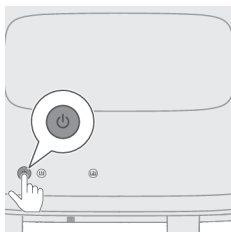
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.

- 9 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

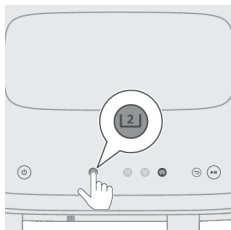
Uzmanību!

- Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.





10 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

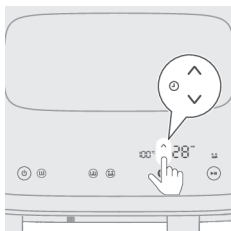


11 Izvēlieties lielo pannu.

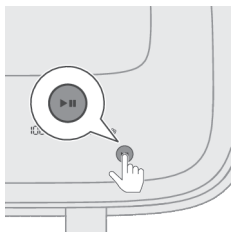


12 Izvēlieties tvaicēšanas funkciju.

Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.



13 Spiediet laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos nepieciešamo laiku.

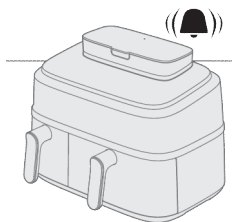


14 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

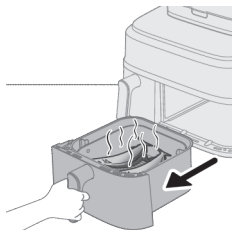
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Piezīme

- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Ja temperatūras un laika rādījums displejā nemirgo, tas nozīmē, ka ierīce darbojas normāli. 20 sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas būs dzirdama motora/ventilatora darbība un no ierīces aizmugures sāks pacelties tvaiki.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.



15 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



16 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**
- **Pēc gatavošanas izņemot grozu no ierīces, sargieties no pēkšņas karsta tvaika strūkļas.**

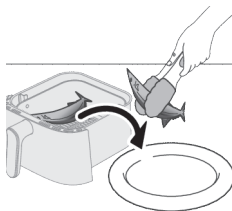
Piezīme

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

17 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus no pannas.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nenasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties ūdens.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**



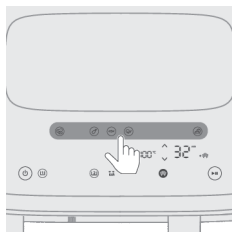


Pārtikas tabula — lielā panna

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	800 g/28 unces	100 °C	28–35	
Veseli kartupeļi	4 gabali	100 °C	45–55	- Aptuveni 250–300 g / 9–11 unces / gab.
Cāļa stilbiņi	10 gabali	100 °C	30–40	- Aptuveni 125 g / 4 unces / gab.
Vesela zivs	3 gabali	100 °C	18–22	- Aptuveni 300–400 g / 11–14 unces / gab.
Cieti dārzeņi	550 g/19 oz	100 °C	10–14	- Piemēram, brokoļi, puķkāposti
Pelmeņi	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Cūkgaļas ribiņas	300 g/11 oz	100 °C	30–35	- Izmantojiet noteikta lieluma šķīvi
Rīsi	320 g/11 oz	100 °C	25–30	- Izmantojiet katlu, silikona paplāti utt. - Ielejiet katlā 320 ml ūdens, rīsu un ūdens attiecība ir 1:1,2.
Vistas fileja	4 gabali	100 °C	20–30	- Aptuveni 200 g / 7 unces / gab.
Jamss / saldie kartupeļi	8 gabali	100 °C	45–60	- Aptuveni 100 g / 4 unces / gab.

Tvaicēšana ar priekšiestatījumu

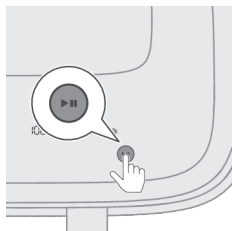
1 Izpildiet 1. –12. darbību nodaļā “Tvaicēšanas funkcija”.



2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.



Priekšiestatījumu tabula

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Iko- na	Pārtikas daudz- ums	Tempera- tūra (noklusē- juma)	Laiks (noklusēju- ma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi		800 g / 28 unces	100 °C	35 min	- Sagrieziet kartupeļus kubiņos
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		550 g / 19 unces	100 °C	14 min	- Cieti dārzeņi, piem., brokoļi/puķkāposti
Pelmeņi		400 g / 14 unces	100 °C	20 min	-

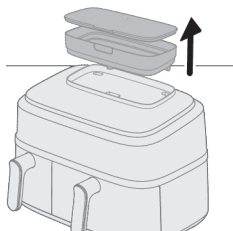
Tīrīšana

Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana

Tvaika tīrīšanas funkcijas izmantošana

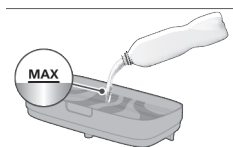
Šī funkcija palīdz izšķīdināt tauku nosēdumus un pilnīgi iztīrīt lielo pannu. Programmas darbība ilgst 20 minūtes — 15 min tīrīšanai ar tvaiku un 5 min pannas žāvēšanai.

- 1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

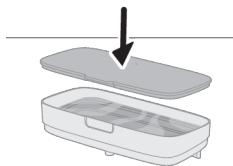


- 2 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

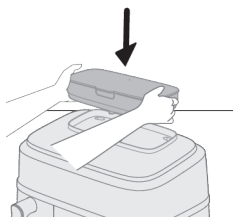


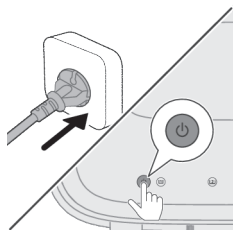
- 3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.



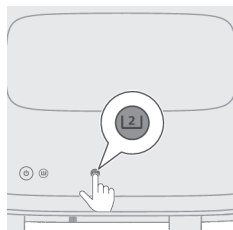
- 4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.

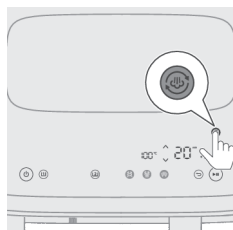




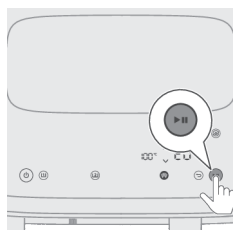
- 5** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



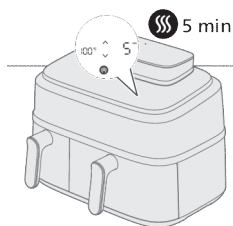
- 6** Izvēlieties lielo pannu.



- 7** Nospiediet tvaika tīrīšanas pogu, lai sāktu tīrīt labās puses nodalījumu. Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.

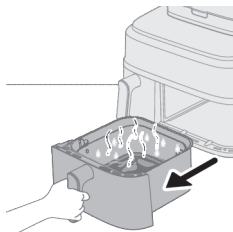


- 8** Lai sāktu tīrīšanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

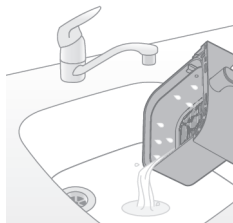


- 9** Pēc 15 minūtēm ierīce sāks nepārtraukti pīkstēt un tvaika tīrīšanas ikona mirgos, līdz jūs izņemsiet pannu.

Tas norāda, ka tīrīšanas process ir pabeigts un ir atlicis 5 minūšu žāvēšanas posms.



10 Izņemiet un iztukšojiet pannu.

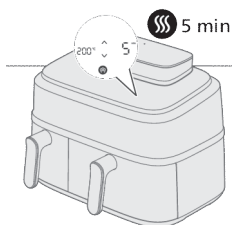


11 Izskalojiet grozu un pannu, lai atbrīvotos no pāri palikušajiem netīrumiem.

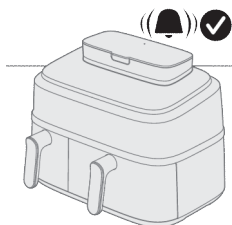
Ja panna un grozs joprojām ir taukaini, tīriet tos ar ziepjūdeni vai mazgāšanas līdzekli un sūkli un pēc tam atkal noskalojiet.

12 Ap sildītāju izšķīdinātos taukus noslaukiet ar drānu vai virtuves dvieli.

Izmantojot gatavošanas karstā gaisā vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju, ap sildītāju sakrāsies tauki. Regulāri tīriet ierīci ar tvaika tīrīšanas funkciju un izslaukiet to, lai ierīces iekšpuses augšējā daļa būtu tīra.



13 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai automātiski aktivizētu žāvēšanas režīmu.



14 Pēc 5 minūtēm atskanēs skaņas signāls, norādot, ka žāvēšanas programma ir pabeigusi darbību.

Padoms

- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc ilgstošas ierīces neizmantošanas iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai pilnīgi iztīrītu ūdens kontūru un labās puses nodalījumu.

Piezīme

- Aktivizējot tvaika tīrīšanas vai atkalķošanas programmu, no ierīces aizmugures var rasties vairāk tvaiku nekā tvaicēšanas režīma laikā, tāpēc uz sienas būs vairāk kondensāta. Pirms aktivizējat kādu no šīm abām programmām, pārbaudiet, vai 1) gaisa izplūdes atvere nav pavērsta tieši pret kontaktligzdu, 2) ierīces tuvumā nav novietotas citas virtuves ierīces, 3) ierīce atrodas vismaz 20 cm attālumā no sienas, lai mazinātu kondensāta veidošanos uz sienas.

Atkalķošanas funkcijas izmantošana

Atkalķošanas funkcijas izmantošana

Katru reizi, kad tvaicēšanas funkcija kopā būs izmantota 10 stundas, sāks mirgot ikona ☺, norādot, ka pienācis laiks atkalķošanai. Atkalķošanas funkcija palīdz

notīrīt katlakmens nogulsnes no ierīces ūdens sistēmas un paildzina ierīces darbību.

Atkarībā no jūsu ierīces programmatūras versijas ir divi dažādi atkalķošanas veidi.

- **(1. metode)** Metode "Tikai ūdens"
- **(2. metode)** Metode "Ūdens + atkalķotājs"

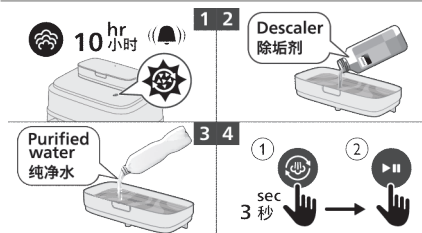
Apskatiet uzlīmi uz ierīces un salīdziniet ar norādēm tabulā tālāk, lai noteiktu pareizo atkalķošanas metodi savai ierīcei.

Piezīme. Optimālai atkalķošanai izvēlieties metodi, kas norādīta uz jūsu ierīces uzlīmes. Jautājumu gadījumā sazinieties ar servisa centru, zvanot pa tālruni.

(1. metode) Ja redzat šo uzlīmi, izmantojiet metodi "Tikai ūdens"

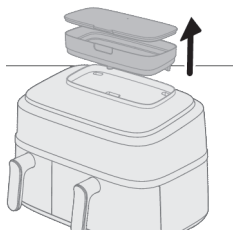


(2. metode) Ja redzat šo uzlīmi, izmantojiet metodi "Ūdens + atkalķotājs"



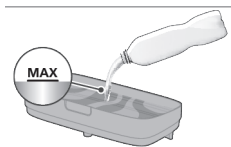
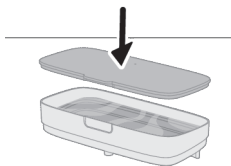
1) Metode "Tikai ūdens"

- 1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

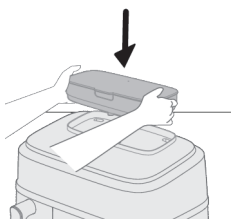
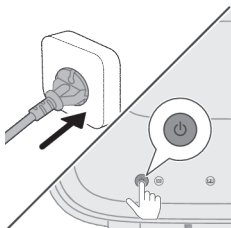
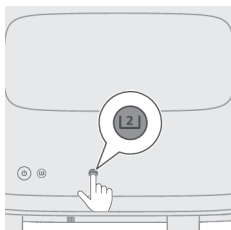


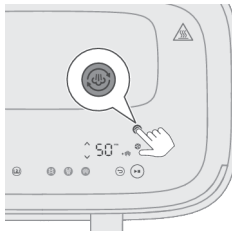
2 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

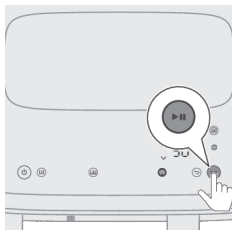
**3** Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.**4** Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.

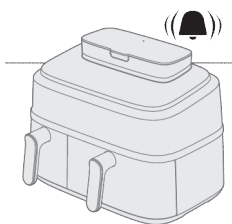
**5** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.**6** Izvēlieties lielo pannu.



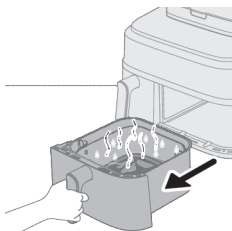
- 7** Vairāk nekā 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu, līdz parādās un sāk mirgot atkalķošanas ikona ☺.
Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.



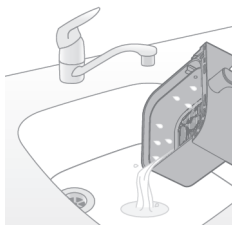
- 8** Nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai sāktu atkalķošanu.
Laika rādījums pārstāj mirgot.



- 9** Gaidiet 50 minūtes, līdz atskan skaņas signāls, norādot, ka programma beigusi darboties.



- 10** Izņemiet lielo pannu.



- 11** Izlejiet netīro ūdeni.

- 12** Nomazgājiet, noskalojiet un nožāvējiet pannu un grozu. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar sausu drānu vai virtuves dvieli.
Iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai izskalotu ūdens kontūru un nožāvētu pannu.

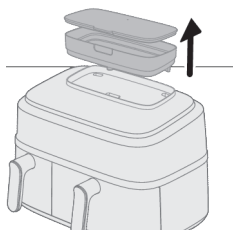
Piezīme

- Kad sāk mirgot ikona ☺, ir ieteicams pēc iespējas ātrāk veikt atkalķošanu. Pretējā gadījumā katlakmens var nogulsnēties ūdens kontūrā, un tas var aizsērēt.
- Ja vēlaties ierīci atkalķot vēlāk, varat ignorēt paziņojumu. Atgādinājums atkal tiks parādīts, kad nākamajā reizē ieslēgsiet Airfryer ierīci.

- Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkalķotāju uz sērskābes, sālsskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kaļķakmeni pilnā apmērā.
- Ja jūsu reģionā ir izteikti ciets ūdens, atkalķošanu var nākties izpildīt biežāk.

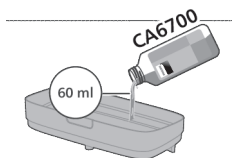
2) Metode “Ūdens + atkalķotājs”

1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.



2 Ielejiet ūdens tvertnē 60 ml Philips Descaler CA6700.

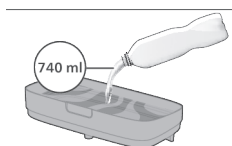
Piezīme. Philips Descaler CA6700 neietilpst komplektā. Iegādājieties to atsevišķi, lai iegūtu labākos atkalķošanas rezultātus.



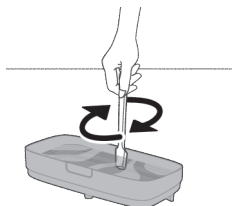
Piezīme. Ierīces atkalķošanai iesakām izmantot Philips atkalķotāju CA6700/55 (pieejams Philips tiešsaistes veikalā). Ierīces atkalķošana jāveic ik pēc 10 stundām tvaicēšanas funkcijas izmantošanas. Ja plānojat izmantot atkalķotāju, kas veidots uz citronskābes pulvera bāzes, mēs iesakām izveidot atkalķošanas šķidrumu, sajaucot 40 g pārtikas citronskābes pulvera ar 800 ml ūdens. Gadījumā, ja ierīcei netiek veikta atkalķošana, garantija zaudēs spēku.

3 Ielejiet ūdens tvertnē 740 ml ūdens.

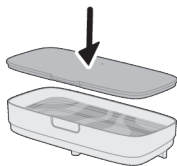
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.



4 Vienmērīgi sajauciet ūdens tvertnē esošo ūdeni un atkalķošanas līdzekli.

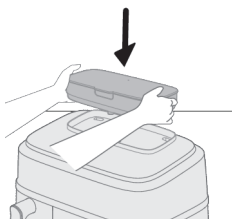


- 5 Fiksējiet ūdens tvertnes vāku.

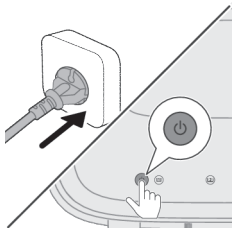


- 6 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

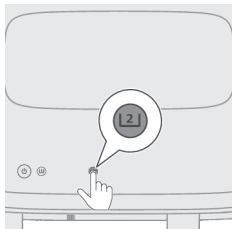
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdis līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.



- 7 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

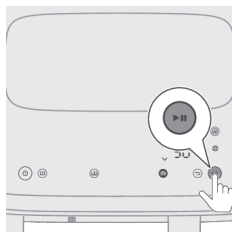


- 8 Izvēlieties lielo pannu.

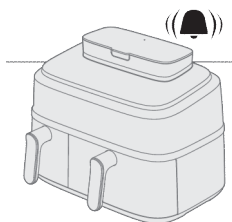


- 9 Vairāk nekā 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu, līdz parādās un sāk mirgot atkaļķošanas ikona . Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.

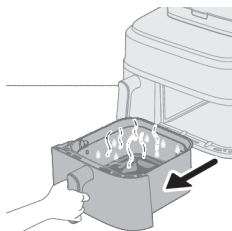




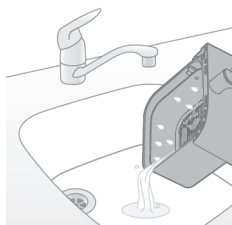
- 10** Nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai sāktu atkaļķošanu.
Laika rādījums pārstāj mirgot.



- 11** Gaidiet 50 minūtes, līdz atskan skaņas signāls, norādot, ka programma beigusi darboties.



- 12** Izņemiet lielo pannu.

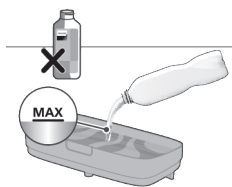


- 13** Izlejiet netīro ūdeni.

Uzmanību! Ar karsto pannu rīkojieties uzmanīgi.

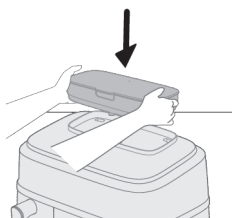


- 14** Izlejiet atkaļķošanas līdzekli, kas atlicis ūdens tvertnē.

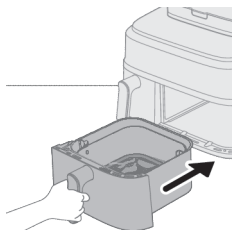


15 Vēlreiz piepildiet ūdens tvertni tikai ar ūdeni.

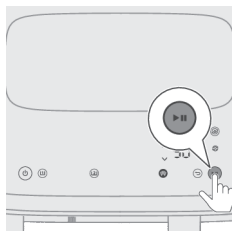
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.



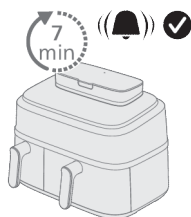
16 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.



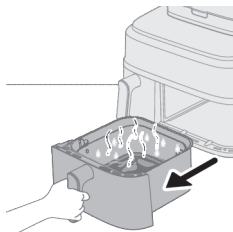
17 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.



18 Nospiediet **sākšanas/pauzes** pogu, lai turpinātu atkaļķošanu.



19 Atkaļķošanas process ilgst vēl 7 minūtes un beidzas, kad ierīce pīkst vēlreiz.



20 Izņemiet lielo pannu.

21 Nomazgājiet, noskalojiet un nožāvējiet pannu un grozu. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar sausu drānu vai virtuves dvieli.

Iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai izskalotu ūdens kontūru un nožāvētu pannu.

Piezīme

- Kad sāk mirgot ikona ☹️, ir ieteicams pēc iespējas ātrāk veikt atkalķošanu. Pretējā gadījumā katlakmens var nogulsnēties ūdens kontūrā, un tas var aizsērēt.
- Ja vēlaties ierīci atkalķot vēlāk, varat ignorēt paziņojumu. Atgādinājums atkal tiks parādīts, kad nākamajā reizē ieslēgsiet Airfryer ierīci.
- Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkalķotāju uz sērskābes, sālskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kalķakmeni pilnā apmērā.
- Ja jūsu reģionā ir izteikti ciets ūdens, atkalķošanu var nākties izpildīt biežāk.

Vispārīga tīrīšana

Bīdīnājums!

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

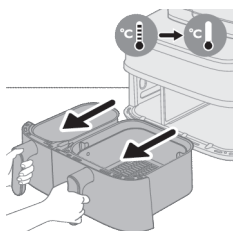
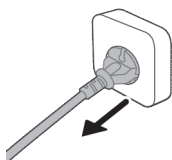
Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.

Ja tvaika atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mikstu, sausu drānu.

1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Padoms

- Izņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.



2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

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

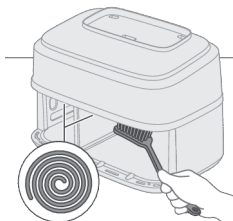
Padoms

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

4 Lai novērstu skrāpējumu rašanos, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi (tostarp tvaika atveri, virsmu utt.) un iekšpusi ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nelielu samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.



6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

Piezīme

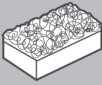
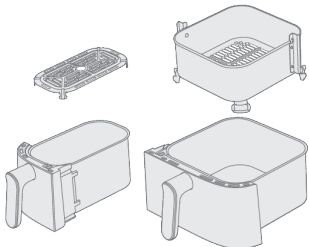
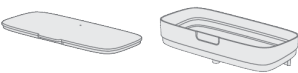
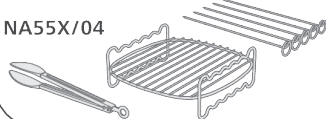
- Ja tīrīšanas laikā nejauši izvelkat atdalītāju, kas atrodas starp mazo un lielo pannu, ielieciet to pareizi atpakaļ.

Padoms

- Ja pie pannas ir pielipuši ēdiena pārpalikumi, izmantojiet automatizēto tīrīšanas programmu "Tvaika tīrīšana", lai atmieķšķētu pārpalikumus un atvieglotu tīrīšanu (skatiet nodaļu "Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana").



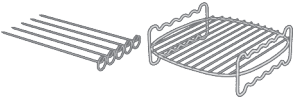
Tīrīšanas tabula

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Piederumi

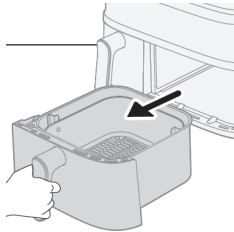
Dubultslāņa izmantošana

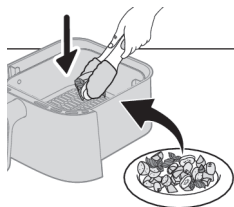
Dubultslānis un iesmi ir pieejami šādos modeļos: NA55X/03.



Dubultslānis ir noderīgs piederums, kas ļauj gatavot ēdienu divos līmeņos, bet tas ir saderīgs tikai ar lielo pannu.

1 Izņemiet lielo pannu no ierīces.

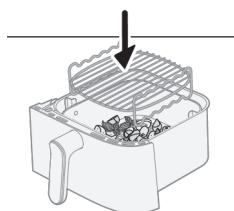




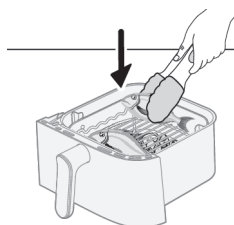
2 Ievietojiet ēdiena grozā.

Piezīme

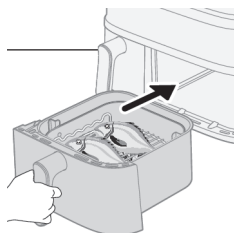
- ieteikumus par ēdieniem, ko gatavot ar dubultslāņa piederumu, skatiet tālāk pārtikas tabulā.



3 Novietojiet dubultslāņa piederumu virs grozā esošā ēdiena.



4 Uzlieciet otru ēdiena porciju uz dubultslāņa piederuma.



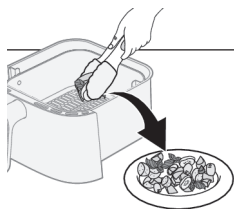
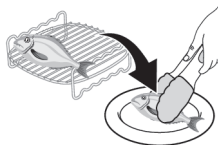
5 Ievietojiet pannu ierīcē un noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk tabulā. Kad tas izdarīts, nospiediet palaišanas pogu.

Ēdieni	Svars (neapstrādāti produkti)	Gatavošanas laiks	Temperatū- ra	Piezīme
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g/11 unces	17–20 min	180 °C	
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	400 g/14 unces			
Saldēti vistas spārniņi	450 g/16 unces	16–20 min	200 °C	
Saldētas vistas burgeru kotletes	350 g/12 unces			

Kukurūzas vālītes	800–1000 g/28–35 unces	24–28 min	180 °C	- 3 kukurūzas vālītes
Kartupeļu daiviņas	500 g/18 unces			
Dorada	500–600 g/18–21 unce	18–20 min	200 °C	- 2 veselas zivis
Cepti kartupeļi (daivas)	350 g/12 unces			
Veselas sēnes	200 g/7 unces			
Karaliskās garneles ar čaulu	400 g/14 unces	12–14 min	200 °C	
Grilēts siers vai tofu	250 g/9 unces	15–18 min	180 °C	- Gatavošanas laika vidū apgrieziet grilēto sieru vai tofu
Jaukti dārzeņi	500 g/18 unces			

Piezīme

- Pārtikas tabulā minētais pirmais produkts jānovieto dubultslāņa piederuma augšējā līmenī, bet otrais produkts — apakšējā līmenī.



- 1 Kad gatavošanas process ir pabeigts, ar karstumizturīgiem cimdkiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

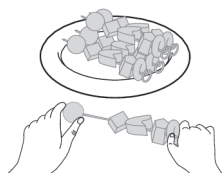
Uzmanību!

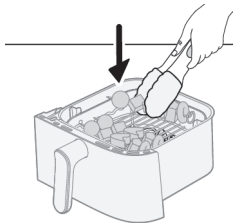
- **Izņemiet dubultslāni piesardzīgi, jo tas gatavošanas laikā uzkarst.**

Iesmu izmantošana

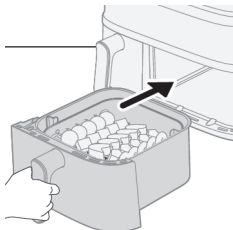
Iesmus var izmantot kopā ar dubultslāni.

- 1 Uzspaudiet uz iesmiem gaļu un dārzeņus.



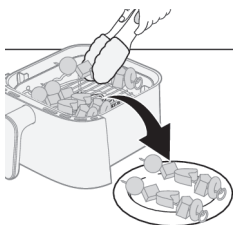


2 Ievietojiet iesmus tiem paredzētajās iedobēs uz dubultslāņa.



3 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

4 Iestatiet laiku un temperatūru, kā norādīts tabulā, un sāciet gatavošanas procesu.



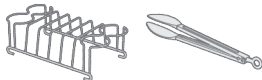
5 Kad gatavošana pabeigta, ar karstumizturīgiem cimdiem un kņablēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

Konkrētus ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā.

Groza saturs	Porcija	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
5 iesmi ar ēdienu	5 iesmi	15–18 min	180 °C	- Pannas apakšā ievietojiet dārzeņu maisījumu un uzlieciet iesmus virs dubultslāņa.
Jaukti dārzeņi	500 g			

Brokastu gatavošanas komplekta izmantošana

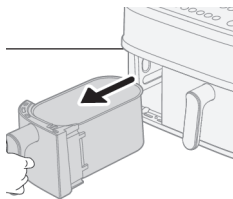
Brokastu komplekts ir ietverts šādos modeļos: NA55X/04.



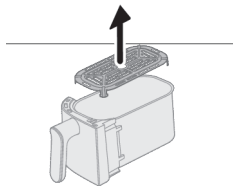
Izmantojot brokastu komplektu, vienlaikus var pagatavot līdz četrām olām un četriem maizes grauzdiņiem.

Uzmanību!

- Lai novērstu apdegumu risku, izņemot pagatavotās olas no brokastu komplekta, vienmēr izmantojiet kņabiles.



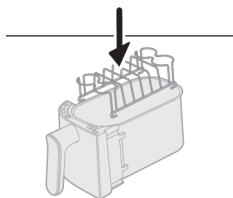
1 Izņemiet mazo pannu no ierīces.



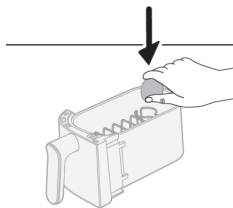
2 Noņemiet pannas apakšējo plāti.

Piezīme

- Ja apakšējo plāti nenoņem, maizes šķēles var neietilpt pannā.



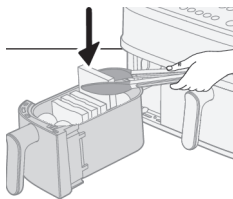
3 Ielieciet brokastu komplektu mazajā pannā.



4 Uzlieciet uz brokastu komplekta līdz četrām olām un ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

5 Noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk pārtikas tabulā, un nospiediet palaišanas pogu.

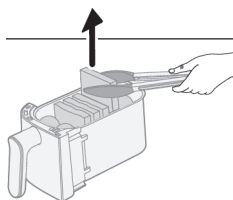
Brokastu komplekts	Daudzums	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
Cieti vārītas olas	4 olas	10–12 min	180 °C	- Vispirms gatavojiet olas. Gatavošanas procesa vidū ievietojiet maizes šķēles.
Mīksti vārītas olas	4 olas	8–10 min		
Grauzdiņi	5 gab.	5–6 min		



- 1 Gatavošanas procesa vidū ielieciet brokastu komplektā maizes šķēles un turpiniet gatavošanu.

Padoms

- Lai neaizmirstu ielikt maizes šķēles, apsveriet iespēju ieslēgt sakratīšanas atgādinājumu.
- Ja maizes šķēle neietilpst pannā, pagrieziet to uz pusēm.



- 2 Kad gatavošana ir pabeigta, uzmanīgi izņemiet olas un grauzdiņus ar knaiblēm.

Konkrētu gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tālāk pārtikas tabulā.

Glabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
- 3 Aptiniet vadu ap tam paredzēto vada turētāju ierīces aizmugurē.

Piezīme

- Pārnesājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai no tās nejauši neizkristu pannas, jo tā pannas var sabojāt.
- Vienmēr pārliecinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, izņemamā sietiņa apakša u. c., ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

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

Problēma

Iespējamais iemesls

Risinājums

Ierīces ārpusē lietošanas laikā sakarst.

Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām.

Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
		Panna, grozs un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu: 
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga vēl nav aktīva.	Ar ikšķi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu tā, lai pirksts pilnībā saskartos ar visu pogas virsmu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Airfryer iekšpusē redzama lobišanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobišanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsīšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukus izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E1".	Ierīce ir bojāta / tai ir defekti.	Zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda "E1", zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E4-E12".	Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.	Mēģiniet atvienot ierīci no elektrotīkla un atkal pievienot tam. Ja tas nepalīdz, lūdzu, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces iekšpuse izdala dīvainu troksni.	Ierīce ir aprīkota ar ventilatoru, kas nepieciešams, lai siltums sasniegtu ēdianu, un ar ūdens sūkni, kas nepieciešams, lai nodrošinātu ierīces tvaicēšanas funkciju.	Šis troksnis ir normāls un paredzēts. Ja troksnis kļūst skaļāks vai izteikti mainās, sazinieties ar Philips atbalsta centru, lai saņemtu papildu konsultācijas.
Nodalījumā pēc gatavošanas ir ūdens.	Airfryer ierīce gatavošanas laikā izdala tvaiku. Tvaiks kondensējas uz ēdiena un gatavošanas nodalījuma iekšējām sienām. Pēc gatavošanas kondensētais ūdens paliek gatavošanas nodalījumā.	Tas, ka gatavošanas nodalījumā pēc gatavošanas paliek noteikts ūdens daudzums, ir normāli. Vienkārši noslaukiet to ar mitru, neabrazīvu drānu.
 vienmēr mirgo	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Ielejiet ūdens tvertnē ūdeni.
	Ūdens tvertne nav pareizi novietota	Spiediet ūdens tvertni uz leju padziļinājumā, lai nofiksētu to vajadzīgajā pozīcijā, un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
	Ūdens kanāls ir bloķēts.	Sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru, lai saņemtu palīdzību.
 vienmēr mirgo	Tas ir atgādinājums veikt atkaļķošanu.	Aktivizējiet atkaļķošanas procesu. Skatiet nodaļu "Atkaļķošana".
Tvaicēšanas, tvaika tīrīšanas un atkaļķošanas funkcijas darbības laikā uz sienas var veidoties kondensāts.	Tas ir normāli — tvaiks tiek izvadīts no gaisa izplūdes atveres ierīces labajā pusē, un ventilators to uzsūš uz sienas.	Novietojiet ierīci 20 cm attālumā no sienas un nenovietojiet ierīces labās puses gaisa izplūdes atveri tieši pie kontaktligzdas, lai izvairītos no problēmām saistībā ar elektrību. Nenovietojiet ierīces tuvumā citas virtuves ierīces. Slaucīšanai izmantojiet drānu.
Šķiet, ka no ierīces noplūst ūdens	No ierīces iekšpuses noplūst ūdens (noplūde no ūdens kanāla utt.).	Sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru, lai saņemtu palīdzību.
	Ierīcē ir plaisas no ārēja trieciena, vai tā ir deformējusies	
	Noplūde no ūdens tvertnes	Izņemiet ūdens tvertni un uzstādiet to pareizi Pārbaudiet, vai ūdens tvertnei nav manāmu plaisu; sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru.
Nepietiekams tvaika daudzums	Ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.	Pārbaudiet, vai ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Ūdens tvertne nav pareizi vai pilnībā ievietota.	Spiediet ūdens tvertni uz leju padziļinājumā, lai nofiksētu to vajadzīgajā pozīcijā, un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
	Ūdens iepildīšanas atvere padziļinājumā ierīces augšpusē ir netīra/aizsērējusi	Notīriet un izskalojiet ūdens iepildīšanas atveri.
	Aizsērējis tvaika ģenerators vai noplūde tvaika caurulē.	Ja ierīce jau ilgi tikusi izmantota, iespējams, ka jāatkalķo un jātīra tvaika ģenerators. Aktivizējiet atkalķošanas programmu. Ja problēma joprojām netiek atrisināta, sazinieties ar patērētāju atbalsta centru.
Aktivizējot tvaicēšanu, tvaicēšanu un gatavošanu ar karsto gaisu, tvaika tīrīšanu vai atkalķošanu, nav dzirdama ventilatora vai motora darbība, taču temperatūras un laika rādījumi ir redzami un tie nemirgo	Tas ir normāli. Ierīce darbojas.	Pagaidiet vairāk nekā 20 sekundes un tad vēlreiz pārbaudiet ierīci.
Tvaicēšanas, tvaika tīrīšanas un atkalķošanas procesa laikā uz neizmantotām kontaktligzdām krājas kondensāts	Ierīce novietota pārāk tuvu neizmantotām kontaktligzdām	Ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās neizmantotās kontaktligzdās.

Turinys

Svarbios saugos instrukcijos	331
Perdirbimas	333
Elektromagnetiniai laukai (EML)	333
Garantija ir pagalba	333
Įvadas	335
Bendrasis aprašymas	336
Funkcijų aprašymas	338
Prieš naudojant pirmą kartą	339
Paruošimas naudoti pirmą kartą	340
Maisto ruošimo instrukcijos	342
Maisto ruošimas dvejuose keptuvuose	342
Maisto ruošimas viename keptuve	346
Valymas	374
Automatinių valymo programų naudojimas	374
Bendrasis valymas	384
Priedai	386
Laikymas	391
Trikčių diagnostika ir šalinimas	391

Svarbios saugos instrukcijos

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



Pavojus

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

Įspėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą, apsaugotą įžemėjimo jungtuvu.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- 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 15 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 nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.

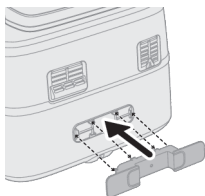
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Kadangi „AirFryer“ yra dvi maisto ruošimo kameros, jo 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, krepšelį ir priedai, esantys virimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- Gamindami maistą garuose, atidarydami dangtį būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte nuo išsiveržusių garų.
- Neveikiantis skyrius visada yra karštas, net jei veikia kitas skyrius.
- Nenaudojamas prietaiso skyrius / erdmė gali būti karštas, kai naudojamas kitas skyrius / erdmė, todėl patariama visus stalčius laikyti vietoje, net kai naudojamas vienas skyrius / erdmė, ir atidaryti / išimti tik tada, kai to reikia stalčių užpildyti.
- Nestatykite prietaiso garų lango prie kištukinio lizdo.



Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, ardydami, laikydami ar valydami visada ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Neišjunkite prietaiso iš elektros tinklo iškart baigę ruošti maistą.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.

- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkitė aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštą kaitinimo elementą, metalinius dalių kraštus ir apsaugą nuo taškymosi.
- Visada įsitinkite, 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.
- Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma. Niekada nenuimkite šio tarpiklio.
- Kai užsidegs kalkių šalinimo piktograma, tęskite kalkių šalinimo procesą.
- Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą. Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.
- Įprastai naudojant prietaisą, aplink jį turi būti užtikrintas geras vėdinimas.
- Jei garų angos viduje arba aplink jos paviršių susikaupia garų, nušluostykite juos minkšta sausa šluoste.
- Jei ant laisvų lizdų susikaupia vandens kondensatas, rekomenduojama pakeisti prietaiso padėtį arba naudoti lizdo dangtelį nuo dulkių, kad laisvuose lizduose nesikauptų kondensatas.



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.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

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**.

Įvadas

Sveikiname prisijungus prie „Philips“ šeimos!

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

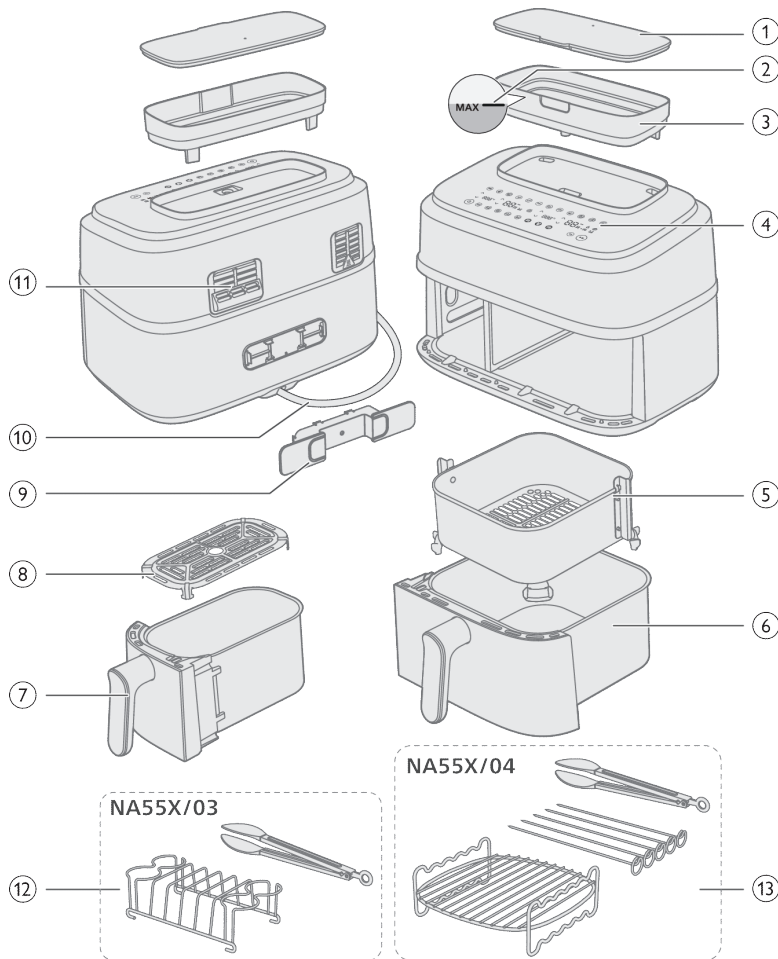
„AirFryer“ su dviem krepšeliais naudojantis garais leidžia paruošti du produktus skirtingais maisto ruošimo būdais ir tuo pačiu metu. Du krepšeliai kepinimui, kepinimui orkaitėje, skrudinimui ir kepinimui ant grotelių, o didelį krepšelį taip pat galima naudoti garinimui. Mėgaukitės tobulai paruoštais patiekalais su „RapidAir Plus“ ir „Air Steam“ technologija.

Be to, šioje „AirFryer“ įdiegta automatinio valymo programa, pvz., valymas garais ir kalkių šalinimas. Valydami garais lengviau pašalinsite riebalus, susikaupusius iš didelio keptuvo ir aplink šildymo vamzdį. Kalkių šalinimo funkcija padeda išvalyti kalkių nuosėdas, susikaupusias prietaiso vandens sistemoje, ir prailgina naudojimo laiką.

Prietaisas veikia su programėle „Home ID“, kurioje teikiami išsamūs nurodymai ir šimtai pasakiškai skanių patiekalų receptų su konkrečiais nustatymais, skirtais „AirFryer“ su dviem krepšeliais.

Atsisiųskite programėlę naudodami ant pakuotės esantį QR kodą.

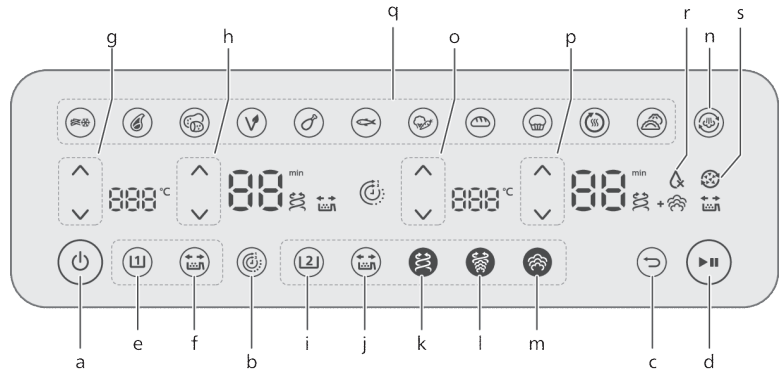
Bendrasis aprašymas



Pagrindinės dalys

1 Vandens bakelio dangtis	8 Apatinė lėkštė mažam keptuvui
2 Vandens lygio indikacija MAX	9 Laido laikiklis
3 Vandens bakelis	10 Maitinimo laidas
4 Valdymo skydelis	11 Oro išleidimo angos
5 Didelio keptuvo krepšelis	12 Pusryčių rinkinys (tik NA55X/03)
6 Didelis keptuvas	13 Dvigubas sluoksnis su iešmais (tik NA55X/04)
7 Mažas keptuvas	

Valdymo skydelis



- a Įjungimo / išjungimo mygtukas
- b Laiko funkcija
- c Grįžimo atgal mygtukas
- d Paleidimo / pauzės mygtukas

Mažo keptuvo valdymo mygtukai

- e Mažo keptuvo mygtukas
- f Priminimo pakratyti mygtukas
- g Temperatūros valdymo mygtukai
- h Laiko valdymo mygtukai

Didelio keptuvo valdymo mygtukai

- i Didelio keptuvo mygtukas
- j Priminimo pakratyti mygtukas
- k Kepimo karštu oru funkcijos mygtukas
- l Garinimo ir kepimo karštu oru funkcijos mygtukas
- m Garinimo funkcijos mygtukas
- n Valymo garais funkcijos mygtukas
- o Temperatūros valdymo mygtukai
- p Laiko valdymo mygtukai
- q Išankstinio nustatymo mygtukai
- r Nėra vandens indikacija
- s Kalkių šalinimo priminimo piktograma

Funkcijų aprašymas



Vandens bakelis

„AirFryer“ viršuje yra vandens bakelis. Vandens lygio indikacija MAX yra apie 800 ml, matoma tiek iš priekio, tiek iš galo. Norėdami išvengti vandens nutekėjimo, neviršykite šio lygio.

Norėdami išvengti išsiliejimo, pildami vandenį į bakelį laikykite jį abiem rankomis, o prieš perkeldami uždarykite dangtį. Po kiekvieno maisto ruošimo ciklo iš vandens bakelio išpilkite vandenį, kad nesikauptų kalkių.



Laiko funkcija

Automatiškai sinchronizuoja maisto ruošimo laiką, kad abu keptuvai baigtų ruošti maistą vienu metu, net jei maisto ruošimo laikas skiriasi.



Grįžimo atgal mygtukas

Naudokite grįžimo atgal mygtuką, jei netyčia pasirinkote netinkamą išankstinį nustatymą / funkciją.



Priminimas pakratyti

Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte perspėjimus, primenančius, jog ruošiant maistą reikia jį du kartus pakratyti arba apversti, kad tolygiau apkeptų. Išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite šalia laiko rodymo ekrano mirksinčią pakratymo piktogramą.



Kepimo karštu oru funkcija

„RapidAir Plus“ technologija su unikalia žvaigždės formos konstrukcija cirkuliuoja karštą orą aplink maistą ir per jį, užtikrindama tolygų maisto kepimą tiek viduje, tiek išorėje, kad patiekalai būtų skanūs.



Garinimo ir kepimo karštu oru funkcija

Tik dideliems keptuvams: Naudodami „RapidAir Plus“ su garinimo aukštesnėje temperatūroje technologija išgaukite garinimui būdingą minkštumą ir kepimui karštu oru būdingą traškumą.



Garinimo funkcija

Tik dideliems keptuvams: Mūsų garinimo aukštesnėje temperatūroje technologija užtikrina gerą garų infuziją į daržoves, žuvį, koldūnus ar kepinus, kad jie būtų minkšti ir švelnios tekstūros, bet nepermirkę ar nesudrėkę.



Nėra vandens indikacijos piktograma

Tai piktograma dešiniajame skaitmeniniame ekrane. Kai ji mirksi ir pasigirsta pyptelėjimas, tai reiškia, kad bakelyje nėra vandens arba kad bakelis pastatytas netinkamai. Pripilkite į bakelį vandens ir įsitinkinkite, kad jis yra tinkamoje vietoje; tada paspauskite stabdymo / paleidimo mygtuką ir piktograma išsijungs.



Valymo garais funkcija

Tik dideliems keptuvams: Vieną kartą paspauskite valymo garais mygtuką, kad pradėtumėte valyti dešinę kamerą ir ištirpdytumėte riebalinius likučius keptuvėje ir aplink šildytuvą. Išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Valymas – valymas garais“.



Kalkių šalinimo funkcija

Tik dideliems keptuvams: Ilgai spauskite valymo garais mygtuką  bent 3 sekundes, kol pradės mirksėti kalkių šalinimo piktograma. Išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Valymas ir kalkių nuosėdų šalinimas“.



Sustabdykite maisto ruošimą

Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką arba vėl įdėkite keptuvą / krepšelį, kad atnaujintumėte maisto ruošimą.

Išankstiniai nustatymai

Toliau pateikiami išankstiniai nustatymai yra maisto ruošimo programos, kuriose teikiamos temperatūros ir ruošimo laiko rekomendacijos pagal tam tikrą maisto kiekį. Daugiau informacijos skaitykite skyriuje „Maisto ruošimas su išankstiniais nustatymais“.



Užšaldyti
bulviniai
užkandžiai



Kepsnys



Šviežios bulvės



Veganų virtuvė



Vištienos
kulšėlės



Žuvis



Daržovės



Duona



Keksiukas /
Pyragas



Pašildymas



Koldūnai

Prietaiso keliamas triukšmas

Prietaisui veikiant galite girdėti triukšmą. Tai normalu, nes veikia siurblys ir ventiliatorius.

Garsiniai pranešimai

Kartais išgirsite garsą, pvz., kai prietaisas baigs ruošti maistą arba kai maisto ruošimo metu reikės atlikti kokį nors veiksmą, pvz., pakratyti ar apversti maistą.

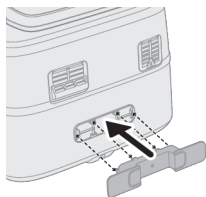
Prieš naudojant pirmą kartą

Svarbu

- Pirmą kartą naudojant oro džiovintuvą, iš jo gali sklisti dūmai ir būti jaučiamas kvapas. Jie turėtų išsisklaidyti per kelias minutes.

- **Prieš pirmą kartą ruošdami maistą, vadovaukitės skyriaus „Valymas“ nuostatomis ir kruopščiai išvalykite prietaisą.**

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).
- 4 Numatytoje prietaiso nugarėlės vietoje pritvirtinkite laido laikiklį taip, kad jis užsifiksuotų savo vietoje.

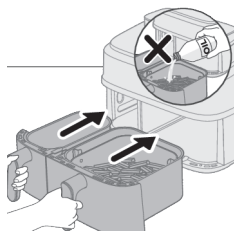


Dėmesio

- **Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma.**

Dėmesio

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

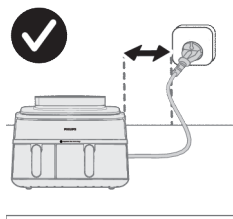


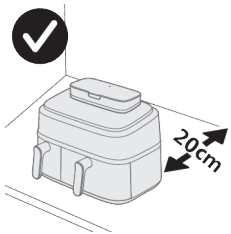
Paruošimas naudoti pirmą kartą

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

Pastaba

- Niekada nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.
- Įprastai naudojant prietaisą, aplink jį turi būti užtikrintas geras vėdinimas.





- Naudojimo metu karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angą. Saugiai laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angos. Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą.

Maisto ruošimo instrukcijos

Kairės ir dešinės pusės keptuvams skirtos skirtingos maisto ruošimo funkcijos. Galite pasirinkti atitinkamą keptuvę norimai maisto ruošimo funkcijai.

Maisto ruošimo režimas

	Kepimas karštu oru	Garinimas ir kepimas karštu oru	Ruošimas garuose
			
Mažas keptuvas	✓	✗	✗
Didelis keptuvas	✓	✓	✓

Prieš naudodami garinimo arba garinimo ir kepimo karštu oru funkciją, įsitikinkite, kad vandens bakelyje yra pakankamai vandens.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

Neviršykite vandens lygio žymės MAX.

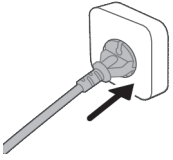
Baigę ruošti maistą iš vandens bakelio išpilkite vandenį.

Maisto ruošimas dvejuose keptuvuose

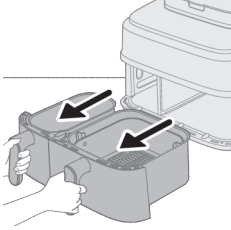
Maisto ruošimas su laiko funkcija

Jei ruošiate du produktus su skirtingomis funkcijomis, temperatūromis ir laiku, naudokite **laiko funkciją**, kad abiejuose keptuvuose užbaigtumėte vienu metu.

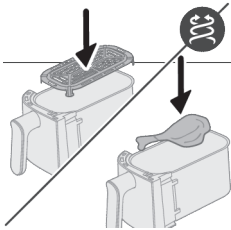
- 1 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



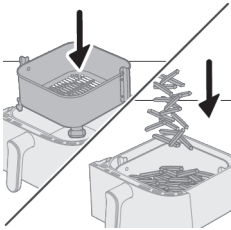
- 2 Išimkite abu keptuvus iš prietaiso traukdami už rankenų.



- 3 Įdėkite apatinę lėkštę į mažą keptuvą.



- 4 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.



Pastaba

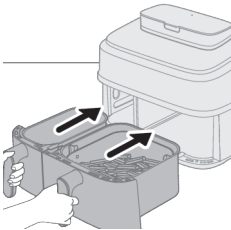
- Įdėdami į keptuvą įsitikinkite, kad krepšelio fiksatoriai yra tinkamose padėtyse dešinėje ir kairėje pusėse. Jei krepšelį netyčia pasuksite 90 laipsnių, jis netilps keptuve.
- Normalu, kad įdedant krepšelį į keptuvą reikia šiek tiek jėgos.

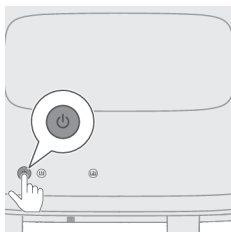
- 5 Produktus sudėkite į krepšelius.

- 6 Sudėkite keptuvus atgal į „AirFryer“.

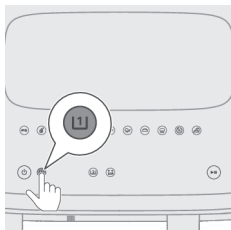
Dėmesio

- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**



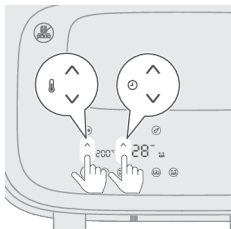


7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.

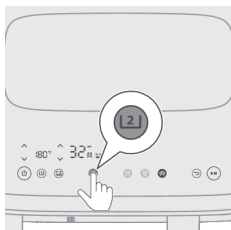


8 Pasirinkite mažą keptuvą.

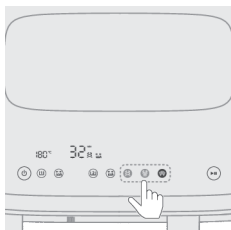
Kairėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



9 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.

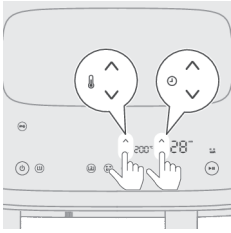


10 Pasirinkite didelį keptuvą.



11 Pasirinkite norimą maisto ruošimo funkciją: kepimas karštu oru, garinimas arba garinimas ir kepimas karštu oru.

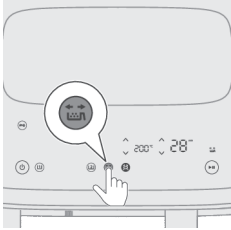
Prieš pasirinkdami garinimo arba garinimo ir kepimo karštu oru funkciją, pripildykite vandens bakelį iki indikacijos MAX.



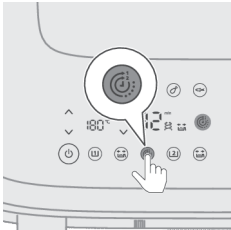
- 12** Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.

Pasirinkę garinimo arba garinimo ir kepinimo karštu oru funkciją, galite reguliuoti maisto ruošimo temperatūrą. Garinimo funkcijos temperatūra yra fiksuota 100 °C ir nėra reguliuojama.

Žr. skyriuje „Maisto ruošimas viename keptuve“ pateiktą maisto lentelę, kurioje nurodyti siūlomi maisto produktų kiekiai, temperatūra ir ruošimo laikas.



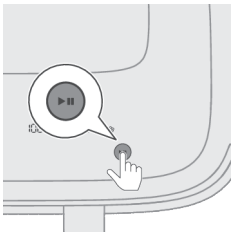
- 13** Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą.



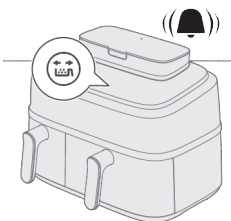
- 14** Paspauskite laiko funkcijos mygtuką, kad abu patiekalai būtų baigti ruošti vienu metu.

Jei ruošiate du maisto produktus su skirtingomis funkcijomis, temperatūromis ir maisto ruošimo laikais ir jie neturi būti baigti ruošti tuo pačiu metu, šį veiksmą galite praleisti.

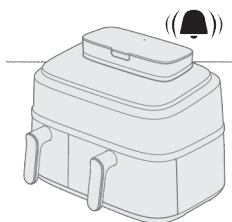
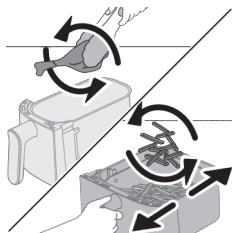
Jei ruošdami maistą nustatysite vieno keptuvo laiką, **laiko funkcija** bus išjungta ir abu keptuvai veiks atskirai. Norėdami dar kartą įjungti **laiko funkciją**, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Tada paspauskite pasirodžiusį **laiko funkcijos** mygtuką. Galiausiai paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, norėdami toliau ruošti maistą.



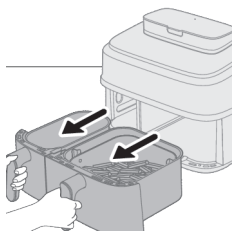
- 15** Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.



- 16** Išgirdę pakratymo priminimo signalą, išimkite keptuvą su krepšeliu ir pakratykite jį virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



17 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



18 Ištraukite keptuvus ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

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

19 Atsargiai išimkite produktus (pvz., bulvytes) iš keptuvo kepsnių žnyplėmis.

Pastaba

- Norėdami sustabdyti abu keptuvus, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Paspauskite jį dar kartą, norėdami tęsti maisto ruošimą abiejuose keptuvuose.
- Jei norite pristabdyti tik vieną keptuvą, pirmiausia pasirinkite tą keptuvą, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Paspauskite jį dar kartą, jei norite tęsti maisto ruošimą tame keptuve.
- Viename keptuve galite ruošti maistą naudodami išankstinį nustatymą, kitame – rankinį nustatymą.
- Ištraukus keptuvą prietaisas automatiškai padaro pauzę, o įdėjus keptuvą vėl pradeda maisto ruošimą.

Nurodymus apie įvairias maisto ruošimo funkcijas rasite atitinkamuose skyriaus „Maisto ruošimas viename keptuve“ skyriuose.

Maisto ruošimas viename keptuve

Jei norite kepti karštu oru nedidelę maisto porciją, pasirinkite mažą keptuvą ⁽¹⁾.

Jei norite kepti karštu oru arba garinti ir kepti karštu oru nedidelę maisto porciją, pasirinkite didelį keptuvą ⁽²⁾.

Toliau pateikti nurodymai skirti dideliame keptuvui.

Pastaba

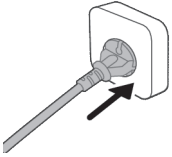
- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iškelti naudokite žnyples.

- Priklausomai nuo produktų, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją, prieš pakratydami ar pakeisdami krepšelį. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus ir mūvėkite virtuvines pirštines, kai išpilaite aliejaus ar riebalų perteklių. Tada įdėkite krepšelį atgal į keptuvą.

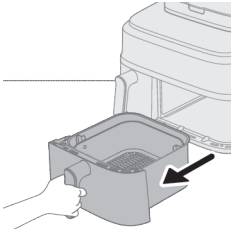
Kepimo karštu oru funkcija

Kepimas karštu oru dideliame keptuve pagal maisto lentelę

- 1 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

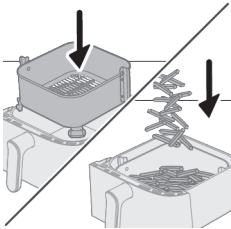


- 2 Išimkite didelį keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.



- 3 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

- 4 Produktus sudėkite į krepšelį.



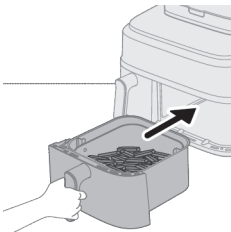
Pastaba

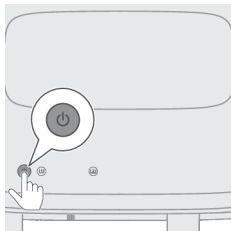
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytomis kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė“, ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.

- 5 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

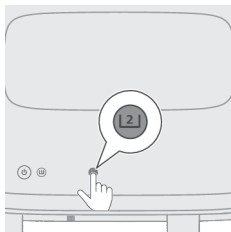
Dėmesio

- Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.

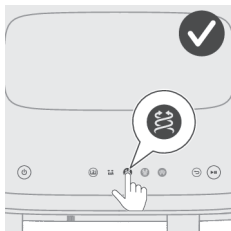




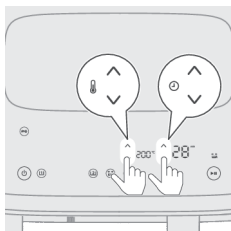
6 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



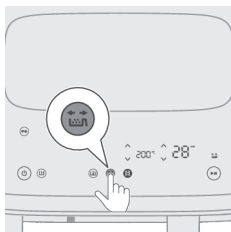
7 Pasirinkite didelį keptuvą.



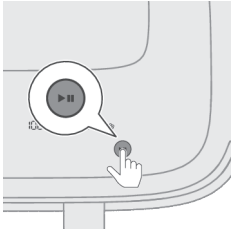
8 Pasirinkite kepimo karštu oru funkcijos mygtuką.
Dešinėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



9 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą (žr. „Maisto lentelė“), paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką ir laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



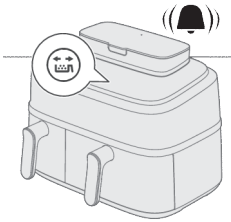
10 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą, jei produktus reikia purtyti arba apversti (žr. „Maisto lentelė“).



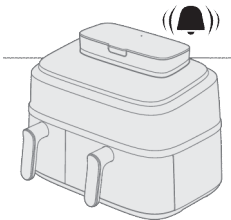
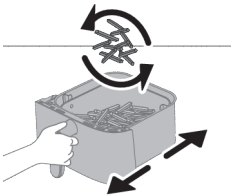
- 11** Pradėkite maisto ruošimą, paspausdę paleidimo / pauzės mygtuką. Temperatūros ir laiko rodmenys nustoja mirksėti.

Pastaba

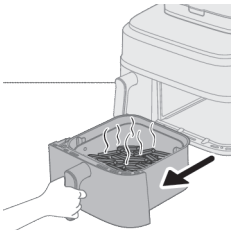
- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus spustelėdami mygtukus „aukšty“ arba „žemyn“.



- 12** Išgirdę pakratymo priminimo signalą, ištraukite keptuvę su krepšeliu ir pakratykite ją virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



- 13** Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



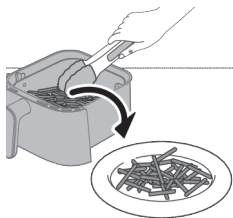
- 14** Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

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

Pastaba

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



15 Atsargiai išimkite produktus (pvz., bulvytes) iš keptuvo krepšnių žnyplėmis.

Dėmesio

- Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi iš keptuvo.
- Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvą, krepšelį, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.



Maisto lentelė – didelis keptuvos

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 storio - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Didelė porcija	900 g / 32 oz	200	29	- Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 14, 18, 21 ir 25 minutės. - Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Naminės bulvytės	800 g / 28 unc.	180 °C	30–40	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus

Šaldyti vištienos gabaliukai	600 g / 21 unc.	200 °C	10–20	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kevimui
Šaldyti suktinukai	600 g / 21 unc.	200 °C	18–24	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kevimui
Mėsainis	4 paplotėliai	200 °C	15–20	- Apie 150 g / 5 oz / vnt. - Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	1200 g / 42 unc.	150 °C	55–60	- Naudokite kevimą priedą
Mėsos pjautinė be kaulo	4 pjautinės	200 °C	15–20	- Apie 150 g / 5 oz - Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kevimui
Plonos dešrelės	10 vnt.	200 °C	11–15	- Apie 50 g / 1,8 oz / vnt. - Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kevimui
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4 oz / vnt.)	4 vnt.	180 °C	23	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kevimui
Vištienos krūtinėlė	4 vnt.	180 °C	15–25	- Apie 200 g / 7oz / vnt. - Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa višta	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	
Visa žuvis	3 vnt.	180 °C	20–25	- Apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt.
Žuvies filė	5 vnt.	160 °C	25–32	- Apie 200 g / 7 oz

Jvairios daržovės	1000 g / 35 oz	180 °C	22	- Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 11 ir 17 minučių, kad pasiektumėte optimalų didelės įvairių daržovių porcijos ruošimo rezultatą.
Keksiukai (apie 40 g / vnt.)	6 vnt.	160 °C	13	
Pyragas	500 g / 18 unc.	150 °C	35–40	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą Prieš ištraukdami pyragą patikrinkite, ar jis iškepęs
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2,1 unc.)	4 vnt.	180 °C	8	

Veganų virtuvė	12 vnt.	180 °C	12–15	- Švieži, lengvai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai - Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Naminė duona	550 g / 19 oz	150 °C	33–35	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento - Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną



Maisto lentelė – mažas keptuvas

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 storio - Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Didelė porcija	670 g / 24 oz	200	48	- Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 21, 27, 34 ir 40 minutės. - Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Naminės bulvytės	300 g / 11 unc.	180 °C	30–38	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio - Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Šaldyti vištienos gabaliukai	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Šaldyti suktinukai	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui

Mėsainis	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	- Apie 150 g / 5 oz / vnt. - Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos pjautynys be kaulo	300 g / 11 unc.	200 °C	20–22	- Apie 150 g / 5 oz / vnt. - Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Plonos dešrelės	6 vnt.	200 °C	13–17	- Apie 50 g / 1,8 oz / vnt. - Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4 oz / vnt.)	4 vnt.	180 °C	29	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Vištienos krūtinėlė	3 vnt.	180 °C	20–25	- Apie 200 g / 7oz / vnt. - Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa žuvis	1 vienetas	180 °C	24–26	- Apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt.
Žuvies filė	2 vnt.	160 °C	25–32	- Apie 200 g / 7oz / vnt.

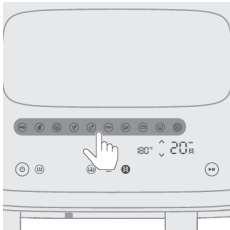
Išvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	800 g / 28 unc.	180	24	- Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 12 ir 18 minučių, kad pasiektumėte optimalų didelės įvairių daržovių porcijos ruošimo rezultatą.
Keksiukai (apie 40 g / vnt.)	5 vnt.	160 °C	18	
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2,1 oz)	3 vnt.	180	8	
Veganų virtuvė	12 vnt.	190 °C	15–18	- Švieži, lengvai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai - Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite

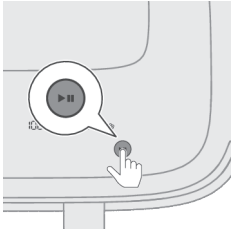
Kepkite karštu oru su išankstiniu nustatymu dideliame keptuve

- 1 Atlikite 1-8 veiksmus, aprašytus skyriuje „Kepimas karštu oru dideliame keptuve pagal maisto lentelę“
- 2 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas.

- Norėdami perjungti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką arba panaikinkite išankstinio nustatymo mygtuko pasirinkimą ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.





3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.

Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

Toliau pateiktoje lentelėje ieškokite informacijos apie siūlomą maisto kiekį pagal numatytąjį maisto ruošimo laiką.



Išankstinis nustatymas – Didelis keptuvas

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Užkandžiai su šaldytomis bulvėmis		800g / 28 oz	200 °C	28 min.	Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Kepsnys (jautienos ir kiaulienos kotletai)		600g / 21 oz	200 °C	20 min.	- Supjaustykite 2–2,5 cm storio gabalėliais, kiekvieno gabalėlio svoris – 200 g / 7 oz. - Iki 4 mėsos pjaušnių be kaulų. - Vieną kartą apverskite
Veganiški produktai (švieži patogijai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)		12 vnt.	180 °C	12 min.	- Kiekvieno vieneto svoris – 40 g - Švieži patogijai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus.
Šviežios bulvės (dar vadinamos keptomis bulvėmis)		800g / 28 oz	180 °C	30 min.	- Naudokite miltinas bulves 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus.
Vištienos kulšėlės (paukštiena)		8–10 vnt.	180 °C	32 min.	- Vienos kulšėlės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Gamindami papurtykite, apverskite ir pamaišykite.
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		600g / 21 oz	180 °C	23 min.	Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min.	- Stambiai pjaustytos - Įvairios daržovės (baklažanai, cukinijos, pipirai, svogūnai)
Pyragas		500 g / 18 oz	140 °C	35 min.	Naudokite XL kepimo priedą (199 x 189 x 80 mm).

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Duona		500 g / 17 oz	180 °C	35 min.	- Naudokite XL virimo ir kepimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento. - Prieš išimdami duoną, patikrinkite, ar iškepė.
Pašildymas		-	160 °C	5 min.	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį



Išankstinis nustatymas – mažas keptuvas

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Užkandžiai su šaldytomis bulvėmis		300g / 11 oz	200 °C	30 min.	- Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vafelinės bulvytės ir kt. Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Kepsnys (jautienos ir kiaulienos kotletai)		400g / 14 oz	200 °C	22 min.	- Supjaustykite 2–2,5 cm storio gabalėliais, kiekvieno gabalėlio svoris – 200 g / 7 oz. - Iki 4 mėsos pjautinių be kaulų. - Vieną kartą apverskite
Veganiški produktai (švieži patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)		8 vnt.	190 °C	15 min.	- Kiekvieno vieneto svoris – 40 g Švieži patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Šviežios bulvės (dar vadinamos keptomis bulvėmis)		300g / 11 oz	180 °C	35 min.	- Naudokite miltingas bulves - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Gamindami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3.

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Vištienos kulšėlės (paukštiena)		4–5 vnt.	180 °C	36 min.	- Vienos kulšėlės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		300g / 11 oz	180 °C	25 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		400g / 14 oz	180 °C	25 min.	- Stambiai pjaustytos - Įvairios daržovės (baklažanai, cukinijos, pipirai, svogūnai)
Keksiukai		6 vnt.	150 °C	20 min.	- Mažam krepšeliui naudokite keksiukų indelius
Duona		300g / 11 oz	160 °C	40 min.	- Naudokite kepimo priedą
Pašildymas		-	170 °C	6 min.	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį

Patarimas. Šilumos išlaikymas

- Maistas išliks šiltas „AirFryer“, jei nustatysite 80 laipsnių temperatūrą ir norimą laiką, kad maistas būtų šiltas. Rekomenduojame nelaikyti maisto šilto ilgiau nei 30 min., nes gali pablogėti maisto kokybė.
- Jei veikiant karščio palaikymo režimu, maistas, pvz., gruzdintos bulvytės, praranda traškumą, sutrumpinkite karščio palaikymo trukmę anksčiau išjungdami prietaisą arba pakepkite jas 2–3 min. 180 °C temperatūroje.

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruošty bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Dideliam keptuvui reikės 800 g / 28 unc., mažam keptuvui – 300 g / 11 unc. skustų bulvių.
 - Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltinas bulves.
 - Kad apkeptų vienodai, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 800 g / 28 unc. Įdėjus daugiau bulvyčių, jos nebus tokios traškos kaip įdėjus mažiau.
- 1 Nuskusite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio).
 - 2 Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.
 - 3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusauskite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.
 - 4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.
 - 5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.

Pastaba

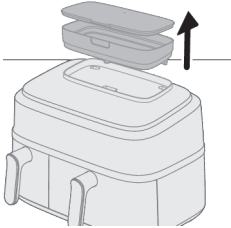
- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į krepšelį iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvo dugną.

6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.

Garinimo ir kepimo karštu oru funkcija

Garinimas ir kepimas karštu oru pagal maisto lentelę

1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.

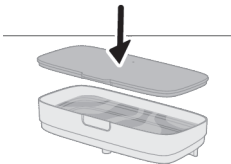


2 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „MAX“ vandens lygio.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

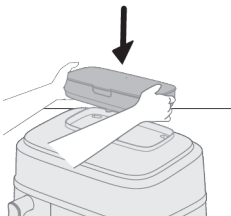


3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

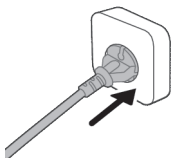


4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

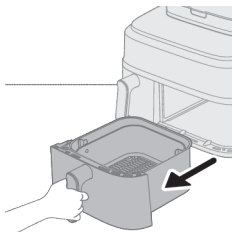
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepadengia garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma , o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo ir kepimo karštu oru funkcija gali būti išjungta



5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

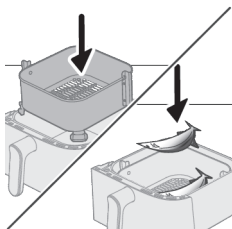


6 Išimkite didelį keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.



7 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

8 Produktus sudėkite į krepšelį.



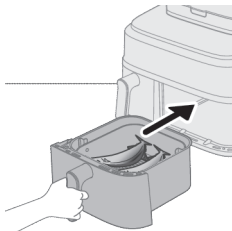
Pastaba

- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė“, ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.

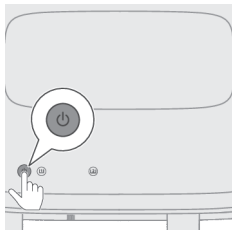
9 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

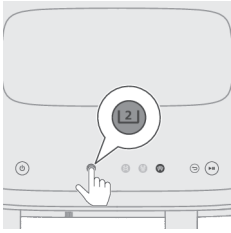
Dėmesio

- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**



10 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



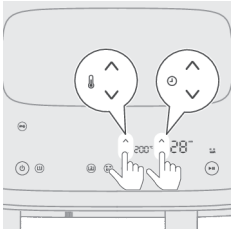


11 Pasirinkite didelį keptuvą.

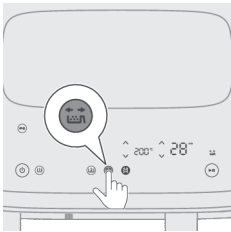


12 Pasirinkite garinimo ir kepimo karštu oru funkciją.

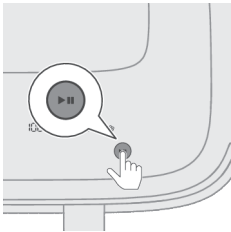
Dešinėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



13 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą (žr. toliau pateiktą maisto lentelę), paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką ir laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



14 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą.

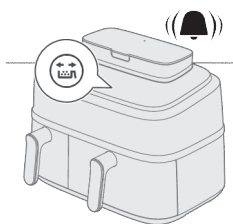


15 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

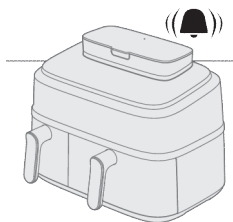
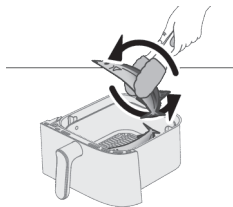
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

Pastaba

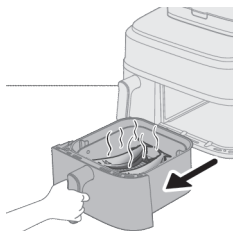
- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Jei temperatūra ir laikas ekrane rodomi tolygiai ir nemirksi, tai reiškia, kad prietaisas veikia normaliai. Po 20 sekundžių maisto ruošimo išgirsite variklio ir ventiliatoriaus garsą ir pamatysite iš prietaiso galinės dalies kylančius garus.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus spustelėdami mygtukus „aukštyn“ arba „žemyn“.



16 Išgirdę pakratymo priminimo signalą, ištraukite keptuvą su krepšeliu ir pakratykite jį virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



17 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



18 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

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

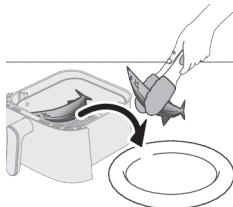
Pastaba

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

19 Atsargiai išimkite produktus iš keptuvo žnyplėmis.

Dėmesio

- Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi ir išsilieti vanduo.
- Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.





Maisto lentelė – didelis keptuvas

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Šviežios bulvės (dar vadinamos keptomis bulvėmis)	800 g / 28 unc.	180 °C	26–35	- Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus
Vištienos kulšėlės	10 vnt.	180 °C	27–30	- Apie 125 g / 4 oz / vnt. - Papurtykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Vištienos krūtinėlė	4 vnt.	160 °C	20–22	- Apie 200 g / 7oz / vnt. - Įpilkite 10 g rapsų aliejaus
Visa žuvis	3 vnt.	200 °C	18–21	- Apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt. - Papurtykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Žuvies filė	5 vnt.	160 °C	20–21	- Apie 200 g / 7 oz - Įpilkite 10 g rapsų aliejaus
Įvairios daržovės	1000 g / 35 oz	200 °C	19–21	- Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus

366 Lietuviškai

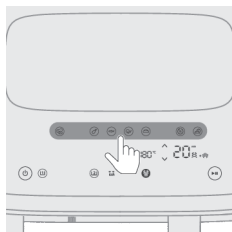
Žiediniai kopūstai	600g / 21 oz	160 °C	19–21	- Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus - 10 g rapsų aliejaus
Morkos	600g / 21 oz	180 °C	19–21	- Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus - 10 g rapsų aliejaus
Naminė duona	550g / 19 oz	180 °C	30–35	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento - Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną
Koldūnai	400 g / 14 unc.	160 °C	15–18	
Visa višta	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

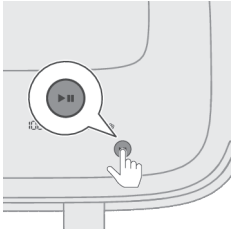
Garinimas ir kepimas karštu oru su išankstiniu nustatymu

- 1 Atlikite 1-12 veiksmus, aprašytus skyriuje „Garinimo ir kepimo karštu oru funkcijos mygtukas – Garinimas ir kepimas karštu oru pagal maisto lentelę“
- 2 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas

- Norėdami perjungti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką arba panaikinkite išankstinio nustatymo mygtuko pasirinkimą ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.





- 3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / paūzės mygtuką. Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.



Išankstinių nustatymų lentelė

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

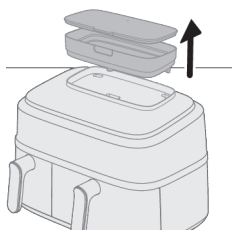
Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Šviežios bulvės (dar vadinamos keptomis bulvėmis)		800 g / 28 unc.	180 °C	26 min.	- Naudokite miltingas bulves - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusauskite, tuomet įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus - Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Vištienos kulšėlės (paukštiena)		8–10 vnt.	180 °C	27 min.	- Vienos kulšėlės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		600g / 21 oz	200 °C	18 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		550 g / 19 oz	160 °C	19 min.	- Kietosios daržovės (brokoliai, žiediniai kopūstai) - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą. - Jei ruošiate įvairias daržoves (baklažanus, cukinijas, paprikas, svogūnus), nustatykite 200 °C temperatūrą.
Duona		500 g / 17 oz	180 °C	30 min.	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento - Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Koldūnai		400g / 14 oz	160 °C	15 min.	-
Pašildymas		-	150 °C	20 min.	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį

Garinimo funkcija

Garinimas pagal maisto lentelę

1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.

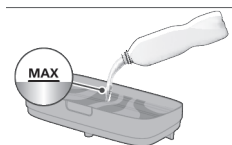


2 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „MAX“ vandens lygio.

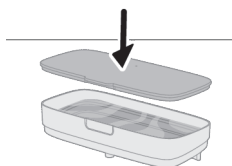
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

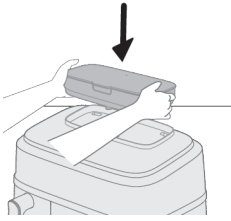
Maistui ruošti reikalingas vandens kiekis priklauso nuo maisto rūšies ir maisto ruošimo trukmės.

Jei maisto ruošimo trukmė ilgesnė nei 50 minučių, maisto ruošimo metu gali tekti papildyti vandens bakelį.



3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

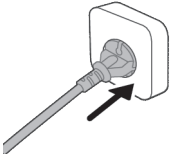




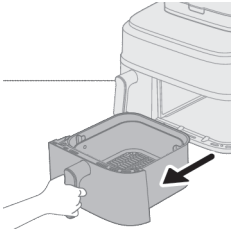
- 4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma , o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta

- 5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

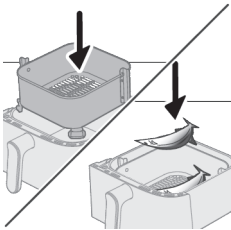


- 6 Išimkite didelį keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.



- 7 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

- 8 Produktus sudėkite į krepšelį.



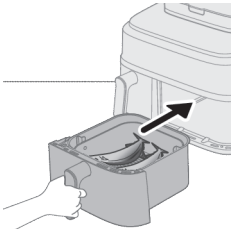
Pastaba

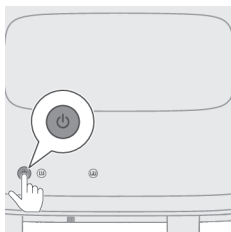
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė“, ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.

- 9 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

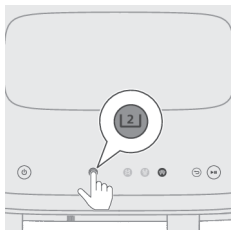
Dėmesio

- Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.

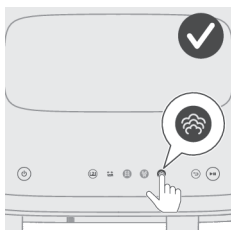




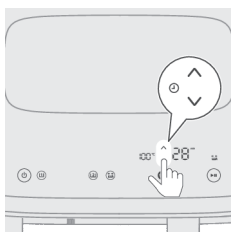
10 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



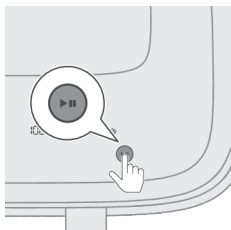
11 Pasirinkite didelį keptuvą.



12 Pasirinkite garinimo funkciją.
Dešinėje pradės mirksėti laikas.



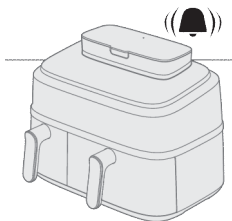
13 Spauskite laiko didinimo / mažinimo mygtuką, kad pasirinktumėte reikiamą laiką.



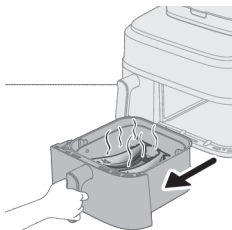
14 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

Pastaba

- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Jei temperatūra ir laikas ekrane rodomi tolygiai ir nemirksi, tai reiškia, kad prietaisas veikia normaliai. Po 20 sekundžių maisto ruošimo išgirsite variklio ir ventiliatoriaus garsą ir pamatysite iš prietaiso galinės dalies kylančius garus.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus spustelėdami mygtukus „aukštyti“ arba „žemyn“.



15 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



16 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

- Pabaigus gaminti „Airfryer“ keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).
- Išimdami krepšelį po virimo, būkite atsargūs, nes gali staiga išsiveržti karšti garai.

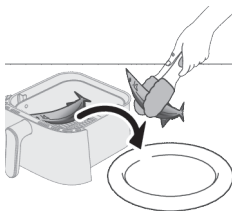
Pastaba

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

17 Atsargiai išimkite produktus iš keptuvo žnyplėmis.

Dėmesio

- Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi ir išsiliesti vanduo.
- Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.



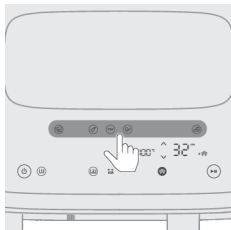


Maisto lentelė – didelis keptuvas

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	800 g / 28 unc.	100 °C	28–35	
Visa bulvė	4 vnt.	100 °C	45–55	- Apie 250–300 g / 9–11 oz / vnt.
Vištienos kulšėlės	10 vnt.	100 °C	30–40	- Apie 125 g / 4 oz / vnt.
Visa žuvis	3 vnt.	100 °C	18–22	- Apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt.
Kietosios daržovės	550 g / 19 oz	100 °C	10–14	- Brokoliai, žiediniai kopūstai
Koldūnai	400 g / 14 unc.	100 °C	15–20	
Kiaulienos šonkauliai	300 g / 11 unc.	100 °C	30–35	- Naudokite tam tikro dydžio lėkštę
Ryžiai	320 g / 11 unc.	100 °C	25–30	- Naudokite kepimo indą, pvz., kepimo orkaitėje indą, silikoninį padėklą ir kt. - Į puodą įpilkite 320 ml vandens, ryžių ir vandens santykis – 1:1,2
Vištienos krūtinėlė	4 vnt.	100 °C	20–30	- Apie 200 g / 7oz / vnt.
Batatai	8 vnt.	100 °C	45–60	- Apie 100 g / 4 oz / vnt.

Garinimas su išankstiniu nustatymu

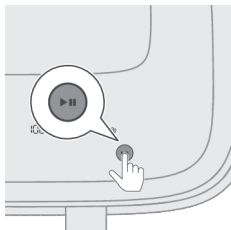
1 Atlikite 1–12 veiksmus, aprašytus skyriuje „Garinimo funkcija“.



2 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas

- Norėdami perjungti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką arba panaikinkite išankstinio nustatymo mygtuko pasirinkimą ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.



3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką. Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.



Išankstinių nustatymų lentelė

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiams maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Išankstiniai nustatymai	Piktogr-ama	Maisto kiekis	Tempera-tūra (numaty-toji)	Laikas (numatyta-sis)	Pastaba
Šviežios bulvės		800 g / 28 unc.	100 °C	35 min.	- Supjaustykite bulves kubeliais
Vištienos kulšėlės (paukštiena)		8–10 vnt.	100 °C	40 min.	- Vienos kulšėlės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc.
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		600g / 21 oz	100 °C	20 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		550 g / 19 oz	100 °C	14 min.	- Kietosios daržovės (brokoliai, žiediniai kopūstai)
Koldūnai		400g / 14 oz	100 °C	20 min.	-

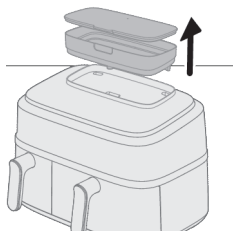
Valymas

Automatinių valymo programų naudojimas

Valymo garais funkcijos naudojimas

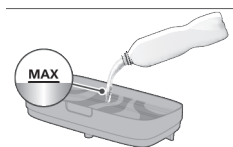
Ji padeda ištirpinti riebalų likučius ir nuodugniai išvalyti didelį keptuvą. Programa trunka 20 minučių, iš kurių 15 minučių trunka valymas garais, o 5 minutės – keptuvo džiovinimas.

- 1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.

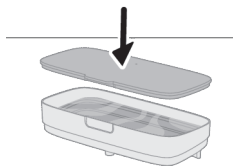


- 2 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „MAX“ vandens lygio.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

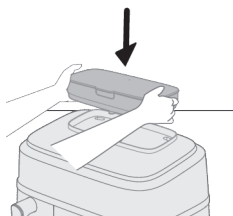


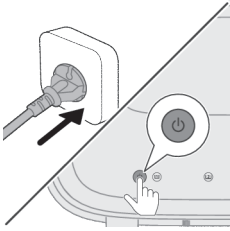
- 3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.



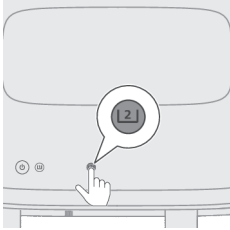
- 4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma , o ventilatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta.

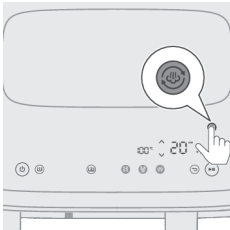




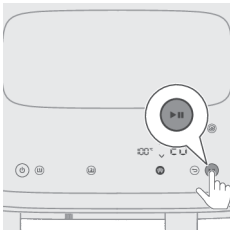
5 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



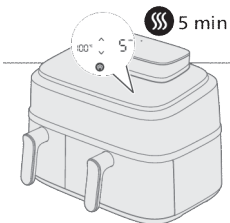
6 Pasirinkite didelį keptuvą.



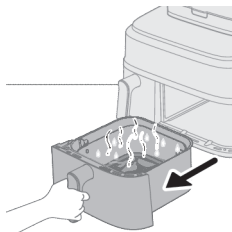
7 Paspauskite valymo garais mygtuką, kad pradėtumėte valyti dešinę kamerą. Dešinėje pradės mirksėti laikas.



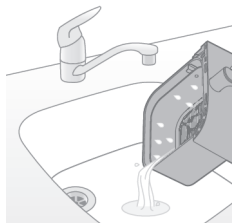
8 Pradėkite valymą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką. Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.



9 Po 15 minučių prietaisas nepertraukiamai pypsės ir mirksės valymo garais piktograma ☹️, kol išimsite keptuvą. Tai reiškia, kad valymo procesas baigtas ir liko 5 minučių džiovavimo etapas.



10 Išimkite ir ištuštinkite keptuvą.

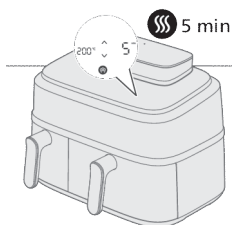


11 Išplaukite krepšelį ir keptuvą, kad pašalintumėte likučius.

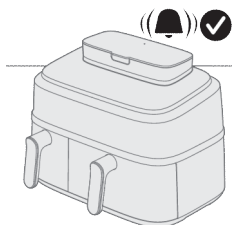
Jei keptuve ir krepšelyje liko riebalų, išvalykite juos muiluotu vandeniu arba plovikliu, naudodami kempinę, tada dar kartą nuplaukite.

12 Šluoste arba virtuviniu rankšluosčiu nuvalykite aplink šildytuvą ištirpusius riebalus.

Naudojant garinimo ir kepimo karštu oru funkcijas, aplink šildytuvą susikaupia šiek tiek riebalų. Reguliarus valymas garais ir šluostymas padės išlaikyti švarią vidaus viršutinę dalį.



13 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą, kad automatiškai įsijungtų džiovinimo režimas.



14 Po 5 minučių pasigirsta garsinis signalas, rodantis, kad džiovinimo programa baigta.

Patarimas

- Prieš naudodami pirmą kartą arba jei ilgą laiką nenaudojote, siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad kruopščiai išvalytumėte vandens sistemą ir dešinę kamerą.

Pastaba

- Įjungus valymo garais arba kalkių šalinimo programą, iš prietaiso galinės dalies gali susidaryti daugiau garų nei garinimo režimu, o tai reiškia, kad ant sienos susidarys daugiau kondensato. Prieš paleisdami šias dvi programas, įsitikinkite, kad: 1) oro išleidimo anga nėra nukreipta tiesiai į kištukinį lizdą; 2) šalia prietaiso nestatykite kitų virtuvės prietaisų; 3) pastatykite aparatą 20 cm atstumu nuo sienos, kad ant sienos nesusidarytų kondensatas.

Kalkių šalinimo funkcijos naudojimas

Kalkių šalinimo funkcijos naudojimas

Kas 10 valandų naudojant garinimo režimą ☺ piktograma mirksės, rodydama, kad laikas paleisti kalkių šalinimo programą. Ši funkcija padeda išvalyti kalkių nuosėdas, susikaupusias prietaiso vandens sistemoje, ir prailgina naudojimo laiką.

Priklausomai nuo jūsų prietaiso programinės įrangos versijos, kalkių šalinimas gali būti atliekamas dviem skirtingais būdais.

- **(1 būdas)** Naudojant tik vandenį
- **(2 būdas)** Naudojant vandenį ir kalkių šalinimo priemonę

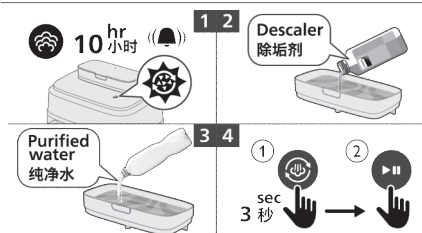
Patikrinkite ant prietaiso esantį lipduką ir palyginkite jį su toliau pateikta lentele, kad pasirinktumėte jūsų prietaisui tinkamą kalkių šalinimo būdą.

Pastaba. Norėdami pasiekti geriausius kalkių šalinimo rezultatus, laikykitės ant prietaiso lipduko nurodyto metodo. Jei turite klausimų, kreipkitės į aptarnavimo centro pagalbos liniją.

(1 būdas) Pamatę šį lipduką, naudokite tik vandenį

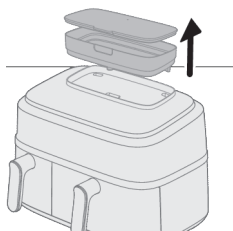


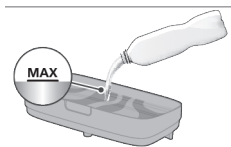
(2 būdas) Pamatę šį lipduką, naudokite vandenį ir kalkių šalinimo priemonę



(1) Naudojant tik vandenį

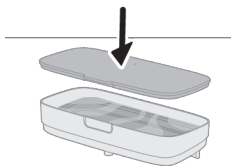
- 1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.



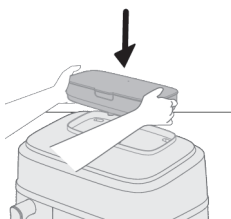


- 2 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „MAX“ vandens lygio.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

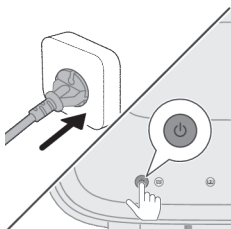


- 3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

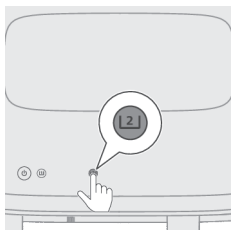


- 4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

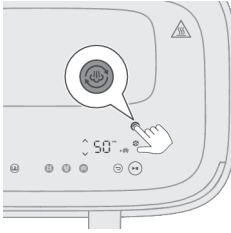
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma, o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta



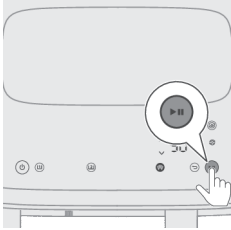
- 5 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



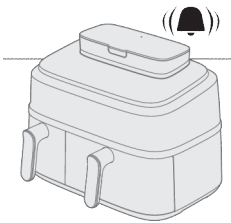
- 6 Pasirinkite didelį keptuvą.



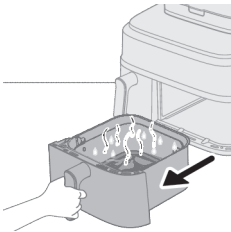
- 7** Ilgiau nei 3 sekundes paspauskite valymo garais mygtuką, kol pasirodys ir pradės mirksėti kalkių šalinimo piktograma ☹️.
Dešinėje pradės mirksėti laikas.



- 8** Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad pradėtumėte šalinti kalkes.
Laiko indikatorius nustoja mirksėti.



- 9** Palaukite 50 minučių, kol išgirsite garsinį signalą, reiškiantį, kad programa baigėsi.



- 10** Išimkite didelį keptuvą.



- 11** Išpilkite nešvarų vandenį.

- 12** Nuplaukite keptuvą ir krepšelį, nuskalaukite ir nusauskinkite. Maisto ruošimo kamerą nuvalykite sausu skudurėliu arba virtuviniu rankšluosčiu.

Siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad išplautumėte vidinę vandens sistemą ir išdžiovintumėte keptuvą.

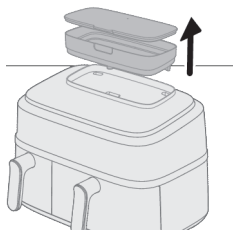
Pastaba

- Kai piktograma ☹️ mirksi, geriausia nedelsiant pašalinti kalkes; priešingu atveju vandens sistemoje gali susikaupti kalkių ir ji užsikimš.
- Jei norite kalkių nuosėdas pašalinti vėliau, galite praleisti pranešimą. Kitą kartą, kai įjungsite „AirFryer“, vėl apie tai bus priminta.

- Jokiu būdu nenaudokite kalkių nuosėdų šalinimo skysčio, kurio pagrindą sudaro sieros rūgštis, vandenilio chlorido rūgštis, sulfamas arba acto rūgštis (actas), nes galite sugadinti prietaiso vandens sistemą ir tinkamai neištirpinti kalkių nuosėdų.
- Jei dažnai naudojate kietą vandenį, gali tekti dažniau šalinti kalkes iš prietaiso.

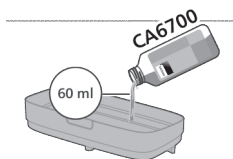
(2) Naudojant vandenį ir kalkių šalinimo priemonę

- 1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.



- 2 Įpilkite į vandens bakelį 60 ml „Philips“ kalkių šalinimo priemonės CA6700.

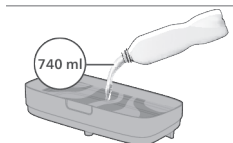
Pastaba. „Philips“ kalkių šalinimo priemonės CA6700 dėžutėje nėra. Įsigykite atskirai, kad gerai pašalintumėte kalkes.



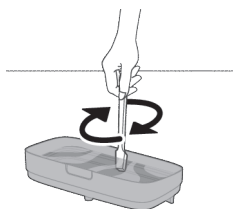
Pastaba. Norėdami pašalinti kalkes iš prietaiso, rekomenduojame naudoti „Philips“ kalkių šalinimo priemonę CA6700/55 (galima įsigyti „Philips“ internetinėje parduotuvėje). Būtina šalinti kalkes prietaise kas 10 valandų garų funkcijos naudojimo. Jei ketinate naudoti kalkių šalinimo priemonę, kurios pagrindą sudaro citrinų rūgšties milteliai, rekomenduojame sumaišyti 40 g maistui skirtų citrinų rūgšties miltelių su 800 ml vandens, kad gautumėte kalkių šalinimo tirpalą. Jei kalkės prietaise nebus šalinamos, garantija taip pat bus panaikinta.

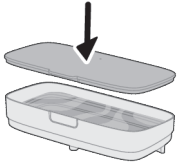
- 3 Į vandens bakelį įpilkite 740 ml vandens.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

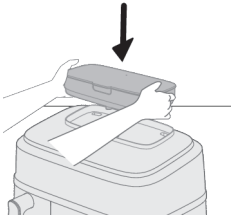


- 4 Tolygiai sumaišykite vandenį ir kalkių šalinimo priemonę vandens bakelyje.



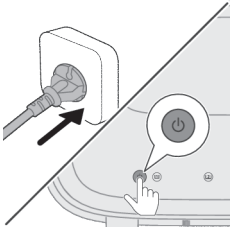


- 5 Užfiksuokite vandens bakelio dangtelį.

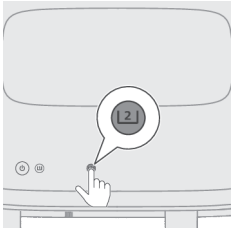


- 6 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

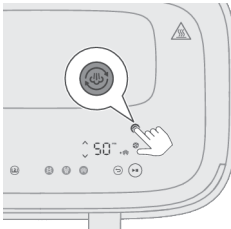
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma , o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta.



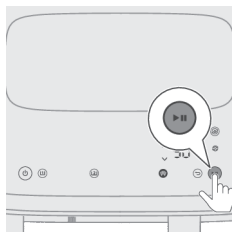
- 7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



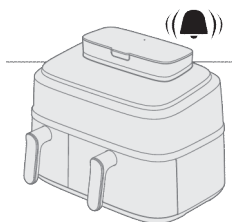
- 8 Pasirinkite didelį keptuvą.



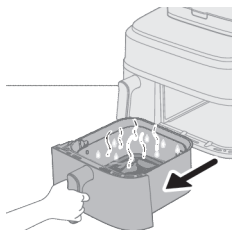
- 9 Ilgiau nei 3 sekundes paspauskite valymo garais mygtuką, kol pasirodys ir pradės mirksėti kalkių šalinimo piktograma . Dešinėje pradės mirksėti laikas.



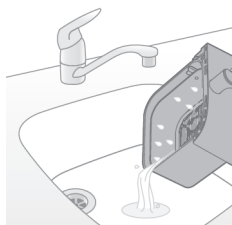
- 10** Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad pradėtumėte šalinti kalkes. Laiko indikatorius nustoja mirksėti.



- 11** Palaukite 50 minučių, kol išgirsite garsinį signalą, reiškiantį, kad programa baigėsi.



- 12** Išimkite didelį keptuvą.

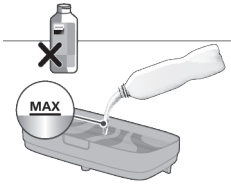


- 13** Išpilkite nešvarų vandenį.

Dėmesio! Būkite atsargūs imdami karštą keptuvą.

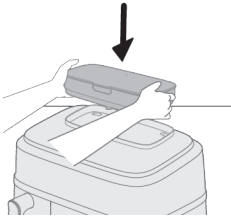


- 14** Iš vandens bakelio išpilkite visą likusį kalkių šalinimo tirpalą.

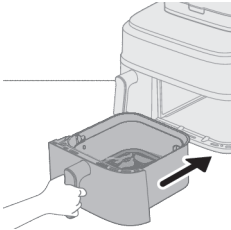


15 Į vandens bakelį pilkite tik vandenį.

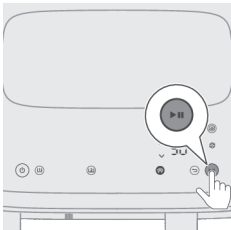
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.



16 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.



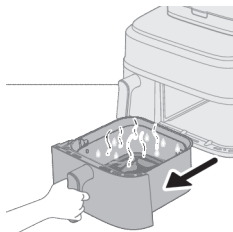
17 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



18 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad tęstumėte kalkių šalinimą.



19 Kalkių šalinimo procesas trunka dar 7 minutes ir baigiasi, kai išgirsite, kad prietaisas vėl pypsi.



20 Išimkite didelį keptuvą.

21 Nuplaukite keptuvą ir krepšelį, nuskalaukite ir nusauskite. Maisto ruošimo kamerą nuvalykite sausu skudurėliu arba virtuviniu rankšluosčiu.

Siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad išplautumėte vidinę vandens sistemą ir išdžiovinumėte keptuvą.

Pastaba

- Kai piktograma  mirksi, geriausia nedelsiant pašalinti kalkes; priešingu atveju vandens sistemoje gali susikaupti kalkių ir ji užsikimš.
- Jei norite kalkių nuosėdas pašalinti vėliau, galite praleisti pranešimą. Kitą kartą, kai įjungsite „AirFryer“, vėl apie tai bus priminta.
- Jokiu būdu nenaudokite kalkių nuosėdų šalinimo skysčio, kurio pagrindą sudaro sieros rūgštis, vandenilio chlorido rūgštis, sulfamas arba acto rūgštis (actas), nes galite sugadinti prietaiso vandens sistemą ir tinkamai neištirpinti kalkių nuosėdų.
- Jei dažnai naudojate kietą vandenį, gali tekti dažniau šalinti kalkes iš prietaiso.

Bendrasis valymas

Išpėjimas

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

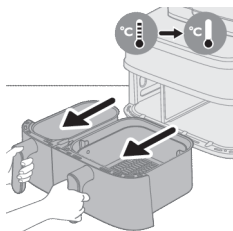
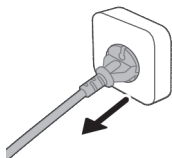
Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

Jei garų angos viduje arba aplink jos paviršių susikaupia garų, nušluostykite juos minkšta sausa šluoste.

- 1** Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Patarimas

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



- 2** Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

- 3** Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

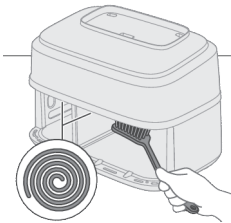
Patarimas

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

4 Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę (įskaitant garų išleidimo angą, paviršių ir pan.) ir vidų nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



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



6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

Pastaba

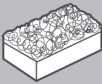
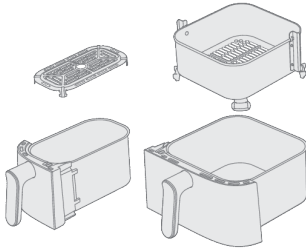
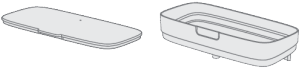
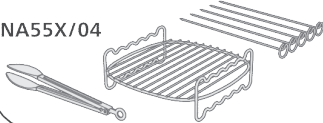
- Jei valydami netyčia ištraukėte skirtuką, esantį tarp mažo ir didelio keptuvų, būtinai jį nedelsdami įdėkite atgal.



Patarimas

- Jei prie keptuvo prilipo maisto likučių, naudokite automatinio valymo programą „Valymas garais“, kad suminkštintumėte likučius ir palengvintumėte valymą (žr. „Automatinio valymo programų naudojimas“).

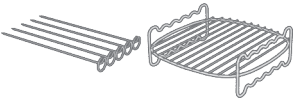
Valymo lentelė

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Priedai

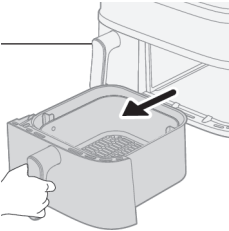
Antro aukšto naudojimas

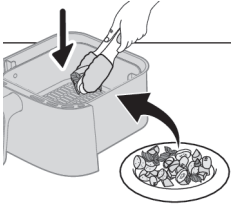
Antras aukštas ir iešmai yra toliau nurodytuose modeliuose: NA55X/03.



Antras aukštas yra naudingas priedas, nes galima ruošti maistą dviem aukštais. Tačiau jis nėra suderinamas su dideliu keptuvu.

1 Išimkite didelį keptuvą iš prietaiso.

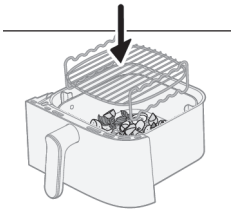




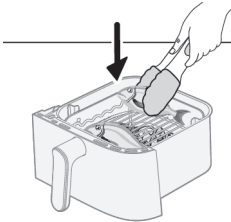
2 Sudėkite norimą maistą į krepšelį.

Pastaba

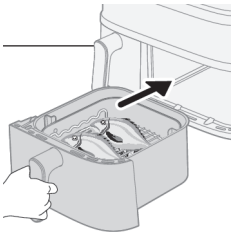
- žr. maisto lentelę, kurioje nurodyti antrame aukšte rekomenduojami ruošti maisto produktai.



3 Uždėkite antro aukšto priedą ant krepšelyje sudėto maisto.



4 Sudėkite antrą maisto porciją antrame aukšte.



5 Įdėkite keptuvą į prietaisą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje. Kai tik pasiruošite, spauskite paleidimo mygtuką.

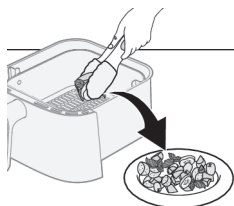
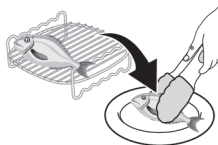
Patiekalai	Svoris (neapdoroto)	Gaminimo laikas	Temperatū- ra	Pastaba
Šaldyti vištienos gabaliukai	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Plonos šaldytos bulvytės	400 g / 14 oz			
Šaldyti vištienos sparneliai	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Šaldyti vištienos mėsainių paplotėliai	350 g / 12 oz			

388 Lietuviškai

Kukurūzų burbuolės	800–1000 g / 28–35 unc.	24–28 min.	180 °C	- 3 kukurūzų burbuolės
Bulvių skiltelės	500 g / 18 unc.			
Dorada	500–600 g / 18–21 unc.	18–20 min.	200 °C	- 2 visos žuvis
Kepti bulvių ketvirčiai	350 g / 12 oz			
Nesmulkinti grybai	200 g / 7 oz	12–14 min.	200 °C	
Neluptos karališkos krevetės	400 g / 14 oz			
Keptas sūris arba tofu	250 g / 9 oz	15–18 min.	180 °C	- Praėjus pusei laiko apverskite kepamą sūrį arba tofu
Įvairios daržovės	500 g / 18 unc.			

Pastaba

- Lentelėje nurodyti viršutiniame aukšte dedami maisto produktas turi būti dedami viršutiniame dviejų aukštų lygyje, o antrasis produktas – apatiniame lygyje.



- 1 Pabaigus ruošti maistą, atsargiai jį išimkite iš krepšelio žnyplėmis ir mūvėdami virtuvines pirštines.

Dėmesio

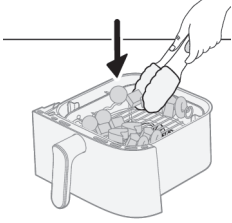
- Būkite atsargūs nuimdami antro aukšto priedą, nes ruošiant maistą jis įkaista.

Iešmo naudojimas

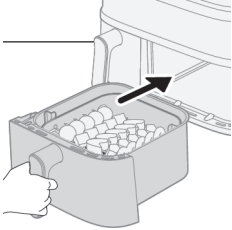
Iešmą galima naudoti kartu su antro aukšto priedu.

- 1 Ant iešmų suverkite norimą mėsą ir daržoves.



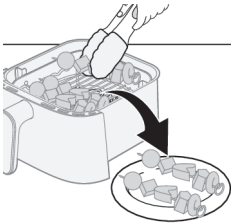


2 Sudėkite iešmus į tam skirtus griovelius antrame aukšte.



3 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

4 Nustatykite laiką ir temperatūrą pagal nurodytą lentelę ir pradėkite ruošti maistą.



5 Vos baigus ruošti maistą, atsargiai jį išimkite iš krepšelio žnyplėmis ir mūvėdami virtuvines pirštines.

Lentelėje rasite konkrečias maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijas.

Krepšelio turinys	Porcija	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
5 iešmai su maistu	5 iešmai			- Įvairias daržoves sudėkite keptuvo dugne, o iešmus – antrame aukšte.
Įvairios daržovės	500 g	15–18 min.	180 °C	

Pusryčių rinkinio naudojimas

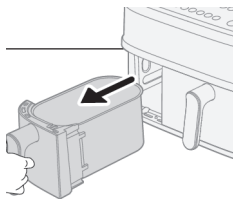
Pusryčių rinkinys yra toliau nurodytuose modeliuose: NA55X/04.



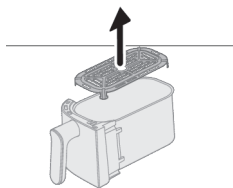
Naudodami pusryčių rinkinį galėsite vienu metu paruošti keturis kiaušinius ir keturis skrebučius.

Dėmesio

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



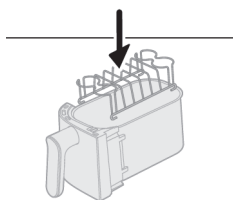
1 Išimkite mažą keptuvą iš prietaiso.



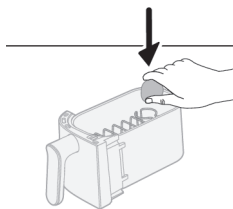
2 Išimkite apatinę lėkštę iš keptuvo.

Pastaba

- jei apatinės lėkštės neišimsite, į keptuvą gali netilpti skrebučių riekelės.



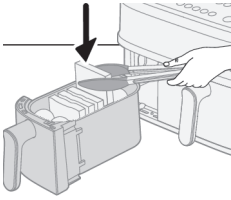
3 Įdėkite pusryčių rinkinį į mažą keptuvą.



4 Į pusryčių rinkinį įdėkite iki keturių kiaušinių ir keptuvą įdėkite atgal į prietaisą.

5 Pagal toliau pateiktą maisto lentelę nustatykite trukmę ir temperatūrą, tada paspauskite paleidimo mygtuką.

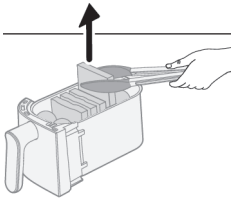
Pusryčių rinkinys	Kiekis	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
Kietai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	10–12 min.	180 °C	- Pirmiausia išvirkite kiaušinius. Praėjus pusei laiko įdėkite skrebutis.
Minkštai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	8–10 min.		
Skrebutis	5 vnt.	5–6 min.		



- 1 Praėjus pusei maisto ruošimo laiko, į pusryčių rinkinį sudėkite skrebučių riekes ir tęskite.

Patarimas

- Apsvarstykite galimybę įjungti priminimą pakratyti, kad nepamirštumėte įdėti skrebučių.
- Jei skrebučiai netelpa keptuve, perpjunkite pusiau.



- 2 Baigę ruošti, atsargiai išimkite kiaušinius ir skrebučius žnyplėmis. Konkreti maisto ruošimo trukmė ir temperatūra nurodyta toliau pateiktoje maisto lentelėje.

Laikymas

- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
- 2 Prieš padėdami prietaisą įsitinkinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 3 Apvyniokite laidą aplink laido laikiklį prietaiso užpakalinėje pusėje.

Pastaba

- Nešdami „AirFryer“, visada laikykite jį horizontaliai, kad keptuvai netyčia neiškristų ir jų nesugadintumėte.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitinkinkite, ar nuimamos dalys, pvz., išimamas dugno tinklėlis ir kt., yra tinkamai užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

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

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
		Ijungus prietaisą, keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma: 
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 krepšelyje.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
	Ijungimo / išjungimo mygtukas dar nebuvo įjungtas.	Nykščiu paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad pirštas paliestų visą mygtuką.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai įdėję krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminti, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsieliuose.	Dėl ore sklandančių smulkių džiovėsielių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiovėsielius.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusauskite.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E1“.	Prietaisas yra sulūžęs / sugedęs.	Skambinkite į „Philips“ techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Jei prietaisas buvo laikomas žemoje aplinkos temperatūroje, bent 15 min. leiskite jam pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet prijunkite prie elektros lizdo. Jei ekrane toliau rodoma „E1“, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E4–E12“.	Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.	Pabandykite prietaisą atjungti nuo elektros tinklo ir vėl prijungti. Jei tai nepadeda, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
Girdžiu keistą iš prietaiso vidaus sklindantį triukšmą.	Prietaise yra ventiliatorius, reikalingas tam, kad maistas būtų šildomas. Taip pat jame yra vandens siurblys, reikalingas prietaiso garinimo funkcijai.	Šis triukšmas yra normalus ir jį turite girdėti. Jei triukšmas garsėja arba aiškiai pasikeičia, norėdami gauti patarimų, kreipkitės į „Philips“ pagalbos centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Pabaigus ruošti maistą, maisto ruošimo kameroje yra vandens.	Ruošiant maistą „AirFryer“ generuoja garus. Garai kondensuojasi ant maisto ir ant vidinių maisto ruošimo kameros sienelių. Baigus ruošti maistą, kondensatas lieka maisto ruošimo kameroje.	Normalu, kad, baigus ruošti maistą, maisto ruošimo kameroje lieka šiek tiek vandens. Tiesiog išvalykite jį drėgnu, nešiurkščiu skudurėliu.
☞ visada mirksi	Vandens bakelyje nėra vandens	Įpilkite vandens į vandens bakelį.
	Netinkamai įstatytas vandens bakelis	Istumkite vandens bakelį į griovelį, kad jis būtų pritvirtintas, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.
	Užsikimšęs vandens vamzdis	Kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą ir paprašykite tolesnio aptarnavimo.
☼ visada mirksi	Tai priminimas apie kalkių šalinimą	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Žr. skyrių „Kalkių šalinimas“.
Ruošiant maistą garais, valant garais, šalinant kalkes, ant sienos gali susidaryti kondensatas.	Tai normalu, garai išeis iš dešinės oro išleidimo angos ir ventiliatorius juos nukreips į sieną.	Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite dešinės prietaiso oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą, kad išvengtumėte elektros sutrikimų. Nedėkite šalia kitų virtuvės prietaisų. Jį išdžiovinkite šluoste.
Atrodo, kad prietaise yra nuotėkis	Nuotėkis iš vidinės prietaiso dalies (vandens vamzdžio nuotėkis ir kt.)	Kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą ir paprašykite tolesnio aptarnavimo.
	Prietaisas įtrūko dėl išorinės jėgos arba deformacijos	
	Nuotėkis iš vandens bakelio	Išimkite vandens bakelį ir vėl jį tinkamai įstatykite Patikrinkite, ar vandens bakelyje nėra įtrūkimo, kreipkitės į savo šalies klientų centrą.
Nepakankamas kiekis garų	Nepakankamas vandens kiekis vandens bakelyje	Patikrinkite, ar vandens bakelyje yra pakankamai vandens.
	Vandens bakelis nėra tinkamai visiškai įstatytas.	Istumkite vandens bakelį į griovelį, kad jis būtų pritvirtintas, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.
	Prietaiso viršuje esančiame griovelyje esanti vandens įleidimo anga yra nešvari ir (arba) užsikimšusi	Išvalykite ir išplaukite vandens įleidimo angą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Garų generatoriaus užsikimšimas arba garų vamzdyno nesandarumas	Jei garų generatorius buvo naudojamas ilgą laiką, gali prireikti pašalinti kalkes ir išvalyti garų generatorių. Paleiskite kalkių šalinimo programą. Jei vis dar neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą
Paleidžiant garinimo, garinimo ir kepimo karštu oru, valymo garais, kalkių šalinimo programas, ventiliatorius ar variklis nesigirdi, tačiau temperatūros ir laiko indikacijos šviečia ir nemirksi.	Tai įprasta. Prietaisas veikia.	Palaukite daugiau nei 20 sekundžių ir dar kartą patikrinkite įvykį.
Vandens kondensatas ant laisvo lizdo garinant, valant garais, šalinant kalkes	Prietaisas padėtas per arti laisvų lizdų	Rekomenduojama pakeisti prietaiso padėtį arba naudoti lizdo dangtelį nuo dulkių, kad laisvuose lizduose nesikaupytų kondensatas.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítás	397
Újrahasznosítás	399
Elektromágneses mezők (EMF)	400
Garancia és terméktámogatás	400
Bevezetés	401
Általános leírás	402
A funkciók leírása	404
Teendők az első használat előtt	405
Előkészületek az első használat előtt	406
Sütési útmutatás	408
Sütés két sütőedényben	408
Sütés egyetlen sütőedényben	412
Tisztítás	438
Az automatikus tisztítási programok használata	438
Általános tisztítás	448
Tartozékok	450
Tárolás	455
Hibaelhárítás	455

Fontos biztonsági utasítás

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



Veszély

- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- 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.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Az első használat előtt a kábeltárolót fel kell szerelni a készülékre. Soha ne távolítsa el a kábeltárolót.

Figyelmeztetés

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- Ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel a készüléket.
- 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 15 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.

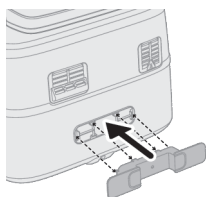
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettségek kockázatát az elkészült ételben.
- Soha ne töltsön olajat a sütőedénybe.
- Mivel az Airfryer készülék két sütőkamrával rendelkezik, az elektromos teljesítménye nagy. Ne működtessen ugyanarról az áramkorról egyidejűleg más nagy teljesítményű készüléket (pl. vízforralót, elektromos grillsütőt vagy hasonlókat). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.
- 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, a kosár és a főzőkamrába helyezett tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.
- Ételpároláskor legyen óvatos, amikor felnyitja a fedelet, hogy elkerülje a kiáramló gőz által okozott égési sérülést.
- Az üres rekesz mindig forró, még akkor is, ha egy másik van használatban.
- A készülék használaton kívüli rekesze felforrósodhat, ha a másik használatban van. Ajánlott az összes fiókot a helyén tartani még akkor is, ha csak egyetlen rekeszben süt, és csak akkor célszerű kinyitni/eltávolítani a fiókokat, ha erre a megtöltésük miatt szükség van.
- Ne helyezze a készülék gőzkivezető nyílását aljzat elé.



Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenes 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.
- Ne húzza ki a készüléket közvetlenül a sütési folyamat befejezése után.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percre hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranybarnán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek élére és a fröccsenésgátló fedélre.
- 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.
- A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemmlését. Soha ne távolítsa el a távtartót.
- Ha a vízkömentesítési ikon világítani kezd, végezze el a vízkömentesítést.
- Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és ügyeljen arra, hogy a levegőkimeneti nyílás ne kerüljön közvetlenül egy aljzat elé. Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.
- Normál használat esetén a termék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani.
- Ha gőz halmozódik fel a gőznyíláson belül vagy a felületének a környékén, törölje le puha, száraz ruhával.
- Ha az üres aljzatra pára csapódott le, ajánlott módosítani a készülék helyzetét, vagy használja az aljzat porvédő fedelét, hogy elkerülje a pára lecsapódását az üres aljzatokra.



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.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

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**.

Bevezetés

Gratulálunk, és üdvözljük a Philips közösségében!

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

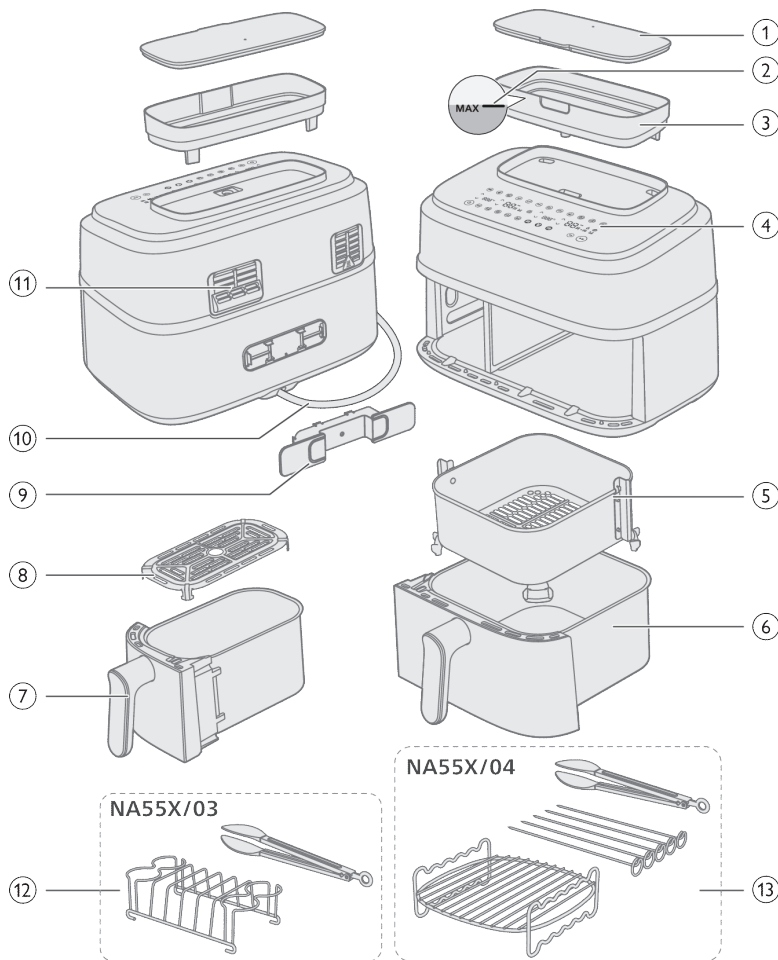
A dupla kosaras, gőzölős Airfryer lehetővé teszi, hogy különbözőképpen készítsen el két hozzávalót úgy, hogy azok egyszerre készüljenek el. A két kosár alkalmas olajban vagy anélkül történő sütéshez, sülték elkészítéséhez és grillezéshez, emellett a nagy kosárban párolni is lehet. Tökéletesen elkészített ételekben lehet része a RapidAir Plus és az Air Steam technológiának köszönhetően.

Emellett ez az Airfryer automatikus tisztítóprogrammal van ellátva, gőztisztításra és vízkőmentesítésre is képes. Gőztisztítással egyszerűbb eltávolítani a nagy sütőedényre és a fűtőcsőre rakódott zsírt. A vízkőmentesítő funkció segít eltávolítani az eszköz vízrendszerében lerakódott vízkövet, és növeli a készülék élettartamát.

A készülékhez tartozó Home ID alkalmazás lépésekre lebontott útmutatót és több száz ínycsiklandó receptet tartalmaz a dupla kosaras Airfryer pontos beállításával együtt.

A csomagoláson lévő QR-kódot használva töltheti le az alkalmazást.

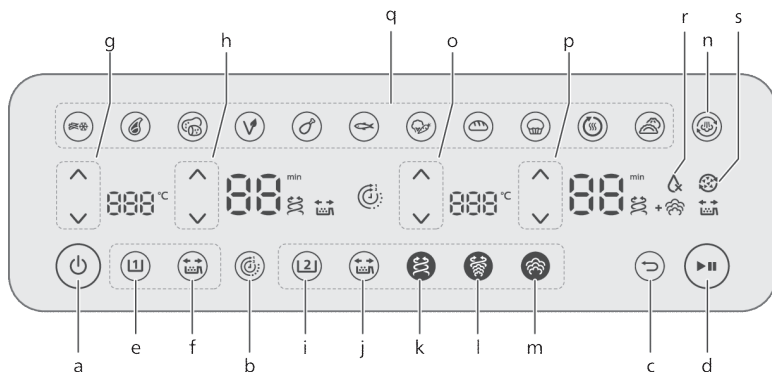
Általános leírás



Fő alkatrészek

1	A víztartály fedele	8	Alsó lemez a kis sütőedényhez
2	MAX. vízszint jelzése	9	Kábeltartó
3	Víztartály	10	Hálózati kábel
4	Kezelőpanel	11	Levegőkimeneti nyílások
5	Kosár a nagy sütőedényhez	12	Reggelizőkészlet (csak NA55X/03)
6	Nagy sütőedény	13	Ételválasztó nyársakkal (csak NA55X/04)
7	Kis sütőedény		

Kezelőpanel



- a Be-/kikapcsoló gomb
- b Időzítő
- c Vissza gomb
- d Indítás/szüneteltetés gomb

A kis sütőedény vezérlőgombjai

- e Kis sütőedény gomb
- f Rázásemlékeztető gomb
- g Hőfokszabályozó gombok
- h Időbeállító gombok

A nagy sütőedény vezérlőgombjai

- i Nagy sütőedény gomb
- j Rázásemlékeztető gomb
- k Forró levegős sütés gomb
- l Párolás és forró levegős sütés gomb
- m Párolás gomb
- n Gőztisztítás gomb
- o Hőfokszabályozó gombok
- p Időbeállító gombok
- q Előbeállítási gombok
- r Kifogyott víz jelzése
- s Vízkőmentesítésre emlékeztető ikon

A funkciók leírása



Víztartály

A víztartály az Airfryer tetején található. A MAX vízszintjelzés körülbelül 800 ml-t jelent, ez előlről és hátulról is látható. A vízszivárgás megakadályozása érdekében ne töltsön ennél több vizet a készülékbe.

A fröccsenés megakadályozása érdekében töltés közben mindkét kezével tartsa a víztartályt, és zárja vissza a fedőt, mielőtt mozgatná a készüléket. A vízköképződés megakadályozása érdekében minden sütési ciklus végén ürítse ki a víztartályt.



Időzítő

Automatikusan összehangolja az elkészítési időt, hogy mindkét edényben egyszerre készüljön el az étel még akkor is, ha az elkészítési idők eltérnek egymástól.



Vissza gomb

Ha rossz előbeállítás/funkciót választott ki, nyomja meg a vissza gombot.



Rázásemlékeztető

Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha engedélyezni/tiltani szeretné azokat a riasztásokat, amelyek emlékeztetik arra, hogy az egyenletes sütés érdekében sütés közben rázza össze vagy forgassa át kétszer az ételt. Ekkor hallani fog egy hangjelzést, és villogni fog a rázás ikon (🌀) az időkijelző mellett.



Forró levegős sütés

Az egyedi, csillag formájú kialakítással rendelkező RapidAir Plus technológia keringeti a forró levegőt az étel körül, és így gondoskodik arról, az otthon elkészített ízletes ételek kívül-belül egyenletesen átsüljenek.



Párolás és forró levegős sütés

Csak a nagy sütőedény esetében: Ha az Air Steam technológiával együtt használja a RapidAir Plus-t, a párolással járó omlós végeredmény mellé a forró levegős sütés által biztosított ropogóságban is része lehet.



Párolás

Csak a nagy sütőedény esetében: Air Steam technológiánk gondoskodik arról, hogy a gőz alaposan átjárja a zöldségeket, halakat, gombócokat vagy sült ételeket, ami omlós és puha állagot eredményez anélkül, hogy az étel átázna vagy átvizesedne.



Kifogyott a víz ikon

A jobb oldali digitális kijelzőn található. Ha hangjelzés kíséretében villog, az azt jelenti, hogy nincs víz a tartályban, vagy hogy a tartály nincs a helyén. Töltsön vizet a tartályba, és ügyeljen, hogy megfelelően a helyére tegye. Ezután nyomja meg az indítás/leállítás gombot, és az ikon kialszik.



Gőztisztítás

Csak a nagy sütőedény esetében: Nyomja meg egyszer a gőztisztítás gombot a jobb kamra tisztításának elkezdéséhez, hogy feloldódjanak a sütőedényben és a fűtőelem körül lévő zsíros lerakódások. További részletekért lásd a „Tisztítás – Gőztisztítás” fejezetet.



Vízkőmentesítés

Csak a nagy sütőedény esetében: Nyomja meg hosszan a gőztisztítás gombot  legalább 3 másodpercig, amíg villogni nem kezd a vízkőmentesítés ikonja. További részletekért lásd a „Tisztítás – Vízkőmentesítés” fejezetet.



Főzés szüneteltetése

Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot, vagy illessze be újra a sütőedényt/kosarat a sütés folytatásához.

Előbeállítások

Az alábbi előbeállítások olyan sütési programok, amelyek adott mennyiségű ételnek megfelelően tesznek javaslatot a sütési hőfokra és időre. További részletekért lásd a „Sütés az előbeállítások használatával” fejezetet.



Fagyasztott
burgonyából
készült
rágcsálnivalók



Steak



Friss burgonya



Vegán



Csirkecomb



Hal



Zöldség



Kenyér



Muffin/
Sütemény



Újramelegítés



Gombócok

A készülék által kiadott zajok

A készülék működése közben némi zajt hallhat. Ez természetes jelenség, a szivattyú és a ventilátor az oka.

Hangos értesítések

Néha hangot hall, például amikor a készülék befejezte a főzést, vagy amikor főzés közben valamilyen beavatkozásra van szükség, például meg kell rázni vagy meg kell fordítani az ételt.

Teendők az első használat előtt

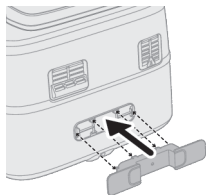
Fontos

- Az első használat során az Airfryer füstöt és szagot bocsáthat ki. Ennek pár percen belül el kell múlnia.

- Az első használat előtt kövesse a „Tisztítás” fejezet útmutatásait a készülék alapos megtisztításához.
- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” c. részt).
- 4 Kattintsa a készülék hátulján kijelölt helyre a kábeltartót.

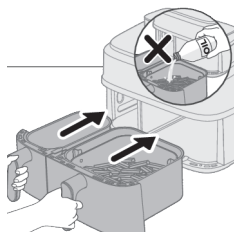
Vigyázat!

- A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemlését.



Vigyázat!

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

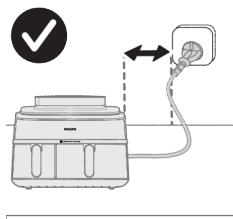


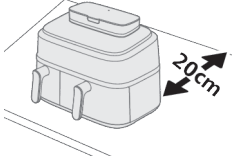
Előkészületek az első használat előtt

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

Megjegyzés

- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.
- Normál használat esetén a termék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani.





- A készülék használata közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyíláson. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimenettől. Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és ügyeljen arra, hogy a levegőkimeneti nyílás ne kerüljön közvetlenül egy aljzat elé.

Sütési útmutatás

A bal és a jobb sütőedény eltérő sütési funkciókat kínál. A kívánt sütési funkciónak megfelelően választhatja ki a megfelelő sütőedényt.

Ételkészítési módok

	Forró levegős sütés	Párolás és forró levegős sütés	Párolás
			
Kis sütőedény	✓	✗	✗
Nagy sütőedény	✓	✓	✓

A Párolás és a Párolás és forró levegős sütés funkció használata előtt győződjön meg arról, hogy elegendő víz van a tartályban.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

Ne lépje túl a víztartályon lévő MAX vízszintjelzést.

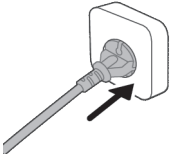
Használat után ürítse ki a víztartályt.

Sütés két sütőedényben

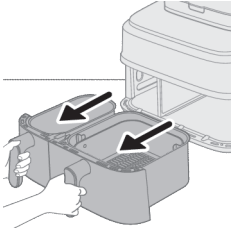
Sütés időzítő funkcióval

Ha eltérő módon, hőfokon és sütési idővel készít el két ételt, használja az **Időzítő funkciót**, hogy mindkettő egyszerre készüljön el.

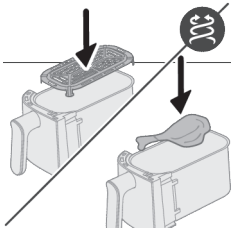
- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



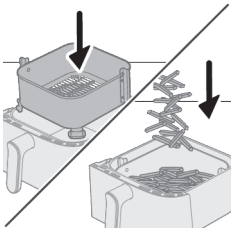
- 2 A fogantyúnál fogva vegye ki mindkét sütőedényt a készülékből.



- 3 Helyezze az alsó lemezt a kis sütőedénybe.



- 4 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.



Megjegyzés

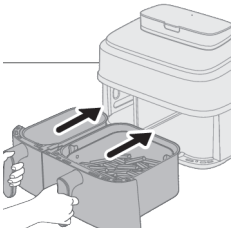
- Amikor beteszi a kosarat a sütőedénybe, ügyeljen arra, hogy a reteszek megfelelően illeszkedjenek a jobb és bal oldalon. Ha véletlenül elforgatja 90 fokkal a kosarat, az nem fog illeszkedni.
- Nyugodtan fejtse ki egy kis erőt annak érdekében, hogy a kosár a sütőedénybe illeszkedjen.

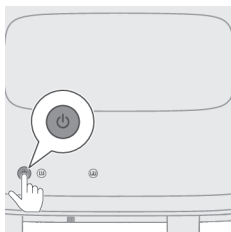
- 5 Tegye az alapanyagokat a kosarakba.

- 6 Csúsztassa vissza a sütőedényeket az Airfryerbe.

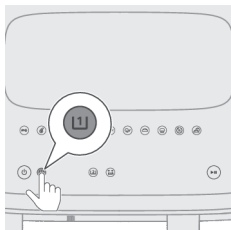
Vigyázat!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

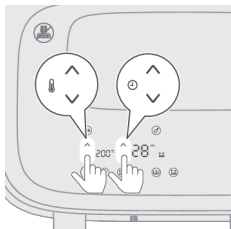




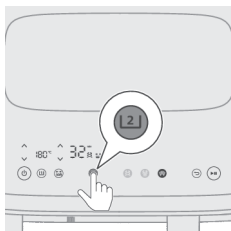
- 7** Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



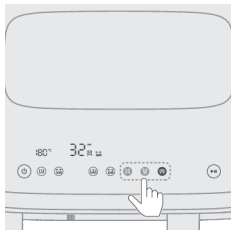
- 8** Válassza ki a kis sütőedényt.
Ekkor elkezd villogni a bal oldali idő- és hőfokjelzés.



- 9** A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.

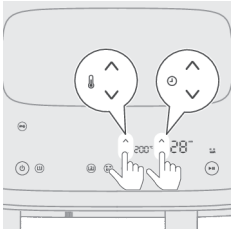


- 10** Válassza ki a nagy sütőedényt.



- 11** Válassza ki a kívánt sütési funkciót: forró levegős sütés, párolás vagy párolás és forró levegős sütés.

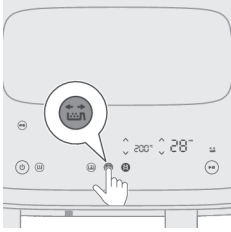
A párolás vagy a párolás és forró levegős sütés funkció kiválasztása előtt töltsé fel a víztartályt a MAX szintjelzésig.



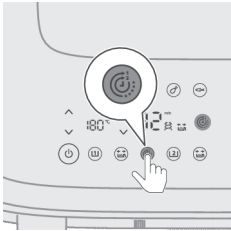
- 12** A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.

Ha a forró levegős sütés vagy párolás és forró levegős sütés funkciót választja, beállíthatja a sütési hőfokot. Párolás esetén a hőfok 100 °C-ban van meghatározva, és ez nem módosítható.

A „Sütés egyetlen sütőedényben” fejezetben található ételismiszer-táblázatban tekintheti meg az ajánlott ételmennyiséget, a hőfokot és a sütési időt.



- 13** Nyomja meg a rázáslemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására.

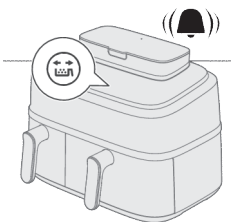
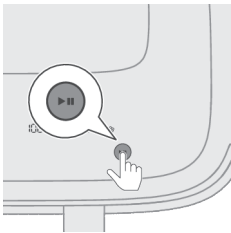


- 14** Nyomja meg az Időzítő gombot, ha azt szeretné, hogy mindkét étel egyszerre készüljön el.

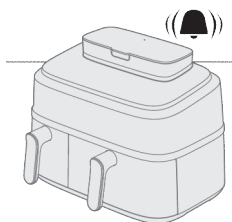
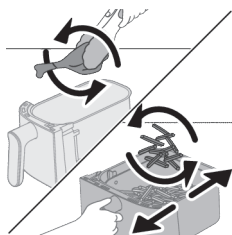
Ha egyszerre két ételt készít kétféle módon, hőfokon vagy sütési idővel, és ezeknek nem feltétlenül kell egyszerre elkészülniük, akkor átugorhatja ezt a lépést.

Ha a sütés közben módosítja az egyik sütőedény sütési idejét, az **Időzítő funkció** tiltva lesz, és a két sütőedény külön fog üzemelni. Az **Időzítő funkció** ismételt aktiválásához nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. Ezután nyomja meg az ekkor megjelenő **Időzítő funkció** gombot. Végül az indítás/szüneteltetés gomb ismételt megnyomásával folytathatja a sütést.

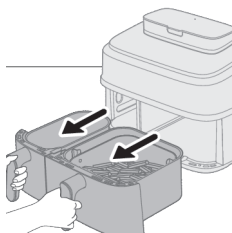
- 15** A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.



- 16** Ha meghallja a rázáslemlékeztető hangjelzését, vegye ki a sütőedényt a kosárból, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.



17 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



18 Húzza ki a sütőedényeket, és ellenőrizze, hogy elkészültek-e a hozzávalók.

Ha még nem készültek el, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.

19 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat (pl. a hasábburgonyát) a sütőedényből egy grillfogóval.

Megjegyzés

- Mindkét sütőedény szüneteltetéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. Nyomja meg ismét, hogy mindkét sütőedényben folytassa a sütést.
- Ha csak az egyik sütőedényben szeretné szüneteltetni a sütést, válassza ki először az adott sütőedényt, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. Nyomja meg ismét, ha folytatni szeretni a sütést az adott sütőedényben.
- Ha az egyik sütőedénynél előbeállítást használ, attól függetlenül manuálisan is beállíthatja a másikat.
- A készülék működése automatikusan szünetel, ha kihúzza az egyik sütőedényt, és folytatódik, ha visszateszi.

A különböző sütési funkciókkal kapcsolatos útmutatásokat a „Sütés egyetlen sütőedényben” fejezetben találja.

Sütés egyetlen sütőedényben

Ha kis adag ételt szeretne forró levegővel megsütni, válassza a kis sütőedényt .

Ha nagy adag ételt szeretne forró levegővel megsütni, párolni és forró levegővel sütni vagy gőzölni, válassza a nagy sütőedényt .

Az alábbi útmutatások a nagy sütőedényre vonatkoznak.

Megjegyzés

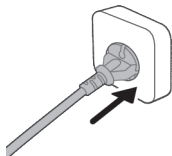
- Nagy vagy törékeny hozzávalók eltávolítása esetén használjon ételfogó csipeszt a kiemeléshez.

- A hozzávalóktól függően óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt az egyes adagok elkészülése után, vagy mielőtt megrázná és visszahelyezné a kosarat. Miközben kiönti a felesleges olajat vagy zsírt, helyezze hőálló felületre a kosarat, és vegyen fel hőálló kesztyűt. Ezután helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe.

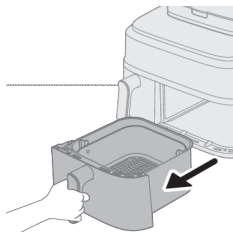
Forró levegős sütés

Forró levegős sütés a nagy sütőedényben az élelmiszer-táblázat alapján

- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

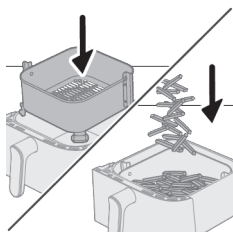


- 2 A fogantyúnál fogva vegye ki a nagy sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.



- 3 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

- 4 Tegye az alapanyagokat a kosárba.



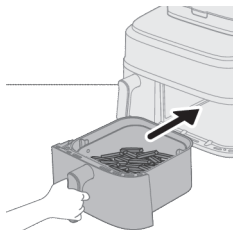
Megjegyzés

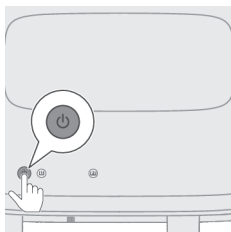
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot” a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat” fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse túl a kosarat, mert az ronthatja a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

- 5 Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

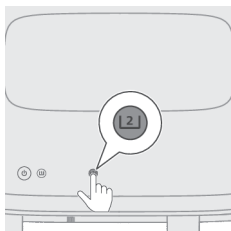
Vigyázat!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

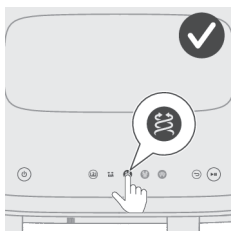




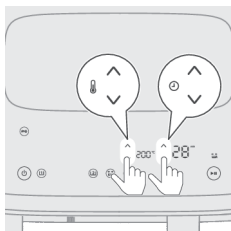
- 6** Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



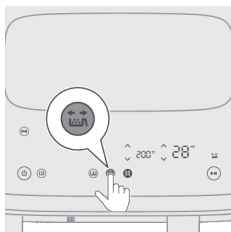
- 7** Válassza ki a nagy sütőedényt.



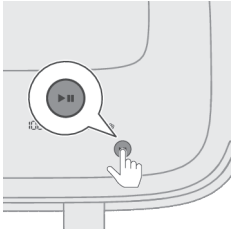
- 8** Nyomja meg a forró levegős sütés gombját.
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali idő- és hőfokjelzés.



- 9** A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő vagy csökkentő gombot (lásd az „Élelmiszer-táblázatot”).



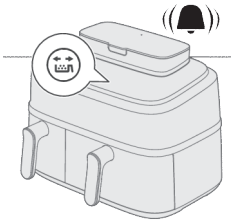
- 10** Nyomja meg a rázás emlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására, ha a hozzávalók esetében szükség van rázásra vagy megfordításra (lásd az „Élelmiszer-táblázatot”).



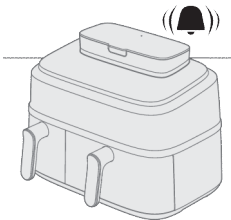
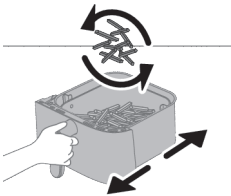
- 11** A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Megjegyzés

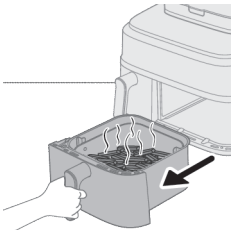
- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a fel vagy le gomb megnyomásával.



- 12** Ha meghallja a rázássemlékeztető hangjelzését, húzza ki a sütőedényt a kosárból, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.



- 13** Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



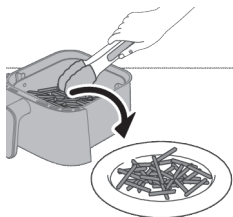
- 14** Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

Vigyázat!

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

Megjegyzés

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



15 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat (pl. a hasábburgonyát) a sütőedényből egy grillfogóval.

Vigyázat!

- **A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár.**
- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

Élelmiszer-táblázat – nagy sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.



Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x 7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	800 g/28 uncia	200 °C	28–31	- 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 hüvelyk vastag - 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x 7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Nagy adag	900 g/32 uncia	200	29	- Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 14., 18., 21. és 25. percnél. - Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasábburgonya esetében.
Házi hasábburgonya	800 g/28 uncia	180 °C	30–40	- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag - 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.

Fagyasztott csirkefalatok	600 g/21 uncia	200 °C	10–20	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Fagyasztott tavaszi tekercek	600 g/21 uncia	200 °C	18–24	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hamburger	4 húspogácsa	200 °C	15–20	- Kb. 150 g/5 uncia/darab - Félidőben forgassa át
Fasírt	1200 g/42 uncia	150 °C	55–60	- Használja a sütőtartozékot
Csontozott hússzelet	4 szelet	200 °C	15–20	- Kb. 150 g/5 uncia - Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vékony kolbász	10 db	200 °C	11–15	- Kb. 50 g/1,8 uncia/darab - Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkecomb (kb. 125 g/4 uncia darabonként)	4 db	180 °C	23	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell	4 db	180 °C	15–25	- Kb. 200 g/7 uncia/darab - Félidőben forgassa át
Egész csirke	1200 g/42 uncia	180 °C	50–60	
Egész hal	3 db	180 °C	20–25	- Kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként
Halfilé	5 db	160 °C	25–32	- Körülbelül 200 g/7 uncia

Vegyes zöldségek	1000 g/35 uncia	180 °C	22	- Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 11. és 17. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
Muffin (körülbelül 40 g/db)	6 db	160 °C	13	
Sütemény	500 g/18 uncia	150 °C	35–40	- Használja az XL-es tepsit Mielőtt kiveszi a süteményt, ellenőrizze, hogy átsült-e
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2,1 uncia)	4 db	180 °C	8	
Vegán	12 db	180 °C	12–15	- Friss vegán snackek, például falafel - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Házi készítésű kenyér	550 g/19 uncia	150 °C	33–35	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e



Élelmiszer-táblázat – kis sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	300 g/11 uncia	200 °C	28–30	- 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 hüvelyk vastag - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x 7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Nagy adag	670 g/24 uncia	200	48	- Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 21., 27., 34. és 40. percnél. - Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasábburgonya esetében.
Házi hasábburgonya	300 g/11 uncia	180 °C	30–38	- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fagyasztott csirkefilet	300 g/11 uncia	200 °C	20–22	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Fagyasztott tavaszi tekercsek	300 g/11 uncia	200 °C	20–23	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

Hamburger	300 g/11 uncia	200 °C	21–24	- Kb. 150 g/5 uncia/darab - Félidőben forgassa át
Csontozott hússzelet	300 g/11 uncia	200 °C	20–22	- Kb. 150 g/5 uncia/darab - Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vékony kolbász	6 db	200 °C	13–17	- Kb. 50 g/1,8 uncia/darab - Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkecomb (kb. 125 g/4 uncia darabonként)	4 db	180 °C	29	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell	3 db	180 °C	20–25	- Kb. 200 g/7 uncia/darab - Félidőben forgassa át
Egész hal	1 darab	180 °C	24–26	- Kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként
Halfilé	2 db	160 °C	25–32	- Kb. 200 g/7 uncia/darab
Vegyes zöldség (durvára vágva)	800 g/28 uncia	180	24	- Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 12. és 18. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
Muffin (körülbelül 40 g/db)	5 db	160 °C	18	

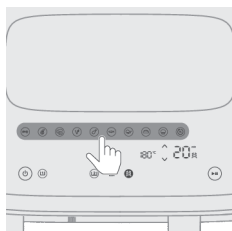
Előszűtött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2,1 uncia)	3 db	180	8	
Vegán	12 db	190 °C	15–18	- Friss vegán snackek, például falafel - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg

Forró levegős sütés előbeállítás a nagy sütőedényben

- 1 Kövesse a „Forró levegős sütés a nagy sütőedényben az élelmiszer-táblázat alapján” fejezet 1–8. lépését.
- 2 Válasszon ki egy előbeállítást.

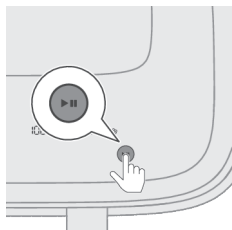
Tipp:

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy törölje az előbeállítási gomb kijelölését, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



- 3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Az alapértelmezett sütési időnek megfelelő javasolt ételmennyiséget illetően tekintse át az alábbi táblázatot.





Előbeállítás – nagy sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítá- sok	Ikon	Étel mennyi- sége	Hőfok (alapér- telme- zett)	Idő (alapértel- mezett)	Megjegyzés
Fagyasztott, burgonyaala- pú snackek		800 g/28 uncia	200 °C	28 perc	- Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Steak (azaz marhaborda és karaj)		600 g/21 uncia	200 °C	20 perc	- 2–2,5 cm vastag szelet, 200 g/7 uncia szeletenként. - Legfeljebb 4 hússzelet csont nélkül. - Egyszer átforgatva
Vegán (azaz friss vegán rágcsálnivaló- k, például falafel)		12 db	180 °C	12 perc	- 40 g darabonként. Friss vegán rágcsálnivalók, például falafel. 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Friss burgonya (azaz pirított burgonya)		800 g/28 uncia	180 °C	30 perc	- Használjon lisztes burgonyát - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk méretű kockára vágva - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		8–10 db	180 °C	32 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		600 g/21 uncia	180 °C	23 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		1000 g/35 uncia	180 °C	22 perc	- Durvára vágva - Vegyes zöldség (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma)
Sütemény		500 g/18 uncia	140 °C	35 perc	- Használja az XL-es sütőtartozékot (199 x 189 x 80 mm) a nagy sütőedényhez.

Előbeállítá- sok	Ikon	Étel mennyi- sége	Hőfok (alapér- telme- zett)	Idő (alapértel- mezett)	Megjegyzés
Kenyér		500 g/17 uncia	180 °C	35 perc	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e.
Újramelegítés		-	160 °C	5 perc	- Állítsa be az időt az étel típusának és mennyiségének megfelelően



Előbeállítás – kis sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítá- sok	Ikon	Étel mennyi- sége	Hőfok (alapér- telme- zett)	Idő (alapértel- mezett)	Megjegyzés
Fagyasztott, burgonyaala- pú snackek		300 g/11 uncia	200 °C	30 perc	- Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Steak (azaz marhaborda és karaj)		400 g/14 uncia	200 °C	22 perc	- 2–2,5 cm vastag szelet, 200 g/7 uncia szeletenként. - Legfeljebb 4 hússzelet csont nélkül. - Egyszer átforgatva
Vegán (azaz friss vegán rágcsálnivalók, például falafel)		8 db	190 °C	15 perc	- 40 g darabonként - Friss vegán rágcsálnivalók, például falafel - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Friss burgonya (azaz pirított burgonya)		300 g/11 uncia	180 °C	35 perc	- Használjon lisztes burgonyát - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk méretű kockára vágva - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.

Előbeállítá- sok	Ikon	Étel mennyi- sége	Hőfok (alapér- telme- zett)	Idő (alapértel- mezett)	Megjegyzés
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		4–5 db	180 °C	36 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		300 g/11 uncia	180 °C	25 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		400 g/14 uncia	180 °C	25 perc	- Durvára vágva - Vegyes zöldség (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma)
Muffin		6 db	150 °C	20 perc	- Használja a muffinkelyheket a kis kosárhoz
Kenyér		300 g/11 uncia	160 °C	40 perc	- Használja a sütőtartozékot.
Újramelegítés		-	170 °C	6 perc	- Állítsa be az időt az étel típusának és mennyiségének megfelelően

Tipp: Melegen tartás

- 80 fok beállításával melegen tarthatja az ételt az Airfryerben. Az időt annak megfelelően állítsa be, hogy meddig szeretné melegen tartani az ételt. Nem javasolt 30 percnél tovább melegen tartani az ételt, mert azzal romlik a minősége.
- Ha az étel – pl. a hasábburgonya – túl sokat veszít a ropogósságából a melegen tartás közben, csökkentse a melegen tartás idejét úgy, hogy korábban kikapcsolja a készüléket, vagy süsse 180 °C-on 2-3 perc alatt ropogósra az ételt.

Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- A nagy sütőedénybe 800 g/28 uncia, a kis sütőedénybe pedig 300 g/11 uncia hámozott burgonyát tegyen.
 - Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasábburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
 - Az egyenletes átsütés érdekében legjobb maximum 800 grammos (28 uncias) adagokban süti a hasábburgonyát. Ha ennél többet süt egyszerre, a hasábburgonya általában nem lesz olyan ropogós, mintha kevesebbet sütné.
- 1 Hámozza meg és vágja hasábokra (10×10 mm/0,4×0,4 hüvelyk vastagságúra) a burgonyát.
 - 2 Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.
 - 3 Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasábburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.

- 4 Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.
- 5 Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

Megjegyzés

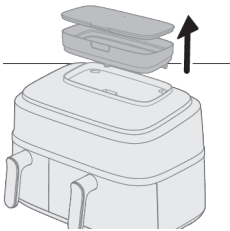
- Ne döntse meg a tálat annak érdekében, hogy a burgonyahasábok egyszerre a kosárba essenek, ezáltal megelőzheti, hogy felesleges olaj kikerüljön a sütőedényből.

- 6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.

Párolás és forró levegős sütés

Párolás és forró levegős sütés az élelmiszer-táblázat alapján

- 1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.

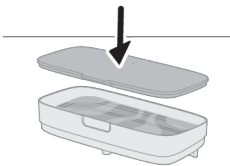


- 2 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

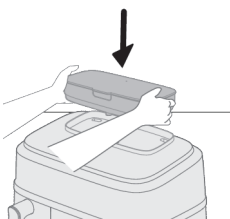


- 3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.

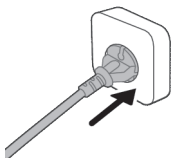


- 4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

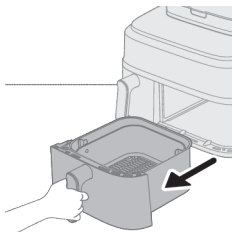
Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz” ikon , és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlen lehet a párolás és forró levegős sütés funkció.



- 5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



- 6 A fogantyúnál fogva vegye ki a nagy sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.



- 7 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

- 8 Tegye az alapanyagokat a kosarakba.

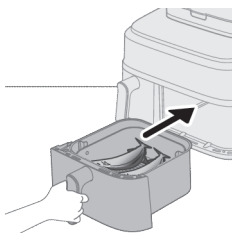
Megjegyzés

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

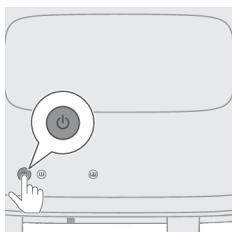
- 9 Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

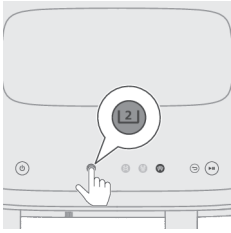
Figyelem!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**



- 10 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.

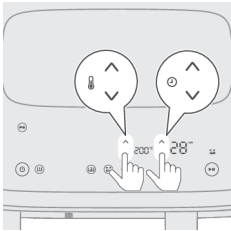




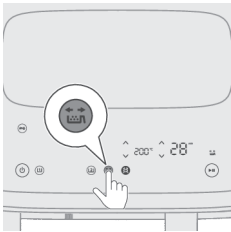
11 Válassza ki a nagy sütőedényt.



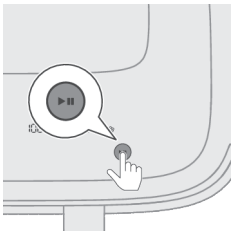
12 Válassza ki a párolás és forró levegős sütés funkciót.
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali idő- és hőfokjelzés.



13 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő vagy csökkentő gombot (lásd az alábbi ételmiszer-táblázatot).



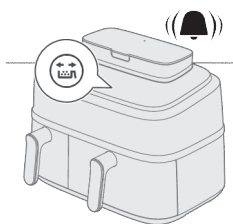
14 Nyomja meg a rázáslekeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emléktettesse az étel összerázására, ha erre szükség van.



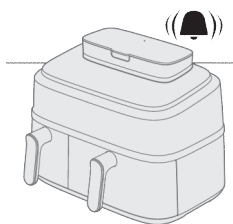
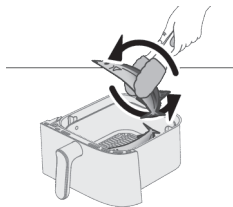
15 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Megjegyzés

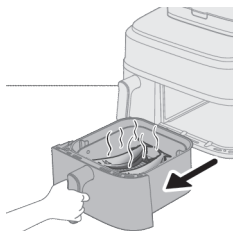
- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Ha a kijelzőn látható hőfok és idő folyamatosan világít, nem pedig villog, az azt jelenti, hogy a készülék rendszeren működik. 20 másodperc sütés után hallani fogja a motort/ventilátort, és látni fogja, hogy gőz áramlik ki a készülék hátuljából.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a fel vagy le gomb megnyomásával.



- 16** Ha meghallja a rázáslelékeztető hangjelzését, húzza ki a sütőedényt a kosárból, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.



- 17** Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



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

Figyelem!

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

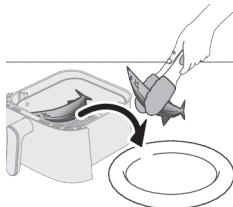
Megjegyzés

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

- 19** Óvatosan vegye ki a hozzávalókat a sütőedényből egy grillfogóval.

Figyelem!

- A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár, és kifröccsenhet a víz.
- A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.





Élelmiszer-táblázat – nagy sütőedény

Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya (azaz pirított burgonya)	800 g/28 uncia	180 °C	26–35	- 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Csirkecomb	10 db	180 °C	27–30	- Kb. 125 g/4 uncia/darab - Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell	4 db	160 °C	20–22	- Kb. 200 g/7 uncia/darab - Adjon hozzá 10 g repceolajat
Egész hal	3 db	200 °C	18–21	- Kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként - Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Halfilé	5 db	160 °C	20–21	- Körülbelül 200 g/7 uncia - Adjon hozzá 10 g repceolajat
Vegyes zöldség	1000 g/35 uncia	200 °C	19–21	- Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint - 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Karfiol	600 g/21 uncia	160 °C	19–21	- 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg. - 10 g repceolaj

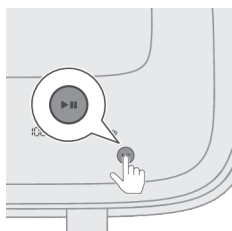
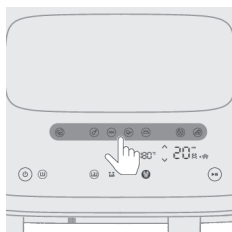
Sárgarépa	600 g/21 uncia	180 °C	19–21	- 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg. - 10 g repceolaj
Házi készítésű kenyér	550 g/19 uncia	180 °C	30–35	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e
Gombócok	400 g/14 uncia	160 °C	15–18	
Egész csirke	1200 g/42 uncia	180 °C	50–60	

Párolás és forró levegős sütés előbeállításával

- 1 Kövesse a „Párolás és forró levegős sütés – Párolás és forró levegős sütés az ételkészítési táblázat alapján” fejezet 1–12. lépését.
- 2 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy törölje az előbeállítási gomb kijelölését, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



- 3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést. A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.



Előbeállításokat tartalmazó táblázat

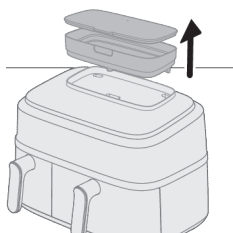
A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítá- sok	Ikon	Étel mennyi- sége	Hőfok (alapér- telme- zett)	Idő (alapértel- mezett)	Megjegyzés
Friss burgonya (azaz pirított burgonya)		800 g /28 uncia	180 °C	26 perc	- Használjon lisztes burgonyát - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk méretű kockára vágva - Áztassa 30 percen át vízben, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		8–10 db	180 °C	27 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		600 g/21 uncia	200 °C	18 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		550 g/19 uncia	160 °C	19 perc	- Kemény zöldségek, pl. brokkoli/karfiol - A rázás emlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására. - Ha vegyes zöldséget (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma) süt, módosítsa 200 °C-ra a hőfokot
Kenyér		500 g/17 uncia	180 °C	30 perc	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e.
Gombócok		400 g/14 uncia	160 °C	15 perc	-
Újramelegítés		-	150 °C	20 perc	- Állítsa be az időt az étel típusának és mennyiségének megfelelően

Párolás

Párolás az élelmiszer-táblázat alapján

- 1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.

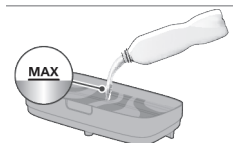


- 2 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

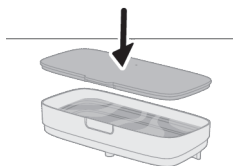
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

A pároláshoz szükséges víz mennyisége az étel típusától és a párolás időtartamától függ.

Előfordulhat, hogy párolás közben újra kell töltenie a víztartályt, ha a párolás ideje meghaladja az 50 percet.

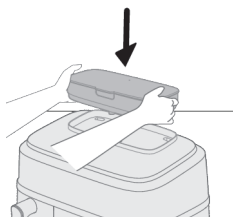


- 3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.

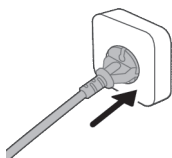


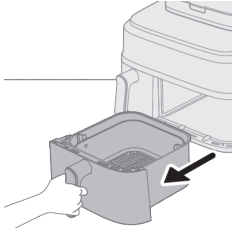
- 4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz” ikon , és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.

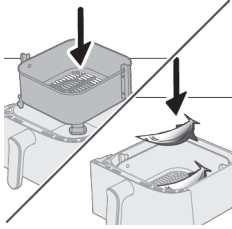


- 5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.





- 6** A fogantyúnál fogva vegye ki a nagy sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.



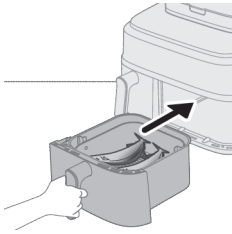
- 7** Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

- 8** Tegye az alapanyagokat a kosarakba.

Megjegyzés

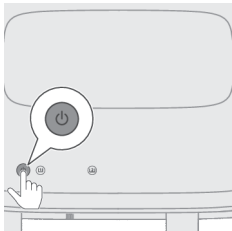
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot” a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat” fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse túl a kosarat, mert az ronthatja a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

- 9** Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

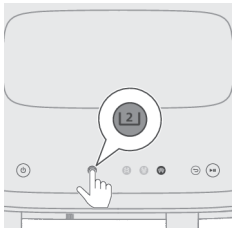


Figyelem!

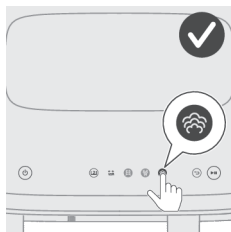
- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**



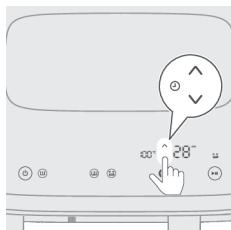
- 10** Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



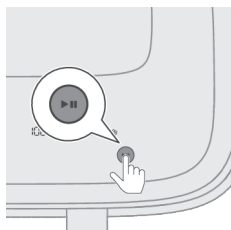
- 11** Válassza ki a nagy sütőedényt.



- 12** Válassza ki a párolás funkciót.
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.



- 13** Az idő növelése vagy csökkentése gombbal válassza ki a szükséges időt.

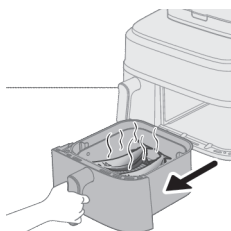
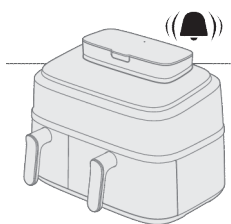


- 14** A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Megjegyzés

- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Ha a kijelzőn látható hőfok és idő folyamatosan világít, nem pedig villog, az azt jelenti, hogy a készülék rendszeren működik. 20 másodperc sütés után hallani fogja a motort/ventilátort, és látni fogja, hogy gőz áramlik ki a készülék hátuljából.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a fel vagy le gomb megnyomásával.

- 15** Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



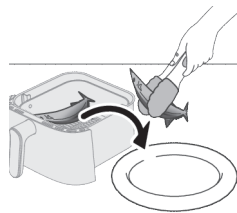
- 16** Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

Figyelem!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátételre stb.) helyezze.**
- **Ügyeljen a hirtelen kiáramló forró gőzre, amikor sütés után eltávolítja a kosarat.**

Megjegyzés

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



17 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat a sütőedényből egy grillfogóval.

Figyelem!

- A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár, és kifröccsenhet a víz.
- A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.

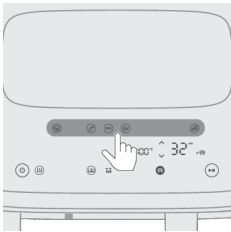


Élelmiszer-táblázat – nagy sütőedény

Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	800 g/28 uncia	100 °C	28–35	
Egész burgonya	4 db	100 °C	45–55	- Kb. 250-300 g/9-11 uncia darabonként
Csirkecomb	10 db	100 °C	30–40	- Kb. 125 g/4 uncia/darab
Egész hal	3 db	100 °C	18–22	- Kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként
Kemény zöldségek	550 g / 19 oz	100 °C	10–14	- Például brokkoli, karfiol
Gombócok	400 g/14 uncia	100 °C	15–20	
Sertésborda	300 g/11 uncia	100 °C	30–35	- Használjon megfelelő méretű edényt
Rizs	320 g/11 uncia	100 °C	25–30	- Sütőedényt, például tepsit, szilikontálcát stb. használva - Öntsön 320 ml vizet a tepsibe, a rizs/víz aránya 1:1,2
Csirkemell	4 db	100 °C	20–30	- Kb. 200 g/7 uncia/darab
Jamgyökér/édes-burgonya	8 db	100 °C	45–60	- Kb. 100 g/4 uncia/darab

Párolás előbeállításal

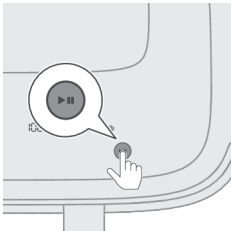
1 Kövesse a „Párolás funkció” című fejezet 1–12. lépéseit.



2 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy törölje az előbeállítási gomb kijelölését, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.



Előbeállításokat tartalmazó táblázat

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítá- sok	Ikon	Étel mennyi- sége	Hőfok (alapér- telme- zett)	Idő (alapértel- mezett)	Megjegyzés
Friss burgonya		800 g / 28 uncia	100 °C	35 perc	- Kockázza fel
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		8–10 db	100 °C	40 perc	- 120–130 g / 4–5 uncia csirkecombonként
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		600 g / 21 uncia	100 °C	20 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g / 11 uncia
Zöldség		550 g / 19 uncia	100 °C	14 perc	- Kemény zöldségek, pl. brokkoli/karfiol
Gombócok		400 g / 14 uncia	100 °C	20 perc	-

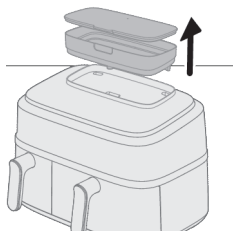
Tisztítás

Az automatikus tisztítási programok használata

A gőztisztítás használata

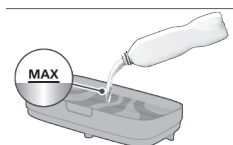
Segít feloldani a zsíros lerakódásokat és alaposan megtisztítani a nagy sütőedényt. A program 20 percig tart, amiből 15 perc a gőztisztítás, és 5 perc az edény megszáritása.

- 1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.

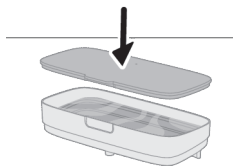


- 2 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

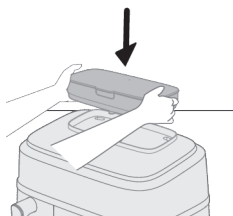


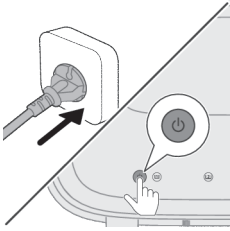
- 3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.



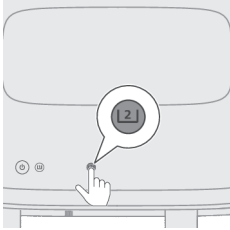
- 4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz” ikon , és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.

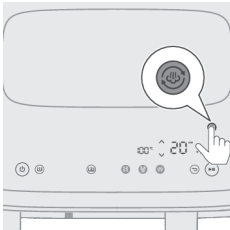




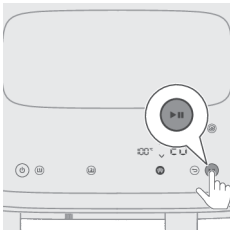
- 5 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



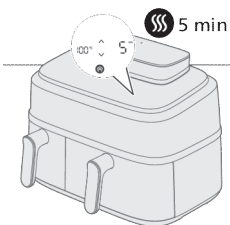
- 6 Válassza ki a nagy sütőedényt.



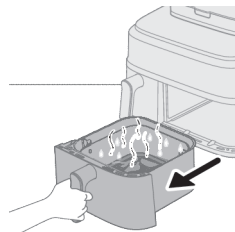
- 7 A jobb oldali kamra tisztításához nyomja meg a gőztisztítás gombját. Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.



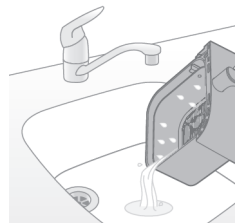
- 8 A tisztítás megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.



- 9 15 perc letelte után a készülék folyamatosan hangjelzést ad, és a gőztisztítás ikon villog, amíg el nem távolítják a sütőedényt. Ez azt jelenti, hogy véget ért a tisztítási folyamat, és még hátra van az 5 perces szárítási szakasz.



10 Távolítsa el és ürítse ki a sütőedényt.

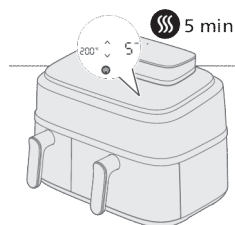


11 Öblítse el a kosarat és a sütőedényt a maradékok eltávolítása érdekében.

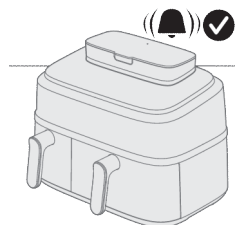
Ha még mindig zsíros a sütőedény és a kosár, tisztítsa meg őket szappanos vagy mosogatószeres vízzel, majd öblítse el ismét mindkettőt.

12 Törölje le a fűtőterület körül feloldódott zsírt egy törleronggyal vagy konyharuhával.

A forró levegős sütés vagy párolás és forró levegős sütés funkció használatakor némi zsír rakódik le a fűtőterület körül. Rendszeres gőztisztítással és törölgetéssel tisztán tarthatja a készülék belsejét.



13 Tegye vissza a sütőedényt az egységbe, hogy automatikusan elkezdődjön a szárítás.



14 5 perc letelte után hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy véget ért a program.

Tipp

- Első használat előtt, vagy ha hosszabb időn át nem használta a készüléket, ajánlott a „Gőztisztítás” funkció használata a vízkeringető rendszer és a jobb kamra alapos tisztítása érdekében.

Megjegyzés

- A gőztisztítás vagy vízkőmentesítés elindításakor több pára képződhet a készülék hátulján, mint amikor ételt párol, ami azt jelenti, hogy több pára fog lecsapódni a falon is. Mielőtt elindítaná ezt a két programot, gondoskodjon arról, hogy 1) a levegőkimenet nem közvetlenül az aljzatra néz, 2) nincs más konyhai eszköz a készülék mellett, 3) Helyezze a készüléket 20 cm-re a faltól, hogy csökkentse a falon lecsapódó pára mennyiségét.

A vízkőmentesítési funkció használata

A vízkőmentesítési funkció használata

Ha összesen 10 óráig használja a párolási módot, villogni fog az ikon, ami azt jelenti, hogy ideje vízkőleníteni. Ez a funkció segít eltávolítani az eszköz vízrendszerében lerakódott vízkövet, és növeli a készülék élettartamát.

A készülék szoftververziójától függően két különböző módon végezheti a vízkőmentesítést.

- **(1. módszer)** „Csak víz” módszer
- **(2. módszer)** „Víz + vízkőmentesítő” módszer

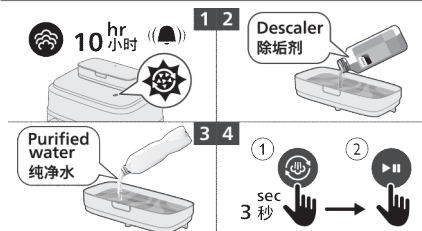
Nézze meg a készüléken található matricát, és vesse össze az alábbi táblázattal, hogy kiválaszthassa a készülékhez megfelelő vízkőmentesítési módszert.

Megjegyzés: Az optimális vízkőmentesítési teljesítmény érdekében kövesse a terméken található matricán jelzett módszert. Ha bármilyen kérdése van, hívja az ügyfélszolgálat forródrótját.

(1. módszer) Használja a „csak víz” módszert, ha ezt a matricát látja

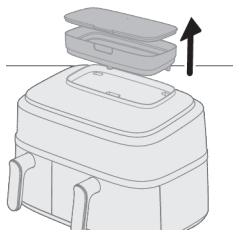


(2. módszer) Használja a „víz + vízkőmentesítő” módszert, ha ezt a matricát látja



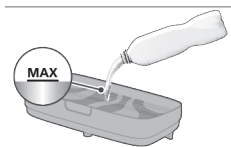
(1) „Csak víz” módszer

- 1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.

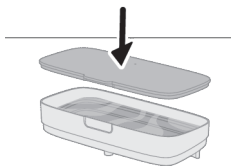


- 2** Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

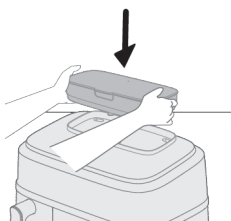


- 3** A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.

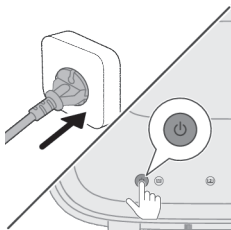


- 4** Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

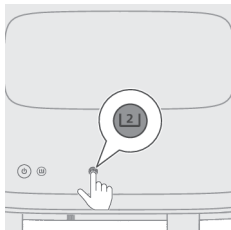
Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz” ikon , és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.

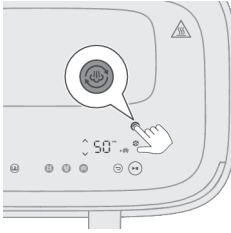


- 5** Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.

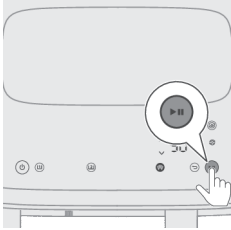


- 6** Válassza ki a nagy sütőedényt.

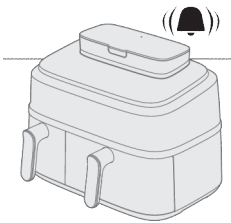




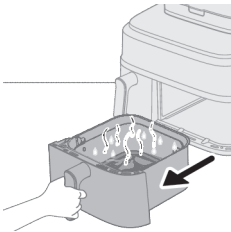
- 7** Nyomja meg hosszan a Gőztisztítás gombot több mint 3 másodpercig, amíg villogni nem kezd a vízkőmentesítés ikonja ☹️. Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.



- 8** Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot a vízkőmentesítés elkezdéséhez. Az időjelzés abbahagyja a villogást.



- 9** Várjon 50 percet a hangjelzésig, amely arra utal, hogy véget ért a program.



- 10** Vegye ki a nagy sütőedényt.



- 11** Öntse ki a piszkos vizet.

- 12** Mossa el, öblítse le és szárítsa meg a sütőedényt és a kosarat. Törölje át a sütőkamrát egy száraz ronggyal vagy konyharuhával. Ajánlott a gőztisztítás funkciót használni a belső vízrendszer átöblítéséhez és a sütőedény megszáritásához.

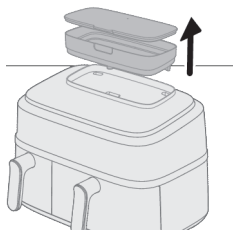
Megjegyzés

- Ha villog az ☹️ ikon, érdemes minél hamarabb vízkőtleníteni. A vízkő felhalmozódhat a vízkeringető rendszerben és eldugíthatja azt.
- Ha később szeretne vízkőtleníteni, akkor figyelmen kívül hagyhatja az értesítést. Az Airfryer újból emlékeztetni fogja, amikor legközelebb bekapcsolja.

- Semmilyen körülmények között ne használjon kénsav-, sósav-, szulfámsav- vagy ecetsav- (ecet-) alapú vízkőmentesítő folyadékot, mivel ez károsíthatja a készülék vízrendszerét, és nem oldja fel megfelelően a vízkövet.
- Ha olyan helyen van, ahol általában kemény a víz, akkor gyakrabban is szükség lehet a készülék vízkőmentesítésére.

(2) „Víz + vízkőmentesítő” módszer

- 1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.



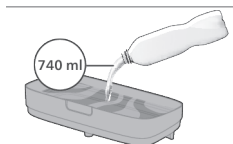
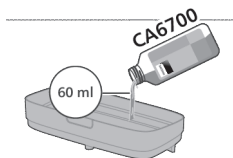
- 2 Töltse fel a víztartályt 60 ml Philips vízkőmentesítő CA6700 folyadékkal.

Megjegyzés: A Philips CA6700 vízkőmentesítő nem tartozék. A legjobb vízkőmentesítési eredmények érdekében vásárolja meg külön.

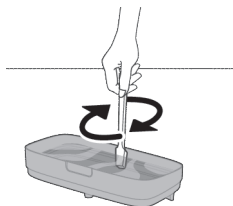
Megjegyzés: A készülék vízkőmentesítéséhez a Philips CA6700/55 vízkőmentesítő használatát javasoljuk (beszerezhető a Philips online áruházban). A párolás funkció használatának minden 10. órája után vízkőmentesíteni kell a készüléket. Ha citromsavpor alapú vízkőmentesítőt kíván használni, javasoljuk, hogy 40 g élelmiszeripari minőségű citromsavpor és 800 ml víz keverékét használja vízkőmentesítő oldatként. A készülék vízkőmentesítésének elmulasztása érvényteleníti a garanciát.

- 3 Töltse fel a víztartályt 740 ml vízzel.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.



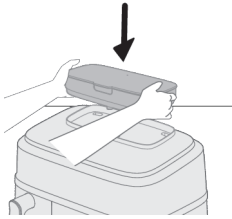
- 4 Keverje el egyenletesen a vizet és a vízkőoldót a víztartályban.



- 5 Zárja le a víztartály fedelét.

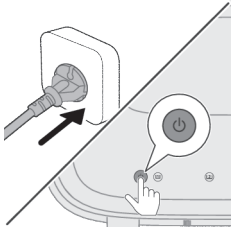


- 6 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

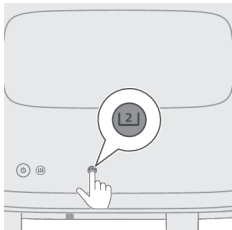


Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz” ikon , és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.

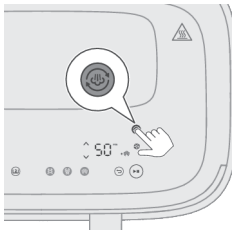
- 7 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.

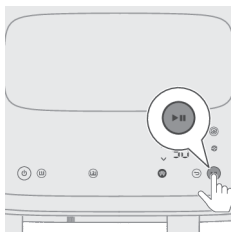


- 8 Válassza ki a nagy sűtőedényt.

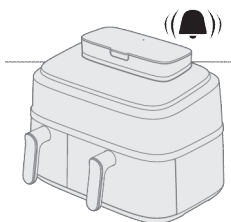


- 9 Nyomja meg hosszan a Gőztisztítás gombot több mint 3 másodpercig, amíg villogni nem kezd a vízkömentesítés ikonja . Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.

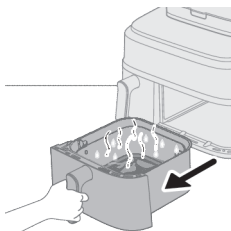




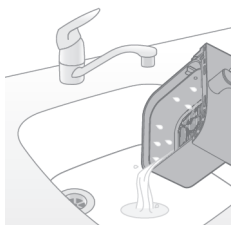
- 10** Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot a vízkőmentesítés elkezdéséhez.
Az időjelzés abbahagyja a villogást.



- 11** Várjon 50 percet a hangjelzésig, amely arra utal, hogy véget ért a program.



- 12** Vegye ki a nagy sütőedényt.

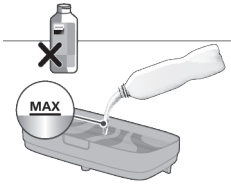


- 13** Öntse ki a piszkos vizet.

Figyelem! Legyen óvatos a forró sütőedény kézbevételekor.

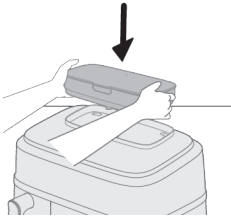


- 14** Öntse ki a maradék vízkőmentesítő oldatot a víztartályból.

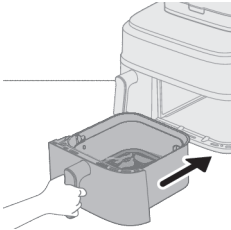


15 A víztartályt kizárólag vízzel töltsé fel.

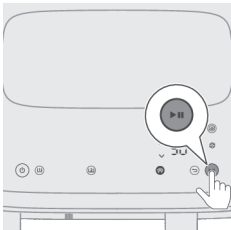
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.



16 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.



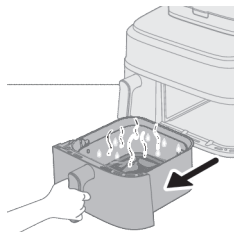
17 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.



18 Nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot a vízkőmentesítés folytatásához.



19 A vízkőmentesítés további 7 percig tart, és akkor ér véget, amikor a készülék ismét sápol.



20 Vegye ki a nagy sütőedényt.

21 Mossa el, öblítse le és szárítsa meg a sütőedényt és a kosarat. Törölje át a sütőkamrát egy száraz ronggyal vagy konyharuhával.

Ajánlott a gőztisztítás funkciót használni a belső vízrendszer átöblítéséhez és a sütőedény megszáritásához.

Megjegyzés

- Ha villog az ☹️ ikon, érdemes minél hamarabb vízkőtleníteni. A vízkő felhalmozódhat a vízkeringető rendszerben és eldugíthatja azt.
- Ha később szeretne vízkőtleníteni, akkor figyelmen kívül hagyhatja az értesítést. Az Airfryer újból emlékeztetni fogja, amikor legközelebb bekapcsolja.
- Semmilyen körülmények között ne használjon kénsav-, sósav-, szulfámsav- vagy ecetsav- (ecet-) alapú vízkőmentesítő folyadékot, mivel ez károsíthatja a készülék vízrendszerét, és nem oldja fel megfelelően a vízkövet.
- Ha olyan helyen van, ahol általában kemény a víz, akkor gyakrabban is szükség lehet a készülék vízkőmentesítésére.

Általános tisztítás

Figyelmeztetés

- **Tisztítás előtt várja meg, hogy a kosár, a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.**
- **A sütőedény és a kosár tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.**

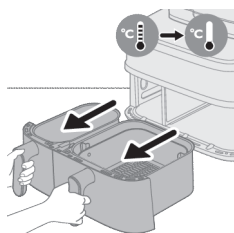
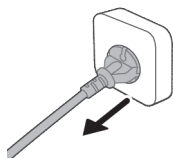
Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.

Ha gőz halmozódik fel a gőznyíláson belül vagy a felületének a környékén, törölje le puha, száraz ruhával.

1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.

Tipp

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



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

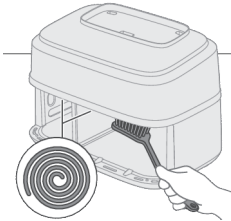
3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat”).

Tipp

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



- 4 A karcolások megelőzése érdekében egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal óvatosan törölje le a készülék külsőjét (beleértve a gőznyílást, a felületet stb.) és belsejét. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.



- 5 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.



- 6 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

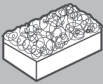
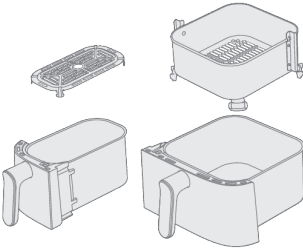
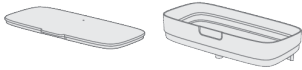
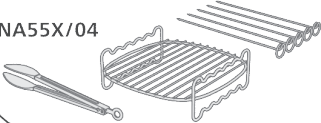
Megjegyzés

- Ha tisztítás közben véletlenül kihúzza a kis és a nagy sütőedény közötti elválasztót, ügyeljen arra, hogy megfelelően tegye vissza.

Tipp

- Ha ételmaradék tapad a sütőedényhez, használja az automatikus „Gőztisztítás” tisztítóprogramot a maradékok fellazításához és a tisztítás megkönnyítéséhez (lásd „Az automatikus tisztítási programok használata”).

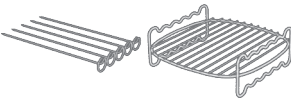
Tisztítási táblázat

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Tartozékok

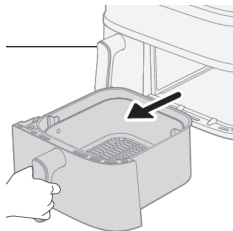
Az ételválasztó használata

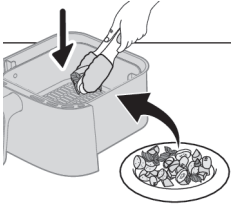
Az ételválasztó és a nyársak a következő típusokhoz vannak mellékelve: NA55X/03.



Az ételválasztó a két szinten történő sütést lehetővé tévő hasznos tartozék, de csak a nagy sütőedénnyel kompatibilis.

1 Távolítsa el a nagy sütőedényt a készülékből.

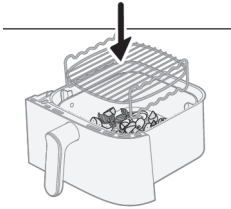




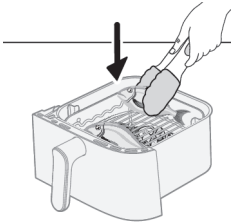
2 Helyezze a kívánt ételt a kosárba.

Megjegyzés

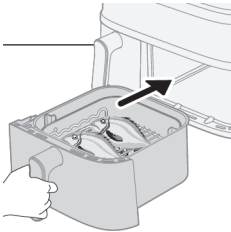
- Az alábbi ételmiszer-táblázatban megtalálja az ételválasztó segítségével sütésre javasolt ételeket.



3 Helyezze az ételválasztót a kosárba tett étel tetejére.



4 Tegye az étel másik részét az ételválasztóra.



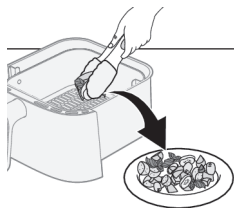
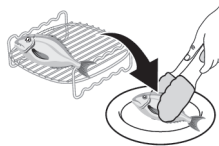
5 Helyezze be a sütőedényt a készülékbe, és állítsa be az időt és a hőfokot az alábbi táblázat szerint. Ha ezzel kész van, nyomja meg az indítás gombot.

Étel	Tömeg (nyersen)	Sütési idő	Hőmérsék- let	Megjegyzés
Fagyasztott csirkefalatok	300 g/11 uncia	17–20 perc	180 °C	
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	400 g/14 uncia			

Fagyasztott csirkeszárnny	450 g/16 uncia	16–20 perc	200 °C	
Fagyasztott csirkeburger-húspogácsa	350 g/12 uncia			
Kukoricacső	800–1000 g/28–35 uncia	24–28 perc	180 °C	- 3 kukoricacső
Burgonyahasábok	500 g/18 uncia			
Aranydurbincs	500–600 g/18–21 uncia	18–20 perc	200 °C	- 2 egész hal
Sütőben sült burgonya (négy részre vágva)	350 g/12 uncia			
Egész gomba	200 g/7 uncia	12–14 perc	200 °C	
Királyrák pánccal	400 g/14 uncia			
Grillezett sajt vagy tofu	250 g/9 uncia	15–18 perc	180 °C	- A sütési idő felénél fordítsa meg a grillezett sajtot vagy tofut.
Vegyes zöldségek	500 g/18 uncia			

Megjegyzés

- A táblázatban felül szereplő ételt az ételválasztó felső szintjére, minden másodikat pedig az alsó szintre kell helyezni.



- 1 Miután a sütési folyamat befejeződött, sütőkesztyűvel és csipesszel vegye ki óvatosan az ételt a kosárból.

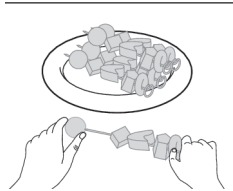
Vigyázat!

- Legyen óvatos az ételválasztó eltávolításakor, mert az felforrósodik a sütés során.

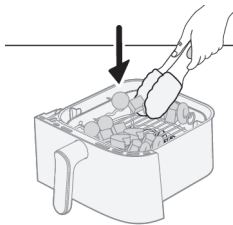
A nyárs használata

A nyársat az ételválasztóval együtt lehet használni.

1 Tűzze a kívánt húsokat és zöldségeket a nyársakra.

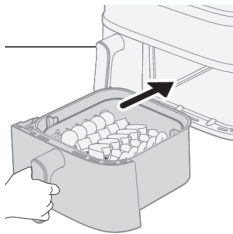


2 Helyezze a nyársakat az ételválasztó ezen célra szolgáló mélyedéseibe.



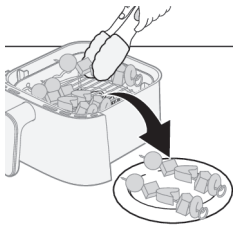
3 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

4 Állítsa be az időt és a hőfokot az adott táblázat szerint, és kezdje meg a sütési folyamatot.



5 A sütés befejeztével sütőkesztyűvel és csipesszel vegye ki óvatosan az ételt a kosárból.

A sütési időre és hőfokra vonatkozó konkrét ajánlásokat lásd a táblázatban.



A kosár tartalma	Adag	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
5 nyárs rátűzött étellel	5 nyárs	15–18 perc	180 °C	- Helyezze a vegyes zöldségeket a sütőedény aljára, a nyársakat pedig az ételválasztó tetejére.
Vegyes zöldségek	500 g			

A reggelizőtartozék használata

A reggelizőtartozék a következő típusokhoz van mellékelve: NA55X/04.



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

Vigyázat!

- **A főtt tojás és a pirítós reggelizőtartozékból való biztonságos eltávolításához mindig használjon ételfogó csipeszt, hogy elkerülje az esetleges égési sérülést.**

1 Távolítsa el a kis sütőedényt a készülékből.

2 Vegye ki az alsó lemezt a sütőedényből.

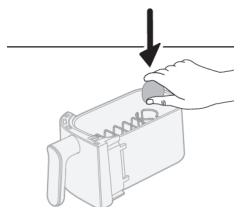
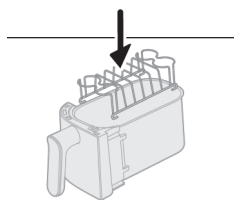
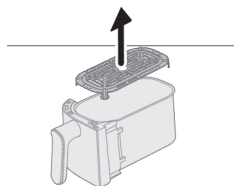
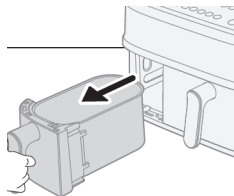
Megjegyzés

- Ha az alsó lemez nincs eltávolítva, előfordulhat, hogy a pirítós szeletek nem illeszkednek megfelelően a sütőedénybe.

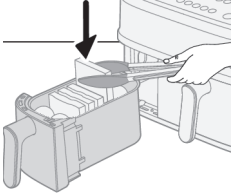
3 Helyezze a reggelizőtartozékot a kis sütőedénybe.

4 Helyezzen legfeljebb négy tojást a reggelizőtartozékra, és helyezze vissza a tartozékot a készülékbe.

5 Állítsa be az időt és a hőfokot az alábbi ételkészítési táblázat szerint, majd nyomja meg az indítás gombot.



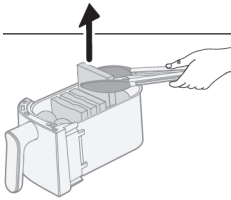
Reggelizőtartozék	Mennyiség	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Keménytojás	4 tojás	10–12 perc	180 °C	- Először a tojásokat főzze. A főzési folyamat felénél adja hozzá a pirítóst.
Lágytojás	4 tojás	8–10 perc		
Pirítós	5 db	5–6 perc		



- 1** Az elkészítési folyamat felénél tegye a pirítós szeleteket a reggelizőtartozékra, és folytassa a folyamatot.

Tipp

- A rázásélemezletet bekapcsolásával emlékeztetheti magát a pirítós hozzáadására.
- Ha a pirítós nem fér bele a sütőedénybe, vágja félbe.



- 2** A folyamat befejeztével csipesszel óvatosan vegye ki a tojásokat és pirítósokat.

A konkrét sütési időket és hőfokokat az alábbi ételkészítési táblázatban találja.

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.
- 3** Tekerje a kábelt a készülék hátulján kijelölt kábeltartó köré.

Megjegyzés

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

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a

gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék a használat során kívül is felforrósodik.	A hő belülről a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.
		A sütőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken: 
		Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos.
A házi készítésű hasábburgonyáim nem a 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 kosárba.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.
	Még nincs aktiválva a be-/kikapcsoló gomb.	Nyomja meg hüvelykujjával a be-/kikapcsoló gombot, ügyelve arra, hogy az ujja a gomb teljes egészével érintkezzen.
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.
Az Airfryer kijelzőjén „E1” felirat látható.	Az eszköz elromlott/meghibásodott.	Hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	Ha a készüléket alacsony környezeti hőmérsékleten tárolta, hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni legalább 15 percen át, mielőtt újra csatlakoztatja. Ha a kijelzőn továbbra is az „E1” látható, hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az Airfryer kijelzőjén „E4–E12” felirat látható.	Elképzelhető, hogy az eszköz nem működik megfelelően.	Próbálja meg kihúzni és újra csatlakoztatni az eszközt. Ha ez nem segít, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Furcsa zajt hallok a készülék belsejéből.	A készülék ventilátorral van felszerelve, amely a hőnek az ételhez való eljuttatásához szükséges, valamint egy vízszivattyúval, amely a készülék párolási funkciójához szükséges.	Ez a zaj normális és rendeltetésszerű. Kérjük, forduljon a Philips ügyfélszolgálatához további tanácsért, ha a zaj hangosabbá válik vagy egyértelműen megváltozik.
Ételkészítés után víz van a főzőkamrában.	Az Airfryer az ételkészítés során gőzt termel. A pára lecsapódik az ételeken és a főzőkamra belső falain. A kondenzvíz az ételkészítés után a főzőkamrában marad.	Az, hogy a főzőkamrában az ételkészítés után bizonyos mennyiségű víz marad vissza, normális jelenség. Egyszerűen törölje ki egy nedves, karcolásmentes ronggyal.
 mindig villog	Nincs víz a tartályban.	Öntsön vizet a tartályba.
	A víztartály nem megfelelően van behelyezve.	Nyomja le a víztartályt a mélyedésbe, hogy rögzüljön a helyére, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
	Eltömődött vízcső	Vegye fel a kapcsolatot az országa ügyfélszolgálatával, és kérjen szervizelést.
 mindig villog	Ez emlékeztet a vízkömentesítésre.	Hajtsa végre a vízkömentesítési folyamatot. Lásd a „Vízkömentesítés” fejezetet.
Párolás, gőztisztítás és vízkömentesítés közben pára csapódhat le a falon.	Ez természetes jelenség. A gőz a jobb oldali levegőkimeneten távozik, és a ventilátor a fal felé tereli.	Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és az elektromos problémák elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a jobb oldali levegőkimenet ne legyen közvetlenül az aljzat előtt. Ne tegyen más konyhai eszközt az Airfryer közelébe. Ronggyal törölje szárazra.
Úgy tűnik, szivárog a készülék.	Szivárog a készülék belső része (szivárgó vízcső stb.).	Vegye fel a kapcsolatot az országa ügyfélszolgálatával, és kérjen szervizelést.
	A készülék külső erő hatására megrepedt vagy eldeformálódott.	

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Szivárog a víztartály.	Vegye ki a víztartályt, és tegye megfelelően a helyére. Ellenőrizze, nincs-e repedés a víztartályon, és vegye fel a kapcsolatot az országa ügyfélszolgálatával.
Kevés a gőz	Nincs elég víz a tartályban.	Ellenőrizze, van-e elég víz a tartályban.
	A víztartály nincs teljesen betéve a helyére.	Nyomja le a víztartályt a mélyedésbe, hogy rögzüljön a helyére, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
	A készülék tetején lévő mélyedésben található vízbemenet koszos/el van tömődve.	Tisztítsa meg és öblítse el a vízbemenetet.
	El van tömődve a gőzfejlesztő, vagy szivárog a gőzcső.	Ha már régóta használatban van, szükség lehet a gőzfejlesztő vízkőmentesítésére és tisztítására. Indítsa el a vízkőmentesítési programot. Ha ezután sem működik, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
A párolás, párolás és forró levegős sütés vagy gőztisztítás elindításakor nem ad ki hangot a ventilátor vagy a motor, de a hőfokjelző és az időjelző villogás nélkül világít.	Ez normális. A készülék működik.	Várjon legalább 20 másodpercet, majd ellenőrizze ismét.
Pára csapódott le az üres aljzatra párolás, gőztisztítás, vízkőmentesítés közben.	A készülék túl közel van az üres aljzatokhoz.	Ajánlott módosítani a készülék helyzetét, vagy használni az aljzat porvédő fedelét, hogy elkerülje a pára lecsapódását az üres aljzatokra.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	461
Recykling	464
Pola elektromagnetyczne (EMF)	464
Gwarancja i pomoc techniczna	464
Wstęp	465
Opis ogólny	466
Opis funkcji	468
Przed pierwszym użyciem	469
Przygotowanie do pierwszego użycia	470
Instrukcja gotowania	472
Gotowanie na podwójnej patelni	472
Gotowanie na jednej patelni	476
Czyszczenie	503
Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia	503
Czyszczenie ogólne	513
Akcesoria	515
Przechowywanie	520
Rozwiązywanie problemów	520

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.



Niebezpieczeństwo

- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do kosza, 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.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu schowek na przewód. Nie należy wymontowywać schowka na przewód.

Ostrzeżenie

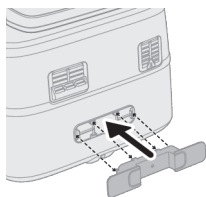
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- 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 15 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- 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.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- 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 firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria umieszczone wewnątrz komory pieczenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
- Gotując na parze, zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
- Nawet, jeśli tylko druga komora jest używana, ta nieużywana również jest rozgrzana.
- Nieużywana komora urządzenia może się nagrzewać, gdy używana jest inna komora. Zaleca się pozostawienie wszystkich szuflad na miejscu, nawet gdy używana jest tylko jedna komora, i otwieranie/wyjmowanie ich tylko wtedy, gdy jest to konieczne w celu ich napełnienia.
- Nie umieszczaj wylotu pary urządzenia przy gniazdku elektrycznym.



Przestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, 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.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania zaraz po zakończeniu procesu gotowania.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorącego elementu grzejnego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze 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.
- Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła. Nie należy wymontowywać tego elementu rozporowego.
- Usuwanie kamienia należy rozpocząć po zapaleniu się ikony usuwania kamienia.
- Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem. Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół otworu wentylacyjnego, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.



- Jeśli na pustym gniazdku skrapla się woda, zaleca się zmianę pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdka, aby uniknąć gromadzenia się w nim skroplin.

Recycling



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.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

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**.

Wstęp

Gratulujemy i witamy w rodzinie Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

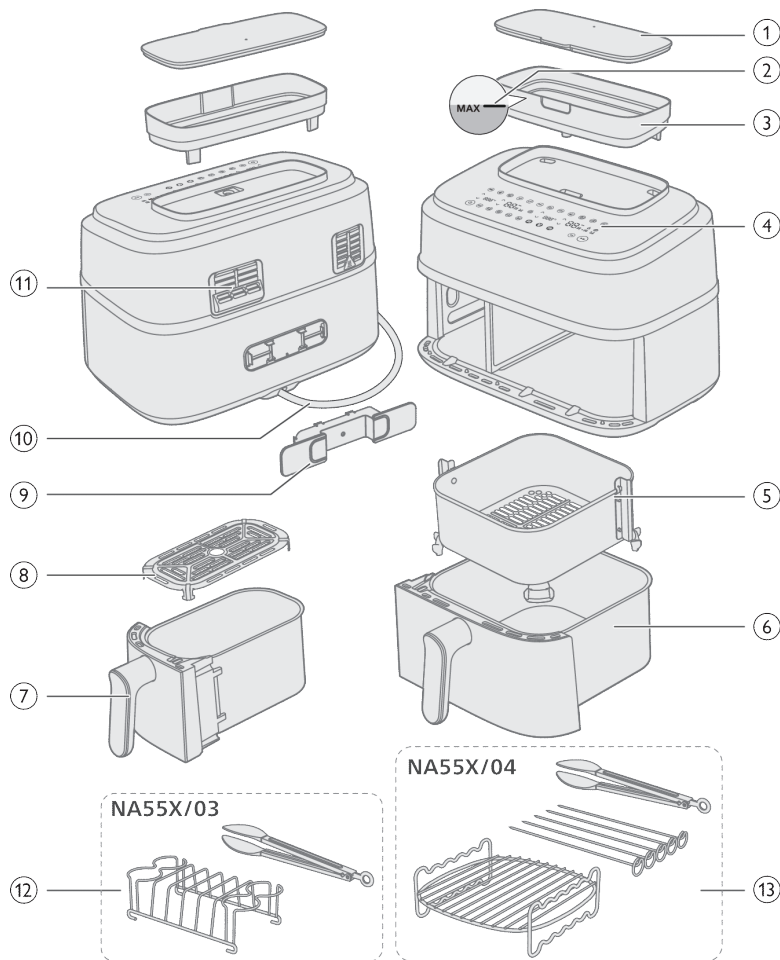
Urządzenie Airfryer z dwoma koszami do gotowania na parze umożliwia przygotowanie dwóch składników przy użyciu różnych metod gotowania, przy czym oba składniki są gotowe w tym samym czasie. Dwa kosze do smażenia, pieczenia, opiekania i grillowania, z dużym koszem do gotowania na parze. Doskonale przyrządzone posiłki dzięki technologiom RapidAir Plus i Air Steam.

Dodatkowo to urządzenie Airfryer jest wyposażone w program automatycznego czyszczenia, taki jak czyszczenie parowe i usuwanie kamienia. Funkcja czyszczenia parowego ułatwia usuwanie tłuszczu nagromadzonego na dużej patelni i wokół rury grzewczej. Funkcja usuwania kamienia pomaga usunąć kamień nagromadzony w układzie wodnym urządzenia i wydłuża jego żywotność.

Urządzenie jest dostarczane z aplikacją Home ID, która zapewnia wskazówki krok po kroku i setki pysznych posiłków z określonymi ustawieniami dla Twojego urządzenia Airfryer z dwoma koszami.

Pobierz aplikację za pomocą kodu QR na opakowaniu.

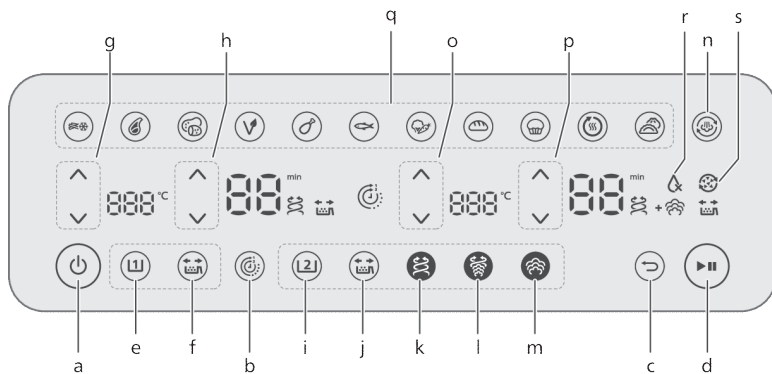
Opis ogólny



Główne części

1 Pokrywa zbiornika wody	8 Płyta dolna dla małej patelni
2 Wskaźnik poziomu wody MAX	9 Uchwyt przewodu
3 Zbiornik wody	10 Przewód zasilający
4 Panel sterowania	11 Wyloty powietrza
5 Kosz na dużą patelnię	12 Zestaw śniadaniowy (tylko NA55X/03)
6 Duża patelnia	13 Podwójna warstwa ze szpikulcami (tylko NA55X/04)
7 Mała patelnia	

Panel sterowania



- a Włącznik/wyłącznik
- b Funkcja czasu
- c Przycisk powrotu
- d Przycisk uruchomienia/wstrzymania

Przyciski sterowania małą patelnią

- e Przycisk małej patelni
- f Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
- g Przyciski sterowania temperaturą
- h Przyciski sterowania czasem

Przyciski sterowania dużą patelnią

- i Przycisk dużej patelni
- j Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
- k Przycisk funkcji smażenia gorącym powietrzem
- l Przycisk funkcji gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem
- m Przycisk funkcji pary
- n Przycisk funkcji czyszczenia parowego
- o Przyciski sterowania temperaturą
- p Przyciski sterowania czasem
- q Przyciski wstępnych ustawień
- r Wskaźnik braku wody
- s Ikona przypomnienia o konieczności usunięcia kamienia

Opis funkcji



Zbiornik wody

Urządzenie Airfryer posiada zbiornik wody umieszczony w górnej części urządzenia. Wskaźnik poziomu wody MAX wynosi około 800 ml i jest widoczny zarówno z przodu, jak i z tyłu urządzenia. Aby zapobiec wyciekowi wody, nie należy przekraczać tego poziomu.

Aby uniknąć rozlania wody, podczas napełniania zbiornika wody należy trzymać go obiema rękami, a przed przeniesieniem zamknąć pokrywę. Opróżniaj zbiornik wody po każdym cyklu gotowania, aby zapobiec gromadzeniu się kamienia.



Funkcja czasu

Automatycznie synchronizuje czas gotowania, aby zapewnić, że obie patelnie zakończą gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania są różne.



Przycisk powrotu

Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program/funkcję.



Przypomnienie o potrząsaniu

Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby włączyć lub wyłączyć ostrzeżenia przypominające o konieczności dwukrotnego potrząśnięcia lub obrócenia potrawy podczas gotowania w celu uzyskania bardziej równomiernych rezultatów. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz ikonę potrząsania (👉) migającą obok wyświetlacza czasu.



Funkcja smażenia gorącym powietrzem

Technologia RapidAir Plus z unikalną konstrukcją w kształcie gwiazdy cyrkuluje gorące powietrze wokół i przez żywność, zapewniając równomierne gotowanie wewnątrz i na zewnątrz, co pozwala przygotować pyszne domowe posiłki.



Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem

Tylko w przypadku dużej patelni: osiągnij delikatność gotowania na parze i chrupkość smażenia gorącym powietrzem dzięki funkcji RapidAir Plus z technologią Air Steam.



Funkcja gotowania na parze

Tylko w przypadku dużej patelni: nasza technologia Air Steam zapewnia dobrą penetrację pary do warzyw, ryb, pierogów lub wypieków, dzięki czemu uzyskuje się delikatną i delikatną konsystencję, która nie jest rozmoczona ani wodnista.



Ikona wskazująca brak wody

Jest to ikona na wyświetlaczu prawej cyfry. Gdy miga i emituje sygnał dźwiękowy, oznacza to, że w zbiorniku nie ma wody lub zbiornik nie został prawidłowo umieszczony. Napełnij zbiornik wodą i upewnij się, że znajduje się on na swoim miejscu; następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, a symbol zgaśnie.



Funkcja czyszczenia parą

Tylko w przypadku dużej patelni: naciśnij raz przycisk czyszczenia parowego, aby rozpocząć czyszczenie prawej komory i rozpuścić tłuste pozostałości na patelni i wokół grzałki. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie — Czyszczenie parowe”.



Funkcja usuwania kamienia

Tylko w przypadku dużej patelni: naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego  przez co najmniej 3 sekundy, aż zacznie migać ikona usuwania kamienia. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie — Usuwanie kamienia”.



Wstrzymanie gotowania

Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania lub włóż ponownie „patelnię/kosz”, aby wznowić gotowanie.

Ustawienie zaprogramowane

Zaprogramowane ustawienia poniżej to programy gotowania, które podają zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania w oparciu o określoną ilość żywności. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Gotowanie z zaprogramowanymi ustawieniami”.



Mrożone przekąski
na bazie
ziemniaków



Stek



Świeże
ziemniaki



Wegańskie



Nóżki kurczaka



Ryba



Warzywa



Chleb



Babeczka/
Ciasto



Ponowne
podgrzewanie



Pierogi

Dźwięki emitowane przez urządzenie

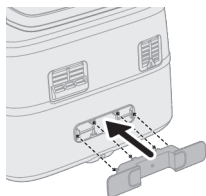
Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne dźwięki. Jest to normalne zjawisko i pochodzi z pompy i wentylatora.

Powiadomienia dźwiękowe

Czasami rozlega się dźwięk, np. po zakończeniu gotowania lub gdy podczas gotowania trzeba wykonać odpowiednie czynności, np. potrząsnąć składnikami lub obrócić produkt.

Przed pierwszym użyciem

- Podczas pierwszego użycia urządzenie Airfryer może wydzielać dym i zapach, które powinny zniknąć po kilku minutach.
 - Przed pierwszym gotowaniem należy postępować zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”, aby dokładnie wyczyścić urządzenie.
- 1 Usunąć wszystkie elementy opakowania.
 - 2 Usunąć wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
 - 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).
 - 4 Przymocować uchwyt na przewód do wyznaczonego miejsca z tyłu urządzenia, zatrzaskując go na miejscu.

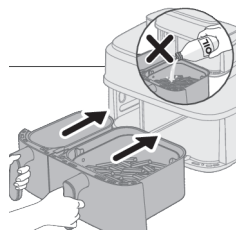


Przestroga

- Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.

Przestroga

- To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
- Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

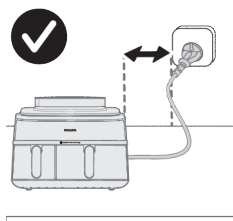


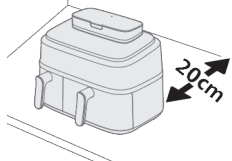
Przygotowanie do pierwszego użycia

Umieścić urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Uwaga

- nie stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiać urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.



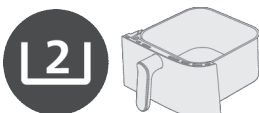


- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od pary i wylotu. Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.

Instrukcja gotowania

Istnieją różne funkcje gotowania dla lewej i prawej patelni. Można wybrać odpowiednią patelnię dla żądanej funkcji gotowania.

Tryb gotowania

	Smażenie gorącym powietrzem	Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem	Gotowanie na parze
			
Mała patelnia			
	✓	✗	✗
Duża patelnia			
	✓	✓	✓

Przed użyciem funkcji gotowanie na parze lub i gotowanie na parze smażenie gorącym powietrzem upewnij się, że w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody.

Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

Nie przekraczaj wskazanej pojemności MAX na zbiorniku wody.

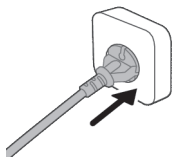
Po zakończeniu gotowania należy opróżnić zbiornik wody.

Gotowanie na podwójnej patelni

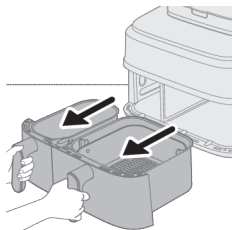
Gotowanie z funkcją czasu

W przypadku gotowania dwóch potraw z różnymi funkcjami, temperaturami i czasem użyj **funkcji czasu**, aby zakończyć gotowanie na obu patelniach w tym samym czasie.

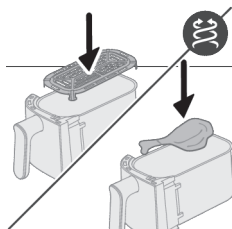
- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



- 2 Wyjmij obie patelnie z urządzenia, pociągając za uchwyt.



- 3 Umieść dolną płytę w małej patelni.

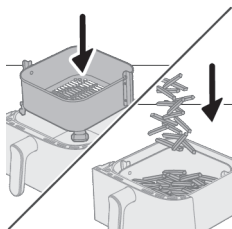


- 4 Włóż kosz do dużej patelni.

Uwaga

- Upewnij się, że klapki kosza są prawidłowo ustawione po prawej i lewej stronie podczas wkładania go do patelni. Jeśli przypadkowo obrócisz go o 90 stopni, kosz nie będzie pasował.
- Umieszczenie kosza na patelni będzie wymagało użycia pewnej siły.

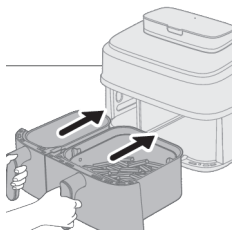
- 5 Włóż składniki do koszy.

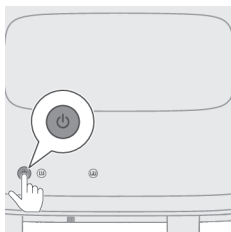


- 6 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

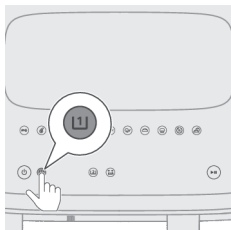
Przestroga

- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



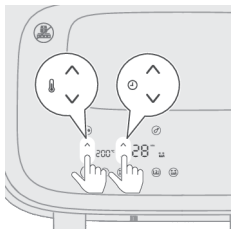


7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

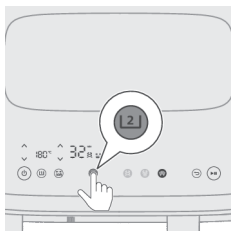


8 Wybierz małą patelnię.

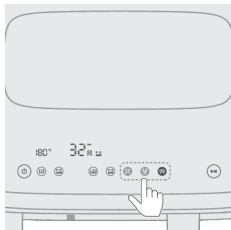
Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.



9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

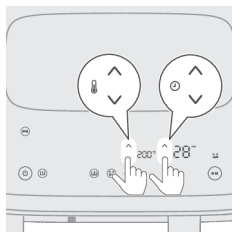


10 Wybierz dużą patelnię.



11 Wybierz żądaną funkcję gotowania: smażenie gorącym powietrzem, gotowanie na parze lub gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem.

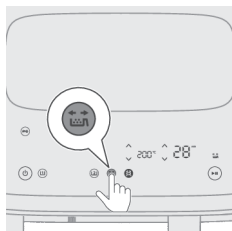
Przed wybraniem funkcji gotowania na parze lub smażenia gorącym powietrzem należy napęlić zbiornik wody do poziomu MAX.



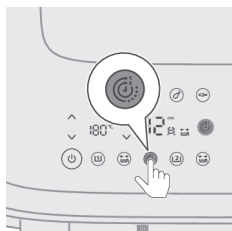
- 12** Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

W przypadku wybrania funkcji smażenia gorącym powietrzem lub gotowania na parze można dostosować temperaturę gotowania. W przypadku funkcji gotowania na parze temperatura jest stała i wynosi 100°C i nie można jej regulować.

Sugerowane ilości żywności, temperatury i czas gotowania można znaleźć w tabeli żywności w rozdziale „Gotowanie na jednej patelni”.



- 13** Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania.

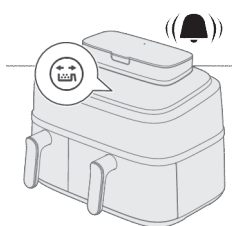
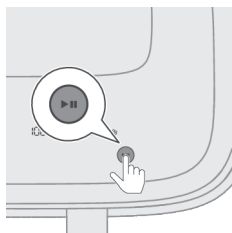


- 14** Naciśnij przycisk funkcji czasu, aby upewnić się, że obie potrawy zakończą gotowanie w tym samym czasie.

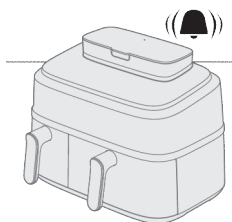
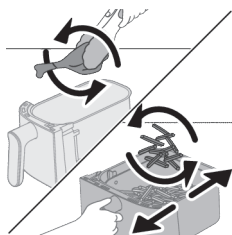
W przypadku gotowania dwóch potraw o różnych funkcjach, temperaturach i czasach gotowania, które nie muszą zakończyć się w tym samym czasie, można pominąć ten krok.

Jeśli podczas gotowania ustawisz czas dla jednej patelni, **funkcja czasu** zostanie wyłączona, a obie patelnie będą działać oddzielnie. Aby ponownie włączyć **funkcję czasu**, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Następnie naciśnij wyświetlony przycisk **funkcji czasu**. Na końcu naciśnij ponownie przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby wznowić gotowanie.

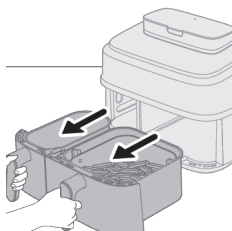
- 15** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.



- 16** Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyjmij patelnię z koszykiem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



17 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



18 Wyciągnij patelnie i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

19 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Uwaga

- Aby zatrzymać obie patelnie, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie na obu patelniach.
- Aby wstrzymać tylko jedną patelnię, najpierw wybierz tę patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie dla tej patelni.
- Można użyć zaprogramowanych ustawień w jednej patelni i ustawień ręcznych w drugiej patelni.
- Urządzenie automatycznie wstrzymuje gotowanie po wyjęciu patelni i wznowia je po jej ponownym włożeniu.

Instrukcje dotyczące różnych funkcji gotowania znajdują się w odpowiednich sekcjach rozdziału „Gotowanie na jednej patelni”.

Gotowanie na jednej patelni

Jeśli chcesz usmażyć gorącym powietrzem małą porcję jedzenia, wybierz małą patelnię ^(U1).

Jeśli chcesz usmażyć gorącym powietrzem, ugotować na parze i usmażyć gorącym powietrzem lub ugotować na parze dużą porcję żywności, wybierz dużą patelnię ^(U2).

Poniższe instrukcje dotyczą dużej patelni.

Uwaga

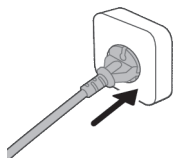
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.

- Zależnie od składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza. Umieść kosz na żaroodpornej powierzchni i używaj rękawic kuchennych podczas odlewania nadmiaru oleju lub tłuszczu. Następnie włóż kosz z powrotem do patelni.

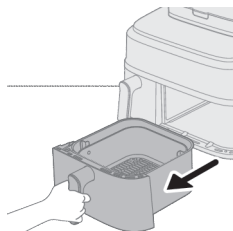
Funkcja smażenia gorącym powietrzem

Smażenie gorącym powietrzem na dużej patelni z tabelą żywności

- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

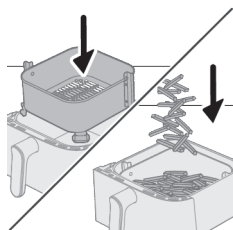


- 2 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



- 3 Włóż kosz do dużej patelni.

- 4 Włóż składniki do kosza.



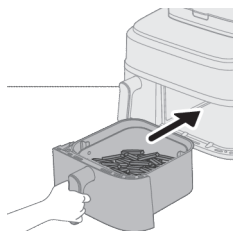
Uwaga

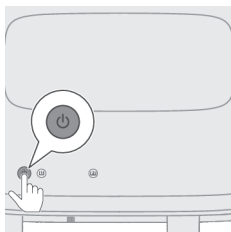
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepelniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

- 5 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

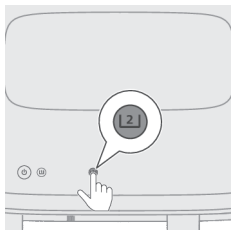
Przeostroga

- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

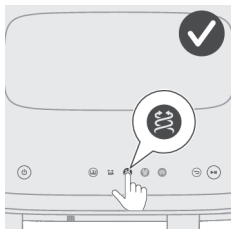




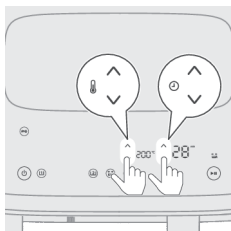
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



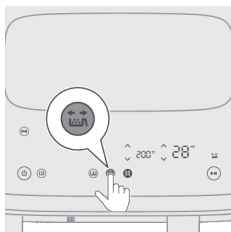
7 Wybierz dużą patelnię.



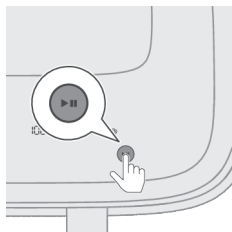
8 Wybierz przycisk funkcji Smażenie gorącym powietrzem. Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności).



10 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli składniki wymagają potrząsania lub obracania (patrz „Tabela żywności”).

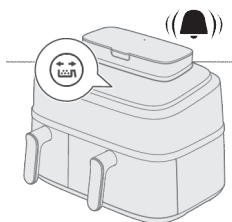


11 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

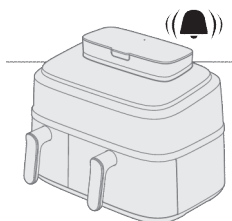
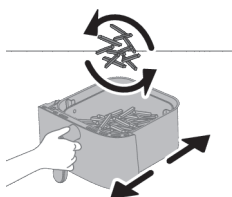
Wskaźnik temperatury i wyświetlacz czasu przestanie migać.

Uwaga

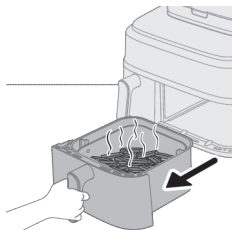
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.



12 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu , wyjmij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



13 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



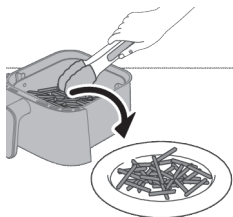
14 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.



15 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść z patelni.
- Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.



Tabela żywności — duża patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	800 g / 28 oz	200°C	28–31	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala grubości - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Duża porcja	900 g / 32 uncje	200	29	- Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 14, 18, 21 i 25 minutach. - Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Domowe frytki	800 g / 28 oz	180°C	30–40	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy

Mrożone kawałki kurczaka	600 g / 21 uncji	200°C	10–20	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	600 g / 21 uncji	200°C	18–24	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger	4 kotlety	200°C	15–20	- Około 150 g / 5 uncji / sztuka - Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1200 g / 42 uncje	150°C	55–60	- Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości	4 kotlety	200°C	15–20	- Około 150 g / 5 uncji - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kielbaski	10 sztuk	200°C	11–15	- Około 50 g / 1,8 uncji / sztuka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4 uncje / sztuka)	4 sztuk	180°C	23	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Piersi z kurczaka	4 sztuk	180°C	15–25	- Około 200 g / 7 uncji / sztuka - Obróć w połowie czasu
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	180°C	50–60	
Cała ryba	3 sztuk	180°C	20–25	- Około 300–400 g / 11–14 uncji / sztuka

Filet z ryby	5 sztuk	160°C	25–32	-	Okolo 200 g / 7 uncji
Mieszanka warzyw	1000 g / 35 uncji	180°C	22	-	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub wymieszaj potrawę po 11 i 17 minutach gotowania, aby uzyskać idealny efekt podczas przygotowywania dużych porcji mieszanki warzyw.
Muffiny (około 40 g / szt.)	6 sztuk	160°C	13		
Ciasto	500 g / 18 uncji	150°C	35–40	-	Użyj naczynia do gotowania i pieczenia XL. Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem ciasta.
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2,1 uncji)	4 sztuk	180°C	8		

Wegańskie	12 sztuk	180°C	12–15	- Świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Chleb domowy	550 g / 19 uncji	150°C	33–35	- Używaj naczyń do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba



Tabela żywności — mała patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Cienko krojone frytki	300 g / 11 oz	200°C	28–30	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala grubości - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Duża porcja	670 g / 24 uncje	200	48	- Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 21, 27, 34 i 40 minutach. - Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Domowe frytki	300 g / 11 uncji	180°C	30–38	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 oz	200°C	20–22	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	300 g / 11 oz	200°C	20–23	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Hamburger	300 g / 11 oz	200°C	21–24	- Około 150 g / 5 uncji / sztuka - Obróć w połowie czasu
Kotlety mięsne bez kości	300 g / 11 oz	200°C	20–22	- Około 150 g / 5 uncji / sztuka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kielbaski	6 sztuk	200°C	13–17	- Około 50 g / 1,8 uncji / sztuka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4 uncje / sztuka)	4 sztuk	180°C	29	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Piersi z kurczaka	3 sztuk	180°C	20–25	- Około 200 g / 7 uncji / sztuka - Obróć w połowie czasu
Cała ryba	1 sztuka	180°C	24–26	- Około 300–400 g / 11–14 uncji / sztuka
Filet z ryby	2 sztuk	160°C	25–32	- Około 200 g / 7 uncji / sztuka
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	800 g / 28 uncji	180	24	- Wyłącz przypomnienie o potrząśnięciu i samodzielnie potrząśnij lub wymieszaj potrawę po 12 i 18 minutach gotowania, aby uzyskać idealny efekt podczas przygotowywania dużych porcji mieszanki warzyw.

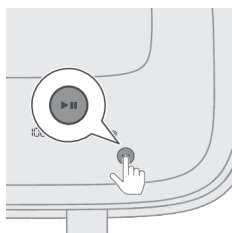
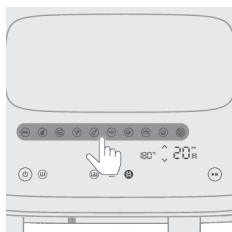
Muffiny (około 40 g / szt.)	5 sztuk	160°C	18	
Wstępnie upieczony chleb/bułka (około 60 g / 2,1 uncji)	3 sztuk	180	8	
Wegańskie	12 sztuk	190°C	15–18	- Świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy

Smażenie gorącym powietrzem z ustawieniem zaprogramowanym na dużej patelni

- 1 Wykonaj kroki od 1 do 8 z rozdziału „Smażenie gorącym powietrzem na dużej patelni z tabelą żywności.”
- 2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka:

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



- 3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania. Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

W poniższej tabeli podano sugerowaną ilość potrawy według domyślnego czasu przyrządzania.



Ustawienie zaprogramowane — Duża patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Potrząśnij, obróć lub zamieszaj 2–3 razy.
Stek (czyli kotlety wołowe i wieprzowe)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterk - Do 4 kotletów bez kości. - Obróć raz
Wegańskie (czyli świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel)		12 sztuki	180 °C	12 min	40 g na każdy kawałek - Świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy.
Świeże ziemniaki (inaczej pieczone ziemniaki)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Użyj mączystych ziemniaków 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk	180 °C	32 min	120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj.
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		500 g / 18 uncji	140 °C	35 min	Użyj akcesorium do pieczenia XL (199 x 189 x 80 mm) dla dużej patelni.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Chleb		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- Używaj naczyń do gotowania i pieczenia XL. - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba.
Ponowne podgrzewa- nie		-	160 °C	5 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości



Ustawienie zaprogramowane — Mała patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Potrząśnij, obróć lub zamieszaj 2–3 razy.
Stek (czyli kotlety wołowe i wieprzowe)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterzek - Do 4 kotletów bez kości. - Obróć raz
Wegańskie (czyli świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel)		8 kawalków	190 °C	15 min	- 40 g na każdy kawałek - Świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Świeże ziemniaki (inaczej pieczone ziemniaki)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Użyj mączystych ziemniaków - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy.

Ustawienie zaprogramowane	Ilo- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Nóżki kurczaka (czyli drób)		4–5 sztuk	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udk. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		400 g / 14 oz	180 °C	25 min	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Babeczka		6 kawałków	150 °C	20 min	- Użyj foremek do babeczek do małego koszyka
Chleb		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	- Użyj akcesorium do pieczenia
Ponowne podgrzewanie		-	170 °C	6 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Wskazówka: Utrzymywanie ciepła

- Możesz utrzymywać temperaturę jedzenia w urządzeniu Airfryer, ustawiając temperaturę na 80 stopni i określając czas, przez jaki chcesz podgrzewać jedzenie. Zalecamy, aby nie podgrzewać potraw dłużej niż 30 minut, ponieważ może to obniżyć ich jakość.
- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Do dużej patelni potrzebujesz 800 g / 28 uncji, a do małej patelni 300 g / 11 uncji obranych ziemniaków.
 - Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
 - Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 800 gramów / 28 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe ilości frytek są z reguły mniej chrupiące niż mniejsze porcje.
- 1 Obierz ziemniaki i pokrój na frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości).
 - 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
 - 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
 - 4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.

- 5 Wyjmij słupki z miski ręcznie lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

Uwaga

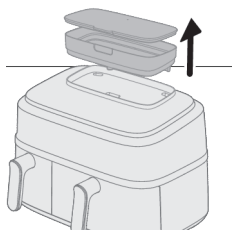
- Nie wysypuj wszystkich słupków naraz do kosza, przechylając miskę, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.

- 6 Przelóż ziemniaki do kosza.

Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem

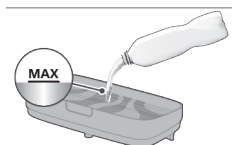
Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z tabelą żywności

- 1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

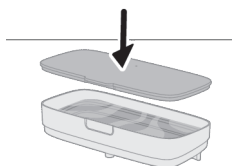


- 2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

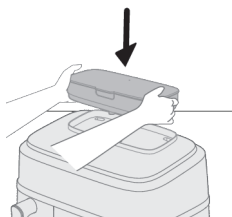


- 3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

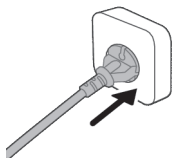


- 4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

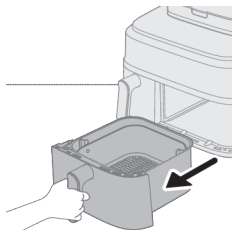
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody”  i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem może być wyłączona.



5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



6 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



7 Włóż kosz do dużej patelni.

8 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

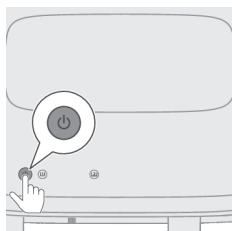
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepelniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

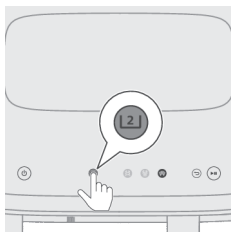
9 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przeestroga

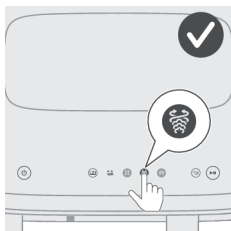
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

10 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

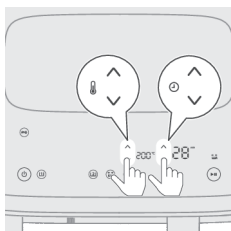




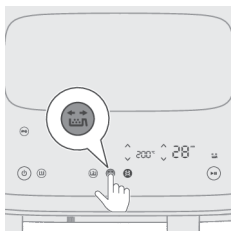
11 Wybierz dużą patelnię.



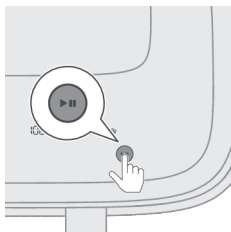
12 Wybierz funkcję gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem. Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



13 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności poniżej).



14 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli będą potrzebne.

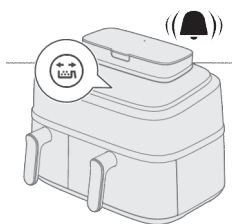


15 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

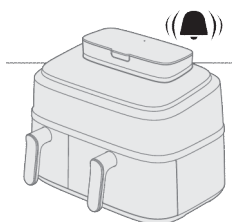
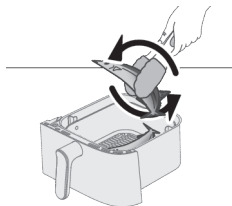
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

Uwaga

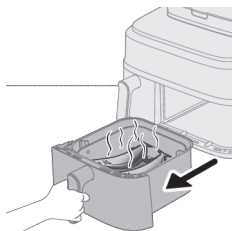
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Jeśli temperatura i czas na wyświetlaczu świecą i nie migają, oznacza to, że urządzenie działa prawidłowo. Po 20 sekundach gotowania usłyszysz silnik/wentylator i zobaczysz parę wydobywającą się z tyłu urządzenia.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.



- 16** Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyjmij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



- 17** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



- 18** Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przeostroga

- Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

- 19** Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiet do grilla.

Przeostroga

- Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może przyskać.
- Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.

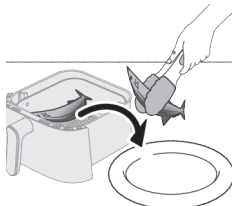




Tabela żywności — duża patelnia

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Kostki świeżego ziemniaka (inaczej pieczone ziemniaki)	800 g / 28 uncji	180 °C	26-35	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Nóżki kurczaka	10 sztuki	180 °C	27-30	- Około 125 g / 4 uncje / sztuka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Piersi z kurczaka	4 sztuki	160 °C	20-22	- Około 200 g / 7 uncji / sztuka - Dodaj 10 g oleju rzepakowego
Cała ryba	3 sztuki	200 °C	18-21	- Około 300–400 g / 11–14 uncji / sztuka - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Filet z ryby	5 sztuki	160 °C	20-21	- Około 200 g / 7 uncji - Dodaj 10 g oleju rzepakowego
Mieszanika warzyw	1000 g / 35 uncji	200 °C	19-21	- Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy

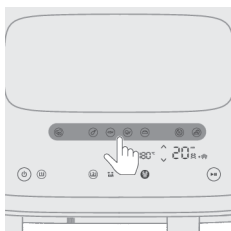
Kalafior	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy - 10 g oleju rzepakowego
Marchew	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy - 10 g oleju rzepakowego
Chleb domowy	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	- Używaj naczyń do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejącego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Pierogi	400 g / 14 uncji	160 °C	15-18	
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	180 °C	50-60	

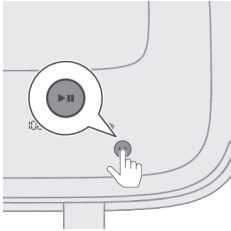
Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z ustawieniem zaprogramowanym

- 1 Postępuj zgodnie z krokami od 1 do 12 w rozdziale „Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem — Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z tabelą żywności”.
- 2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.





- 3** Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania. Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.



Tabela zaprogramowanych ustawień

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane

Iko- na

Ilość żywności

Tempera- tura (wartość domyśl- na)

Czas (wartość domyślna)

Uwaga

Świeże ziemniaki (inaczej pieczone ziemniaki)



800 g / 28 uncji

180 °C

26 min

- Użyj mączystych ziemniaków
- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości
- Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju
- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy

Nóżki kurczaka (czyli drób)



8–10 sztuk

180 °C

27 min

- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udk.
- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj

Ryby (czyli ryby i owoce morza)



600 g / 21 oz

200 °C

18 min

- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji

Warzywa



550 g / 19 oz

160°C

19 min

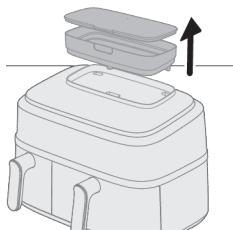
- Twarde warzywa, takie jak brokuły/kalafior
- Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
- Jeśli gotujesz mieszankę warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula), ustaw temperaturę na 200°C.

Ustawienie zaprogramowane	Ilo- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Chleb		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Pierogi		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Ponowne podgrzewa- nie		-	150 °C	20 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Funkcja gotowania na parze

Gotowanie na parze z użyciem tabeli żywności

1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

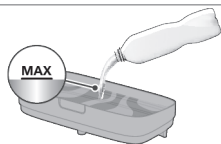


2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

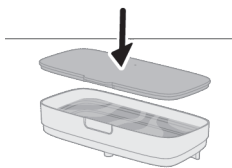
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

Ilość wody potrzebna do gotowania zależy od rodzaju żywności i czasu gotowania.

Może być konieczne uzupełnienie zbiornika wody podczas gotowania, jeśli czas gotowania przekracza 50 minut.

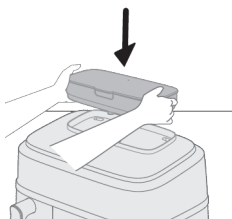


- 3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

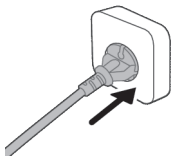


- 4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

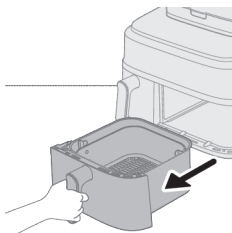
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody”  i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



- 5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

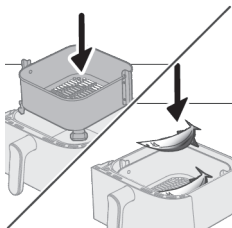


- 6 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



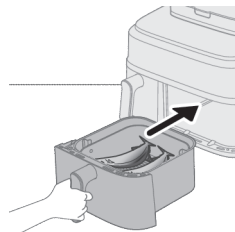
- 7 Włóż kosz do dużej patelni.

- 8 Włóż składniki do kosza.



Uwaga

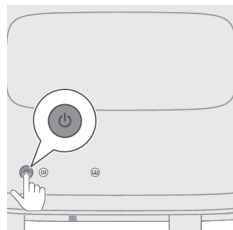
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepelniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



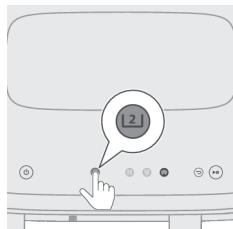
9 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



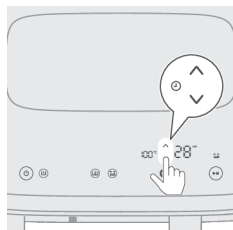
10 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.



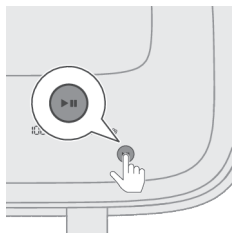
11 Wybierz dużą patelnię.



12 Wybierz funkcję gotowania na parze.
Czas po prawej stronie zacznie migać.



13 Naciśnij przycisk regulacji czasu w górę lub w dół, aby wybrać żądany czas.



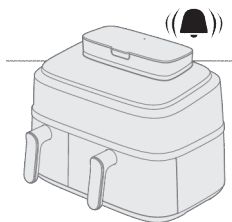
14 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

Uwaga

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Jeśli temperatura i czas na wyświetlaczu świecą i nie migają, oznacza to, że urządzenie działa prawidłowo. Po 20 sekundach gotowania usłyszysz silnik/wentylator i zobaczysz parę wydobywającą się z tyłu urządzenia.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.

15 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



16 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**
- **Podczas wyjmowania koszyka po zakończeniu gotowania należy uważać na nagły wyrzut gorącej pary.**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

17 Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może przyskać.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

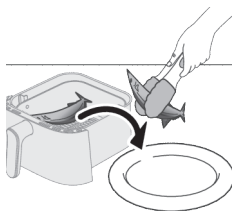
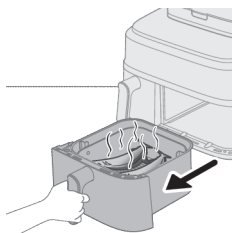




Tabela żywności — duża patelnia

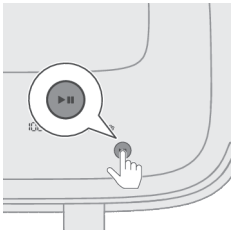
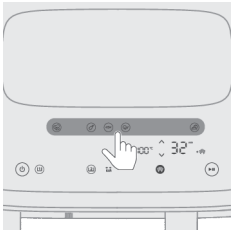
Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	800 g / 28 uncji	100 °C	28-35	
Cały ziemniak	4 sztuki	100 °C	45-55	- Około 250–300 g / 9–11 uncji / sztuka
Nóżki kurczaka	10 sztuki	100 °C	30-40	- Około 125 g / 4 uncje / sztuka
Cała ryba	3 sztuki	100 °C	18-22	- Około 300–400 g / 11–14 uncji / sztuka
Twarde warzywa	(550 g–19 uncji)	100 °C	10-14	- Jak brokuły, kalafior
Pierogi	400 g / 14 uncji	100 °C	15-20	
Żeberka wieprzowe	300 g / 11 uncji	100 °C	30-35	- Użyj płyty o określonym rozmiarze
Ryż	320 g / 11 uncji	100 °C	25-30	- Korzystanie z naczyń do gotowania, takiego jak garnek do pieczenia, silikonowa taca itp. - Dodaj 320 ml wody do naczyń, stosunek ryżu do wody wynosi 1:1,2.
Piersi z kurczaka	4 sztuki	100 °C	20-30	- Około 200 g / 7 uncji / sztuka
Batat	8 sztuki	100 °C	45-60	- Około 100 g / 4 uncje / sztuka

Gotowanie na parze z ustawieniem zaprogramowanym

- 1 Wykonaj czynności od 1 do 12 opisane w części „Gotowania na parze”.
- 2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



- 3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania. Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.



Tabela zaprogramowanych ustawień

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	100 °C	35 min	- Pokrój ziemniaki w kostkę
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka.
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		550 g / 19 oz	100 °C	14 min	- Twarde warzywa, takie jak brokuły/kalafior
Pierogi		400 g / 14 oz	100 °C	20 min	-

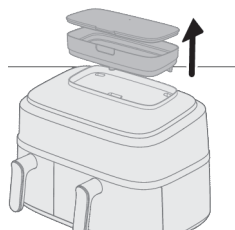
Czyszczenie

Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia

Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego

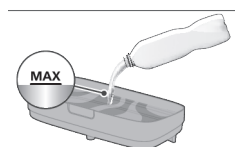
Pomaga to rozpuścić tłuste pozostałości i dogłębnie wyczyścić dużą patelnię. Program trwa 20 minut, w tym 15 minut na czyszczenie parowe i 5 minut na suszenie patelni.

- 1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

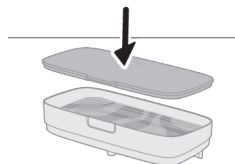


- 2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

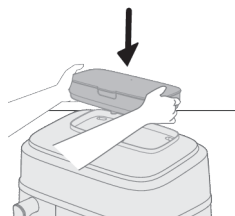


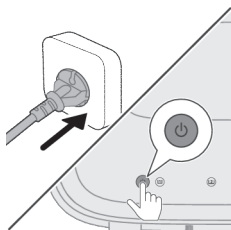
- 3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.



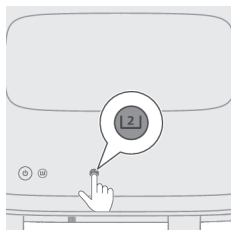
- 4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody”  i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.

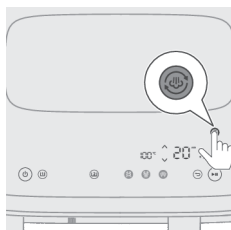




5 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie

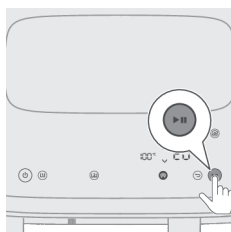


6 Wybierz dużą patelnię.



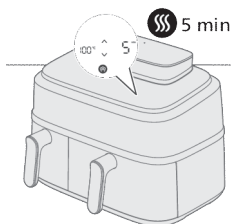
7 Naciśnij przycisk czyszczenia parowego, aby rozpocząć czyszczenie prawej komory.

Czas po prawej stronie zacznie migać.

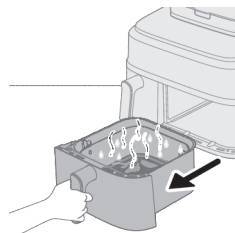


8 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces czyszczenia.

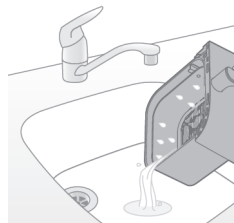
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.



9 Po 15 minutach urządzenie będzie emitować ciągły sygnał dźwiękowy, a ikona czyszczenia parowego (steam icon) będzie migać do momentu wyjęcia patelni. Oznacza to, że proces czyszczenia został zakończony i pozostała 5-minutowa faza suszenia.



10 Wyjmij i opróżnij patelnię.



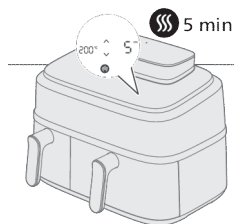
11 Oplucz kosz i patelnię, aby usunąć pozostałości.

Jeśli na patelni i koszu pozostanie tłuszcz, wyczyść je wodą z mydłem lub detergentem za pomocą gąbki, a następnie ponownie oplucz.

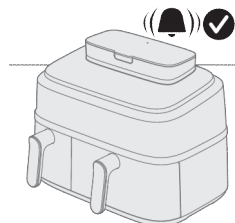
12 Wytrzyj rozpuszczony tłuszcz wokół obszaru grzałki za pomocą mopa lub ręcznika kuchennego.

Podczas korzystania z funkcji smażenia gorącym powietrzem lub gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem wokół grzałki gromadzi się tłuszcz. Regularne czyszczenie parą i wycieranie pomoże utrzymać górną część urządzenia w czystości.

13 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia, aby automatycznie uruchomić tryb suszenia.



14 Po 5 minutach program suszenia zostanie zakończony sygnałem dźwiękowym.



Wskazówka

- Przed pierwszym użyciu lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, zalecamy skorzystanie z funkcji „Czyszczenie parowe” w celu dokładnego wyczyszczenia obiegu wody i prawej komory.

Uwaga

- Podczas uruchamiania programu czyszczenia parowego lub usuwania kamienia z tyłu urządzenia może wytwarzać się więcej pary niż w trybie parowym, co oznacza, że na ścianie pojawi się więcej wilgoci. Przed uruchomieniem tych dwóch programów należy upewnić się, że 1) wylot powietrza nie jest skierowany bezpośrednio w stronę gniazdka; 2) obok urządzenia nie znajdują się inne urządzenia kuchenne; 3) urządzenie znajduje się w odległości 20 cm od ściany, aby ograniczyć tworzenie się wilgoci na ścianie.

Korzystanie z funkcji usuwania kamienia

Korzystanie z funkcji usuwania kamienia

Co 10 godzin korzystania z trybu gotowania na parze ikona ☺ będzie migać, wskazując, że nadszedł czas na uruchomienie programu usuwania kamienia.

Funkcja usuwania kamienia pomaga usunąć kamień nagromadzony w układzie wodnym urządzenia i wydłuża jego żywotność.

W zależności od wersji oprogramowania urządzenia dostępne są dwie różne metody odkamieniania.

- **(Metoda 1)** Metoda z użyciem samej wody
- **(Metoda 2)** Metoda „woda + odkamieniacz”

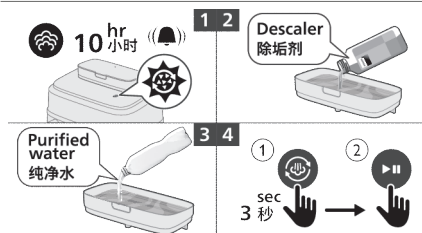
Sprawdź naklejkę na urządzeniu i porównaj ją z poniższą tabelą, aby wybrać odpowiednią metodę odkamieniania.

Uwaga: Aby uzyskać optymalną skuteczność odkamieniania, należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na naklejce urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z infolinią centrum serwisowego.

(Metoda 1) Jeśli widzisz tę naklejkę, zastosuj metodę „z użyciem samej wody”

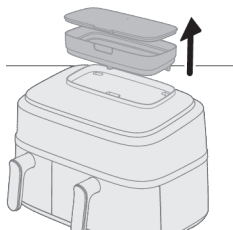


(Metoda 2) Jeśli widzisz tę naklejkę, zastosuj metodę „woda + odkamieniacz”



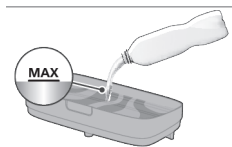
(1) Metoda z użyciem samej wody

1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

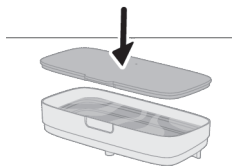


2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

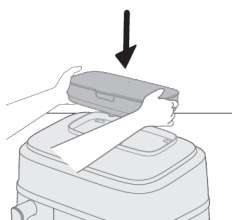


3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

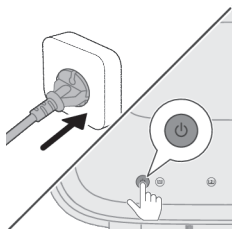


4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

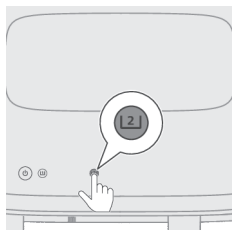
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.

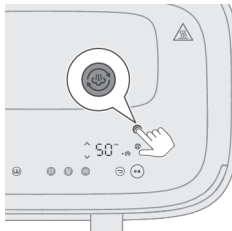


5 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie

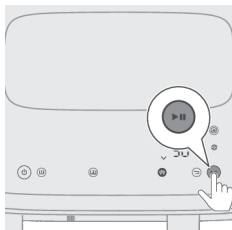


6 Wybierz dużą patelnię.

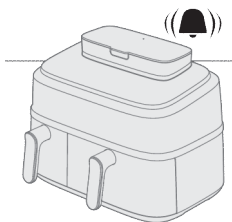




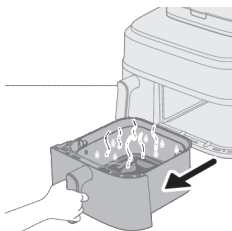
- 7** Naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego przez ponad 3 sekundy, aż pojawi się i zacznie migać ikona usuwania kamienia ☹️. Czas po prawej stronie zacznie migać.



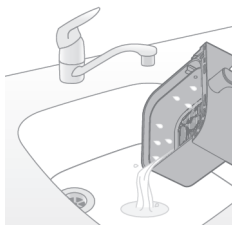
- 8** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć usuwanie kamienia. Wskazanie czasu przestanie migać.



- 9** Odczekaj 50 minut, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie programu.



- 10** Wyjmij dużą patelnię.



- 11** Wylej brudną wodę.

- 12** Umyj patelnię i kosz, opłucz i osusz. Wytrzyj komorę gotowania suchą szmatką lub ręcznikiem kuchennym.

Zaleca się użycie funkcji czyszczenia parowego w celu wypłukania wewnętrznego obiegu wody i wysuszenia patelni.

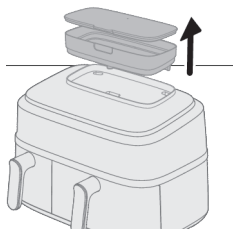
Uwaga

- Gdy ikona ☹️ miga, najlepiej jest szybko usunąć kamień; w przeciwnym razie w obiegu wodnym może nagromadzić się kamień i zostanie on zatkany.
- Jeśli chcesz usunąć kamień z urządzenia później, możesz pominąć powiadomienie. Przypomnienie pojawi się ponownie przy następnym włączeniu urządzenia.

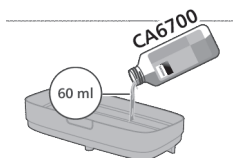
- Pod żadnym pozorem nie wolno stosować płynów do usuwania kamienia na bazie kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu sulfaminowego i kwasu octowego (np. octu), gdyż może to spowodować uszkodzenie systemu obiegu wody w urządzeniu i niedostateczne rozpuszczenie kamienia.
- Jeśli w Twojej okolicy często używasz twardej wody, może być konieczne częstsze usuwanie kamienia z urządzenia.

(2) Metoda „woda + odkamieniacz”

- 1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.



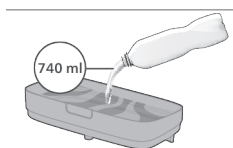
- 2 Napełnij zbiornik wodą i dodaj 60 ml środka odkamieniającego Philips CA6700.



Uwaga: Środek odkamieniający Philips CA6700 nie jest dołączony do zestawu. Należy go zakupić osobno, aby uzyskać najlepsze rezultaty odkamieniania.

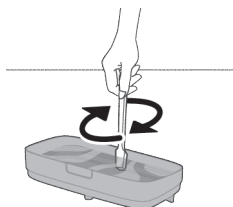
Uwaga: Aby odkamienić urządzenie, zalecamy użycie odkamieniacza Philips Descaler CA6700/55 (dostępny w sklepie internetowym Philips). Urządzenie należy odkamieniać po każdych 10 godzinach korzystania z funkcji gotowania na parze. Jeśli zamierzasz użyć odkamieniacza na bazie proszku kwasu cytrynowego, zalecamy wymieszanie 40 g proszku kwasu cytrynowego przeznaczonego do kontaktu z żywnością z 800 ml wody w celu uzyskania odkamieniacza. Brak odkamieniania urządzenia spowoduje utratę gwarancji.

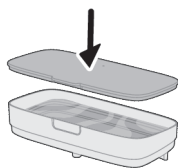
- 3 Napełnij zbiornik wodą i dodaj 740 ml wody.



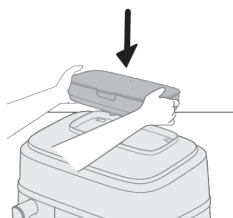
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

- 4 Wymieszaj równomiernie wodę z odkamieniaczem w zbiorniku wody.



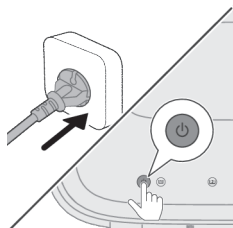


5 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody.

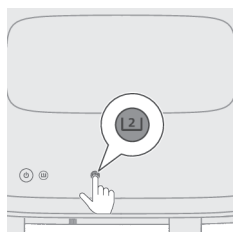


6 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody”  i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie

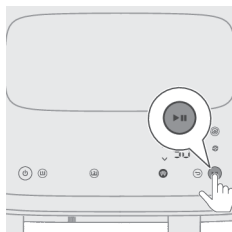


8 Wybierz dużą patelnię.

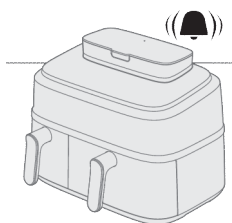


9 Naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego przez ponad 3 sekundy, aż pojawi się i zacznie migać ikona usuwania kamienia .

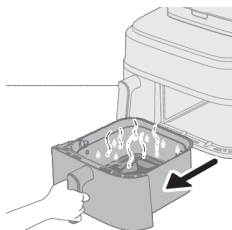
Czas po prawej stronie zacznie migać.



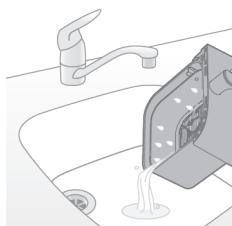
- 10** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć usuwanie kamienia.
Wskazanie czasu przestanie migać.



- 11** Odczekaj 50 minut, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie programu.



- 12** Wyjmij dużą patelnię.

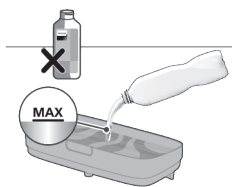


- 13** Wylej brudną wodę.

Uwaga: Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorącej patelni.

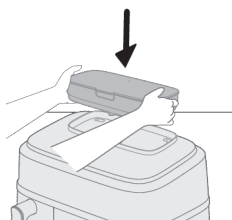


- 14** Wylej ze zbiornika wody pozostałości odkamieniacza.

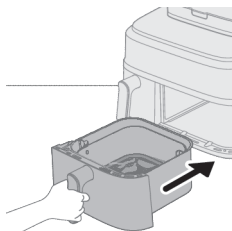


15 Ponownie napełnij zbiornik samą wodą.

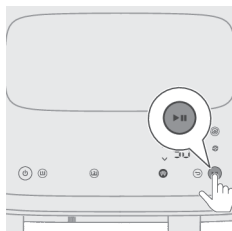
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.



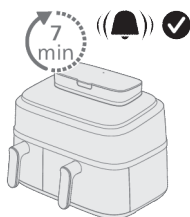
16 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.



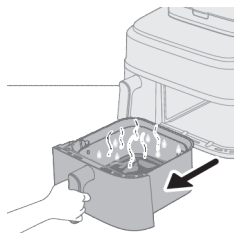
17 Umieść patelnię z powrotem w urządzeniu.



18 Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby kontynuować usuwanie kamienia.



19 Proces odkamieniania trwa około 7 minut i kończy się wraz z wyemitowaniem sygnału dźwiękowego przez urządzenie.



20 Wyjmij dużą patelnię.

21 Umyj patelnię i kosz, opłucz i osusz. Wytrzyj komorę gotowania suchą szmatką lub ręcznikiem kuchennym.

Zaleca się użycie funkcji czyszczenia parowego w celu wypłukania wewnętrznego obiegu wody i wysuszenia patelni.

Uwaga

- Gdy ikona  miga, najlepiej jest szybko usunąć kamień; w przeciwnym razie w obiegu wodnym może nagromadzić się kamień i zostanie on zatkany.
- Jeśli chcesz usunąć kamień z urządzenia później, możesz pominąć powiadomienie. Przypomnienie pojawi się ponownie przy następnym włączeniu urządzenia.
- Pod żadnym pozorem nie wolno stosować płynów do usuwania kamienia na bazie kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu sulfaminowego i kwasu octowego (np. octu), gdyż może to spowodować uszkodzenie systemu obiegu wody w urządzeniu i niedostateczne rozpuszczenie kamienia.
- Jeśli w Twojej okolicy często używasz twardej wody, może być konieczne częstsze usuwanie kamienia z urządzenia.

Czyszczenie ogólne

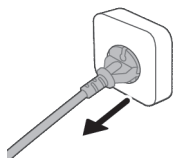
Ostrzeżenie

- **Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.

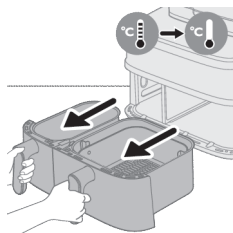
Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół otworu wentylacyjnego, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.

- 1** Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



Wskazówka

- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.



- 2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.
- 3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

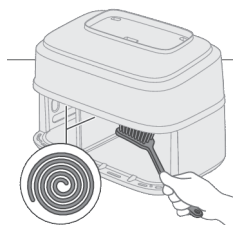
Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje 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 koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.

- 4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną (w tym otwór wentylacyjny itd.) i wewnętrzną powierzchnię urządzenia niepomietą, czystą oraz miękką ściereczką. Zaczynij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



- 5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



- 6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.



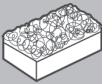
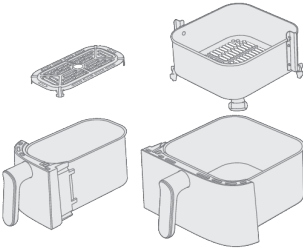
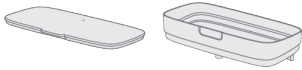
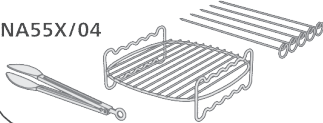
Uwaga

- W przypadku niezamierzonego wyciągnięcia separatora, który znajduje się między małą a dużą patelnią, podczas czyszczenia pamiętaj, aby włożyć go z powrotem we właściwy sposób.

Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywierają do patelni, użyj automatycznego programu czyszczenia „Czyszczenie parowe”, aby zmiękczyć resztki i ułatwić czyszczenie (patrz „Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia”).

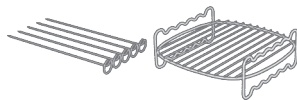
Tabela dotycząca czyszczenia

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Akcesoria

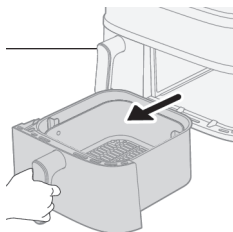
Korzystanie z dwóch warstw

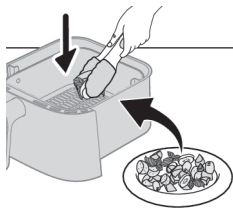
Podwójna warstwa i szpikulec są w zestawie z następującymi modelami: NA55X/03.



Podwójna warstwa to przydatne akcesorium, które umożliwia gotowanie na dwóch poziomach, ale jest kompatybilne tylko z dużą patelnią.

- 1 Wyjmij dużą patelnię z urządzenia.

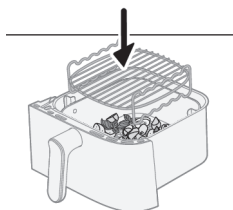




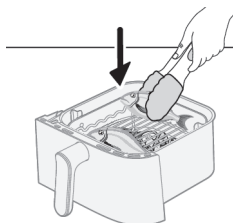
2 Umieść wybrany produkt spożywczy w koszu.

Uwaga

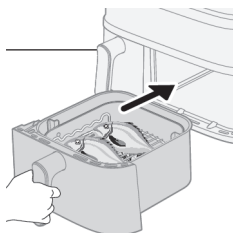
- Produkty, które zaleca się gotować na podwójnej warstwie, wymieniono w poniższej tabeli potraw.



3 Umieść podwójną warstwę na wierzchu potrawy w koszyku.



4 Dodaj drugą porcję na podwójną warstwę.



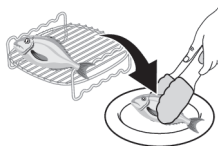
5 Włóż patelnię do urządzenia i ustaw czas oraz temperaturę zgodnie z poniższą tabelą. Gdy urządzenie będzie gotowe, naciśnij przycisk startu.

Dania	Waga (przybliż.)	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 uncji	17–20 min	180°C	
Cienko krojone frytki	400 g / 14 uncji			
Mrożone skrzydełka kurczaka	450 g / 16 uncji	16–20 min	200°C	
Mrożone burgery z kurczaka	350 g / 12 uncji			

Kolba kukurydzy	800–1000 g / 28–35 uncji	24–28 min	180°C	- 3 kolby kukurydzy
Łódeczki ziemniaczane	500 g / 18 uncji			
Dorada	500–600 g / 18–21 uncji	18–20 min	200°C	- 2 całe ryby
Pieczony ziemniak (pokrojony w ćwiartki)	350 g / 12 uncji			
Całe grzyby	200 g / 7 uncji	12–14 min	200°C	
Krewetki królewskie ze skórą	400 g / 14 uncji			
Grillowany ser lun tofu	250 g / 9 uncji	15–18 min	180°C	- Obróć grillowany ser lub tofu w połowie czasu gotowania.
Mieszanka warzyw	500 g / 18 uncji			

Uwaga

- Produkt spożywczy z pierwszego miejsca w tabeli należy umieścić na górnym poziomie podwójnej warstwy, a produkt z drugiego miejsca na dolnym poziomie.



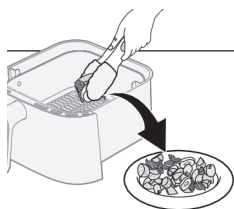
- 1 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

Przestroga

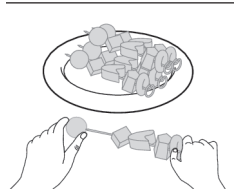
- **Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania podwójnej warstwy, ponieważ staje się ona gorąca podczas gotowania.**

Korzystanie ze szpikulca

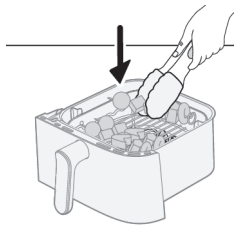
Szpikulca można używać w połączeniu z podwójną warstwą.



1 Nałóż wybrane mięso i warzywa na szpikulec.

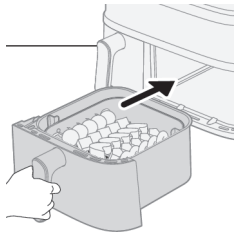


2 Umieść szpikulce w wyznaczonych rowkach na podwójnej warstwie.



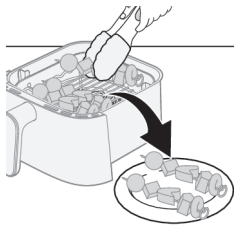
3 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

4 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z tabelą i rozpocznij proces gotowania.



5 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

Zalecane czasy i temperatury gotowania podano w tabeli.



Zawartość koszyka	Porcja	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
5 szaszłyków	5 szaszłyków			- Połóż mieszane warzywa na dnie patelni, a szaszłyki na wierzchu podwójnej warstwy.
Mieszananka warzyw	500 g	15–18 min	180°C	

Korzystanie z zestawu śniadaniowego

W zestaw śniadaniowy wyposażone są następujące modele: NA55X/04.

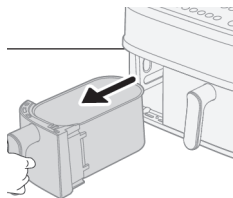


Zestaw śniadaniowy umożliwia jednoczesne gotowanie do czterech jajek i czterech tostów.

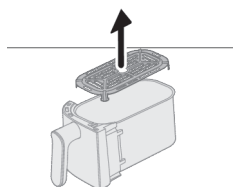
Przeestroga

- Aby bezpiecznie wyjąć ugotowane jajka i tosty z zestawu śniadaniowego i uniknąć poparzenia, należy zawsze używać szczypiec.

1 Wyjmij małą patelnię z urządzenia.



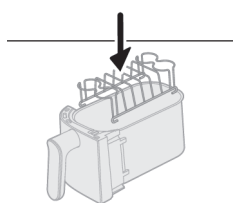
2 Wyjmij dolną płytę z patelni.



Uwaga

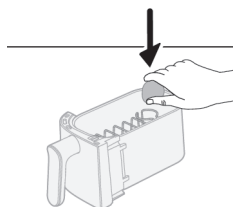
- Jeśli dolna płyta nie zostanie wyjęta, kromki tostów mogą nie zmieścić się prawidłowo na patelni.

3 Umieść zestaw śniadaniowy na małej patelni.



4 Umieść do czterech jajek na zestawie śniadaniowym i włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

5 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z poniższą tabelą potraw i naciśnij przycisk start.



Zestaw
śniadaniowy

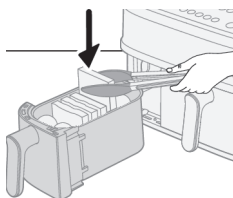
Ilość

Czas gotowania

Temperatura

Uwaga

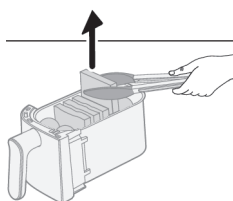
Jajka na twardo	4 jajka	10–12 min	180°C	- Najpierw ugotuj jajka. Dodaj tosty w połowie procesu gotowania.
Jajka na miękko	4 jajka	8–10 min		
Tost	5 sztuk	5–6 min		



- 1 W połowie procesu gotowania dodaj kromki tostów do zestawu śniadaniowego i kontynuuj gotowanie.

Wskazówka

- Rozważ włączenie przypomnienia w formie potrząśnięcia, aby nie zapomnieć dodać tostów.
- Jeśli tost nie mieści się na patelni, przekrój go na pół.



- 2 Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjmij jajka i tosty za pomocą szczypiec. Czasy i temperatury gotowania poszczególnych potraw podano w poniższej tabeli.

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.
- 3 Owiń przewód wokół uchwytu znajdującego się z tyłu urządzenia.

Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia patelni, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **www.philips.com/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywy zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną: 
		Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.
	Za duża ilość składników w koszyku.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
	Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.

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 kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do koszyka.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie jest uszkodzone / ma usterki.	Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
	Urządzenie Airfryer może być przechowywane w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzej się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4–E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Z wnętrza urządzenia dochodzą dziwne dźwięki.	Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który jest niezbędny do przenoszenia ciepła do żywności, a także w pompę wodną, która jest niezbędna do funkcji wydzielania pary.	Hałas ten jest zjawiskiem normalnym i zamierzonym. Jeśli hałas będzie głośniejszy lub wyraźnie się zmieni, skontaktuj się z centrum pomocy technicznej firmy Philips w celu uzyskania dalszych porad.
Po zakończeniu gotowania w komorze znajduje się woda.	W trakcie gotowania z urządzenia Airfryer wydobywa się para. Para skrapla się na potrawę i na wewnętrznych ściankach komory gotowania. Skroplona para pozostaje w komorze gotowania po zakończeniu gotowania.	Występowanie pewnej ilości wody w komorze gotowania po zakończeniu gotowania jest normalne. Wystarczy ją wytrzeć wilgotną szmatką niepowodującą powstawania zarysowań.
 zawsze miga	Brak wody w zbiorniku wody	Dolej wody do zbiornika.
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony	Wciśnij zbiornik wody w rowek, aby zamocować go na miejscu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
	Zablokowany przewód wody	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju i poproś o dalszą pomoc.
 zawsze miga	Jest to przypomnienie o konieczności usunięcia kamienia	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Patrz rozdział „Usuwanie kamienia”.
Podczas gotowania na parze, czyszczenia parą i usuwania kamienia na ścianie może skraplać się woda.	Jest to normalne zjawisko, para wydostaje się z wylotu powietrza po prawej stronie i jest wypychana na ścianę przez wentylator.	Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj prawego wylotu powietrza urządzenia bezpośrednio przed gniazdkiem, aby uniknąć problemów elektrycznych. Nie umieszczaj innych urządzeń kuchennych w pobliżu urządzenia. Do suszenia należy używać mopa.
Urządzenie wydaje się przeciekać	Wyciek z wewnętrznej części urządzenia (wyciek z przewodu wodnego itp.)	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju i poproś o dalszą pomoc.
	Urządzenie pękło na skutek działania siły zewnętrznej lub odkształcenia	

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Wyciek ze zbiornika wody	Wyjmij zbiornik wody i zainstaluj go ponownie Sprawdź, czy w zbiorniku wody nie ma pęknięć, skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju
Niewystarczająca ilość pary	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku	Sprawdź zbiornik wody, aby upewnić się, że jest w nim wystarczająca ilość wody.
	Zbiornik wody nie został prawidłowo włożony	Wciśnij zbiornik wody w rowek, aby zamocować go na miejscu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
	Wlot wody w rowku na górze urządzenia jest brudny/zatkany	Wyczyść i przepłucz wlot wody.
	Zatkanie generatora pary lub nieszczelność przewodu parowego	Jeśli urządzenie było używane przez dłuższy czas, konieczne może być przeprowadzenie usuwania kamienia i czyszczenia generatora pary. Uruchom program usuwania kamienia. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z centrum obsługi klienta
Podczas uruchamiania programu gotowania na parze, gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem, czyszczenia parą, usuwania kamienia nie słychać dźwięku wentylatora ani silnika, ale wskaźniki temperatury i czasu są włączone i nie migają.	Jest to zjawisko normalne. Urządzenie działa.	Odczekaj ponad 20 sekund, aby ponownie sprawdzić to zjawisko.
Woda skraplająca się na pustym gniazdku podczas gotowania na parze, czyszczenia parą, usuwania kamienia	Urządzenie umieszczone zbyt blisko pustych gniazdek	Zaleca się dostosowanie pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdk, aby uniknąć gromadzenia się w nim skroplin.

Cuprins

Instrucțiuni importante privind siguranța	526
Reciclarea	529
Câmpuri electromagnetice (EMF)	529
Garanție și asistență	529
Introducere	530
Descriere generală	531
Descrierea funcțiilor	533
Înainte de prima utilizare	534
Pregătiri înainte de prima utilizare	535
Instrucțiuni de preparare	537
Prepararea în două tăvi	537
Prepararea într-o singură tavă	541
Curățarea	569
Utilizează programele de curățare automată	569
Curățare generală	579
Accesoriile	581
Depozitarea	586
Depanare	586

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 lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăți la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.
- Înainte de prima utilizare, compartimentul de depozitare a cablului trebuie montat pe dispozitiv. Nu scoate niciodată compartimentul de depozitare a cablului.

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 priză de perete.
- Acest aparat nu este destinat acționării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- 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 sub 8 ani.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 15 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe aparat.

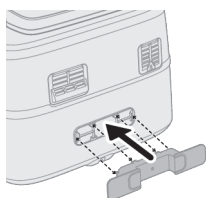
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- 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.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- 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.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Tava, coșul și accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul și după utilizarea aparatului, întotdeauna mănuieste-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.
- Când prepari la abur alimente, ai grijă când deschizi capacul, pentru a evita arsurile cauzate de aburul care iese.
- Compartimentul de repaus este întotdeauna fierbinte, chiar dacă altul este în funcțiune.
- Compartimentul/cavitatea neutilizată a aparatului se poate încălzi atunci când celălalt compartiment/cealaltă cavitate este în uz; se recomandă păstrarea tuturor sertarelor pe poziție, chiar și atunci când se utilizează un singur compartiment/o singură cavitate, și se recomandă deschiderea/scoaterea doar atunci când este necesar pentru umplerea sertarului.
- Nu amplasa fereastra pentru abur a aparatului lângă priză.



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 repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Nu deconecta dispozitivul imediat după finalizarea procesului de preparare.
- 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: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice și apărătoarea împotriva stropirii.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet găsite 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.
- Suportul pentru cablu servește, de asemenea, ca distanțier, creând un spațiu între dispozitiv și perete pentru a preveni acumularea de căldură. Nu scoate niciodată acest distanțier.
- Când pictograma de detartrare se aprinde, continuă cu procesul de detartrare.
- Pune dispozitivul la 20 cm de perete și nu poziționa orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei. Nu așeza Airfryer 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.
- În condiții normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilație în jurul produsului.
- Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul orificiului pentru evacuarea aburului, șterge-l cu o lavetă moale și uscată.
- Dacă există condens pe priza liberă, se recomandă schimbarea poziției dispozitivului sau utilizarea capacului de protecție împotriva prafului pentru a evita formarea condensului în prizele libere.



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.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

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**.

Introducere

Felicitări și bun venit în familia Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.

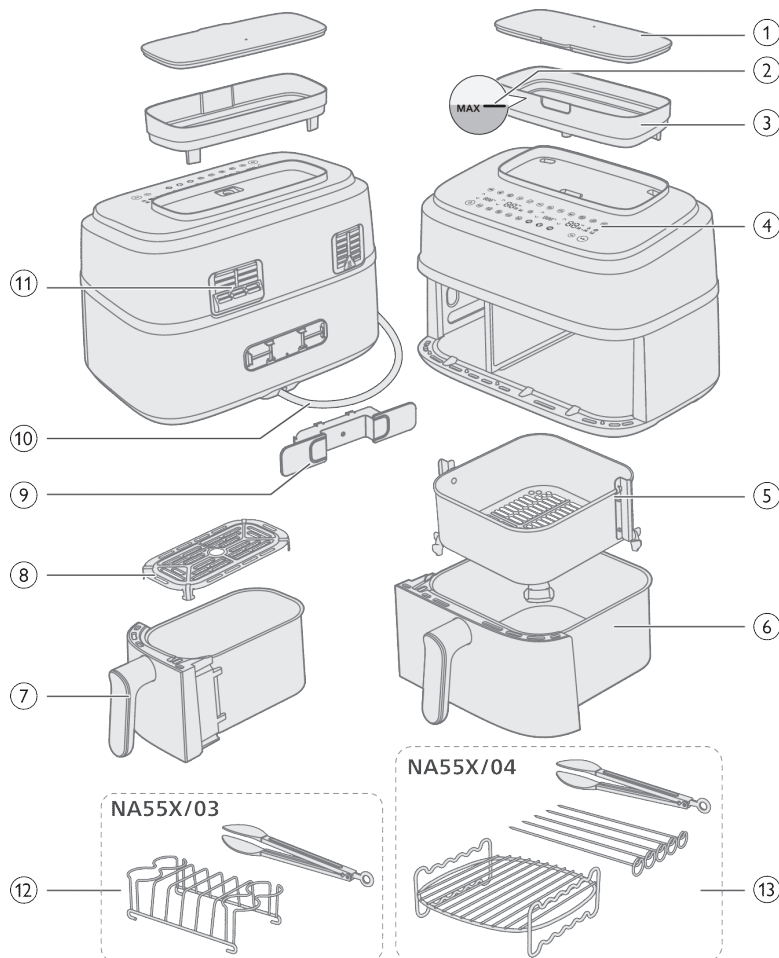
Airfryer cu două coșuri și abur îți permite să prepari două ingrediente cu metode de gătit separate și să le ai pe ambele gata în același timp. Două coșuri pentru prăjire, coacere, frigere și preparare la grătar, cel mare fiind echipat și pentru preparare la abur. Bucură-te de mese perfect gătite cu RapidAir Plus și tehnologia Air Steam.

În plus, acest aparat airfryer este echipat cu un program de curățare automată, cum ar fi curățarea cu abur și detartrarea. Curățarea cu abur poate facilita îndepărtarea depunerilor grăsimi din tava mare și din jurul tubului de încălzire. Funcția de detartrare ajută la curățarea depunerilor de calcar din sistemul de apă al dispozitivului și îi prelungește durata de viață.

Acesta este livrat cu aplicația Home ID, care îți oferă indicații pas cu pas și sute de rețete delicioase, cu setări specifice pentru Airfryer cu două coșuri.

Descarcă aplicația folosind codul QR de pe ambalaj.

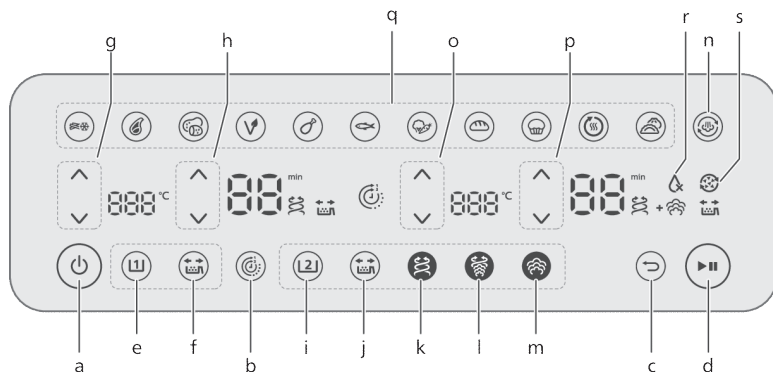
Descriere generală



Piese principale

1	Capacul rezervorului de apă	8	Placa inferioară pentru tava mică
2	Indicator de nivel MAX al apei	9	Suport pentru cablu
3	Rezervor de apă	10	Cablu de alimentare
4	Panou de control	11	Fante de evacuare a aerului
5	Coș pentru tava mare	12	Kit pentru mic dejun (numai NA55X/03)
6	Tava mare	13	Strat dublu cu bețe de frigărui (numai NA55X/04)
7	Tava mică		

Panou de control



a Buton de pornire/oprire

b Funcția de timp

c Buton de revenire

d Butonul Start/pauză

Butoane de control pentru tava mică

e Buton pentru tavă mică

f Buton memento agitare

g Butoane de control pentru temperatură

h Butoane de control pentru durată

Butoane de control pentru tava mare

i Buton pentru tava mare

j Buton memento agitare

k Buton pentru funcția de prăjire cu aer

l Buton pentru funcția de preparare cu abur și aer

m Buton pentru funcția de preparare cu abur

n Buton pentru funcția de curățare cu abur

o Butoane de control pentru temperatură

p Butoane de control pentru durată

q Butoane presetate

r Indicator de lipsă a apei

s Pictograma memento pentru detartrare

Descrierea funcțiilor



Rezervor de apă

Aparatul airfryer este echipat cu un rezervor de apă care se află în partea din sus a aparatului. Indicatorul MAX pentru nivelul apei se află la aproximativ 800 ml, fiind vizibil atât din față, cât și din spate. Pentru a preveni scurgerile de apă, nu depăși acest nivel.

Pentru a evita scurgerile, ține rezervorul de apă cu ambele mâini în timp ce îl umpli și închide capacul înainte de a-l mișca. Golește rezervorul de apă după fiecare ciclu de preparare pentru a preveni acumularea de calcar.



Funcția de timp

Sincronizează automat durata de preparare pentru a asigura că prepararea se încheie în același timp în ambele tăvi, chiar dacă există durate diferite de preparare.



Butonul de revenire

Folosește butonul de revenire dacă ai ales din greșeală o presetare/funcție greșită.



Mementoul pentru agitare

Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a activa sau dezactiva alertele care îți reamintesc să agiți sau să întorci alimentele de două ori în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme. Vei auzi un semnal sonor și vei observa o pictogramă de agitare (🌀) luminând intermitent lângă afișajul duratei.



Funcția Airfry

Tehnologia RapidAir Plus cu design unic în formă de stea deplasează aerul fierbinte în jurul alimentelor și prin acestea, asigurând prepararea uniformă în interior și la exterior, pentru a obține mese gustoase preparate acasă.



Funcție de preparare cu abur și aer

Numai pentru tava mare: Obține textura fragedă caracteristică preparării la abur dar și textura crocantă caracteristică prăjirii cu aer fierbinte utilizând RapidAir Plus cu tehnologia Air Steam.



Funcție de preparare cu abur

Numai pentru tava mare: Tehnologia noastră Air Steam asigură o pătrundere bună a aburilor în legume, pește, găluște sau produse de patiserie, asigurând o textură fragedă și delicată, fără ca alimentele să fie greoaie sau apoase.



Pictograma de indicare a lipsei apei

Este pictograma de pe afișajul digital din dreapta. Atunci când este afișată intermitent însoțită de un semnal sonor, indică faptul că nu există apă în rezervor sau că rezervorul nu este poziționat corect. Umples rezervorul cu apă și asigură-te că este în poziție. Apoi apasă butonul de pornire/oprire și indicația se va opri.



Funcție de curățare cu abur

Numai pentru tava mare: Apasă butonul de curățare cu abur o dată pentru a începe curățarea compartimentului din dreapta și a dizolva reziduurile de grăsime din tavă și din jurul încălzitorului. Pentru detalii, consultă capitolul „Curățare - curățare cu abur”.



Funcția de detartrare

Numai pentru tava mare: Ține apăsat butonul de curățare cu abur  timp de cel puțin 3 secunde până când pictograma de detartrare luminează intermitent. Pentru detalii, consultă capitolul „Curățare - detartrare”.



Întreține prepararea

Apasă butonul de pornire/pauză sau reintrodu „tava/coșul” pentru a relua prepararea.

Presetările

Presetările de mai jos sunt programe de preparare care recomandă temperatura și durată de preparare pe baza unei anumite cantități de alimente. Pentru mai multe detalii, consultă capitolul „Gătirea cu presetări”.



Gustări pe bază de
cartofi congelați



Friptură



Cartofi
proaspeți



Vegan



Ciocănele de pui



Pește



Legume



Pâine



Brioșă/
Prăjitură



Reîncălzire



Găluște

Zgomotul aparatului

În timpul funcționării aparatului se poate auzi un zgomot ușor. Acesta este normal și provine de la pompă și ventilator.

Notificările sonore

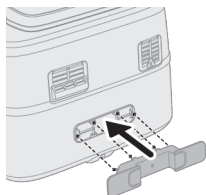
Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit sau când este necesară o acțiune în timpul preparării, cum ar fi agitarea sau întoarcerea mâncării.

Înainte de prima utilizare

Important

- În timpul primei utilizări, aparatul airfryer poate produce fum și miros. Acestea ar trebui să se disipeze în câteva minute.

- **Înainte de a prepara pentru prima dată, citește capitolul „Curățare” pentru a curăța temeinic aparatul.**
- 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 (vezi capitolul „Curățarea”).
- 4 Atașează suportul pentru cablu în zona desemnată de pe spatele dispozitivului, fixându-l cu un clic în poziție.

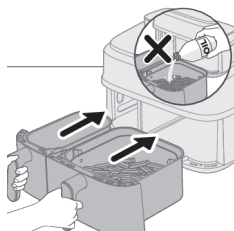


Atenție

- **Suportul pentru cablu servește, de asemenea, ca distanțier, creând un spațiu între dispozitiv și perete pentru a preveni acumularea de căldură.**

Atenție

- **Acesta este un aparat Airfryer care funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafețele fierbinți. Manevrează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**

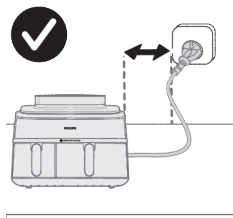


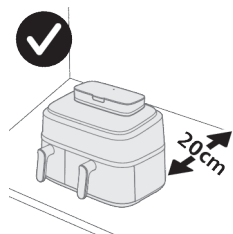
Pregătiri înainte de prima utilizare

Așează aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.

Notă

- Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.
- Nu așeza aparatul Airfryer 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.
- În condiții normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilație în jurul produsului.





- În timpul utilizării se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ține mâinile și fața la o distanță sigură față de abur și orificiile de evacuare. Pune dispozitivul la 20 cm de perete și nu poziționează orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei.

Instrucțiuni de preparare

Există diferite funcții de preparare pentru tava din stânga și tava din dreapta. Poți alege tava corespunzătoare pentru funcția de preparare dorită.

Mod de preparare

	Prăjire cu aer fierbinte	Preparare cu aer fierbinte și abur	Prepararea cu abur
			
Tava mică	✓	✗	✗
			
Tava mare	✓	✓	✓
			

Înainte de a utiliza funcția abur sau abur și aer, asigură-te că există suficientă apă în rezervor.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

Nu depăși nivelul MAX de apă indicat pe rezervorul de apă.

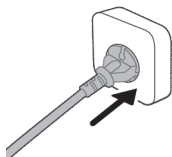
Golește rezervorul de apă după ce ai terminat de preparat.

Prepararea în două tăvi

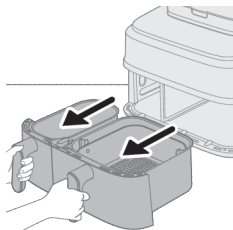
Prepararea cu funcția de timp

Dacă prepari două alimente cu funcții, temperaturi și durate diferite, utilizează **funcția de timp** pentru a te asigura că prepararea alimentelor din ambele tăvi se încheie în același timp.

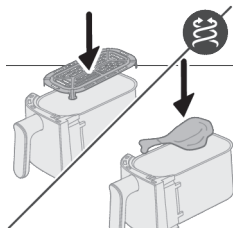
- 1 Introdu ștecărul în priză.



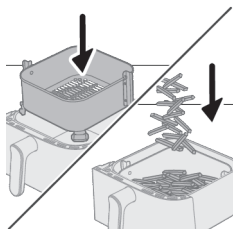
- 2 Scoate ambele tăvi din aparat, trăgând de mâner.



- 3 Pune placa inferioară în tava mică.



- 4 Introdu coșul în tava mare.



Notă

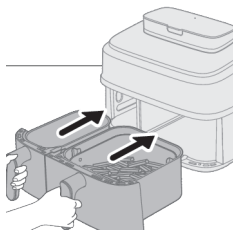
- Clapetele coșului trebuie să fie poziționate corect pe partea dreaptă și pe partea stângă atunci când îl introduci în tavă. Dacă îl rotești accidental la 90 de grade, coșul nu va încăpea în tavă.
- Este normal să aplici puțină forță pentru a amplasa coșul în tavă.

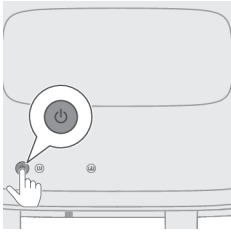
- 5 Pune ingredientele în coșuri.

- 6 Introdu tăvile înapoi în Airfryer.

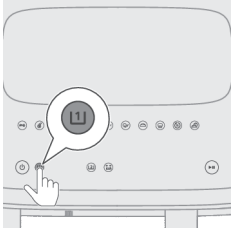
Atenție

- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**



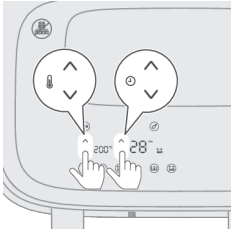


- 7** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

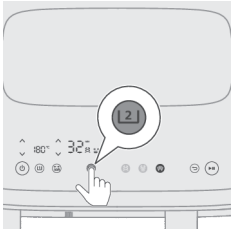


- 8** Selectează tava mică.

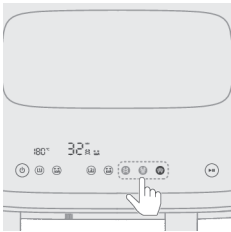
Indicatorul de timp și temperatură de pe partea stângă începe să clipească.



- 9** Apasă butonul de creștere/reducere a temperaturii și butonul de creștere/reducere a timpului pentru a alege timpul și temperatura necesare.

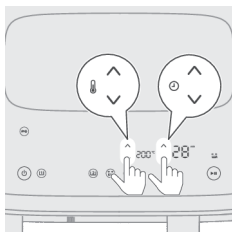


- 10** Selectează tava mare.



- 11** Selectează funcția de preparare dorită: prăjire cu aer, preparare cu abur sau preparare cu abur și aer.

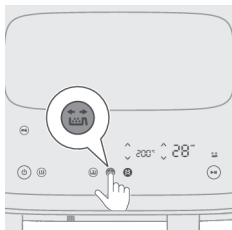
Înainte de a selecta funcția de preparare cu abur sau abur și aer, umple rezervorul de apă până la indicația de nivel MAX.



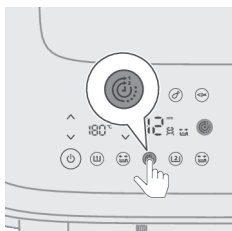
- 12** Apasă butonul de creștere/reducere a temperaturii și butonul de creștere/reducere a timpului pentru a alege timpul și temperatura necesare.

Dacă alegi funcția de prăjire cu aer sau preparare cu abur și aer, poți regla temperatura de preparare. Pentru funcția de preparare cu abur, temperatura este setată la 100 °C și nu poate fi reglată.

Pentru cantitățile de alimente, temperaturile și durata de preparare sugerate, consultă tabelul cu alimente din capitolul „Prepararea într-o singură tavă”.



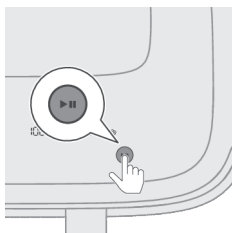
- 13** Apasă butonul memento pentru agitare pentru a îți se reaminti să agiți alimentele în timpul procesului de preparare.



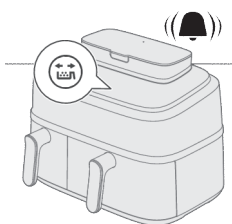
- 14** Apasă butonul pentru funcția de timp pentru a te asigura că prepararea ambelor feluri de mâncare se încheie în același timp.

Dacă prepari două alimente cu funcții, temperaturi și durate de preparare diferite și nu este necesar ca prepararea să se încheie în același timp, poți omite acest pas.

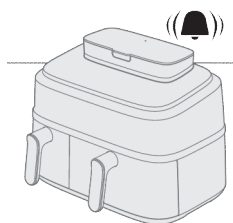
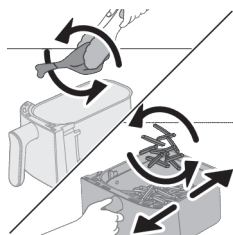
În timpul preparării, dacă reglezi durata pentru o tavă, **funcția de timp** va fi dezactivată, iar fiecare tavă va funcționa separat. Pentru a activa din nou **funcția de timp**, apasă butonul de pornire/pauză. Apoi, apasă butonul afișat pentru **funcția de timp**. Apasă din nou butonul de pornire/pauză pentru a relua prepararea.



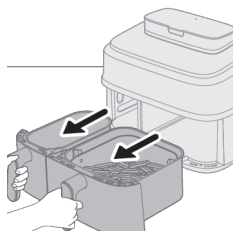
- 15** Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.



- 16** Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava cu coșul și agită coșul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.



17 Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



18 Scoate tava și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introdu tava înapoi în Airfryer și adaugă câteva minute în plus.

19 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți) din tavă cu un clește pentru grătar.

Notă

- Pentru a întrerupe prepararea în ambele tăvi, apasă butonul de pornire/pauză. Apasă-l din nou pentru a continua prepararea în ambele tăvi.
- Pentru a întrerupe prepararea dintr-o singură tavă, selectează mai întâi tava și apoi apasă butonul de pornire/pauză. Apasă din nou pentru a continua prepararea în acea tavă.
- Poți prepara cu o presetare într-o tavă și cu setări manuale în cealaltă.
- Aparatul întrerupe automat prepararea când scoți o tavă și reia prepararea când introduci tava înapoi.

Pentru instrucțiuni privind diferitele funcții de preparare, consultă secțiunile corespunzătoare din capitolul „Prepararea într-o singură tavă”.

Prepararea într-o singură tavă

Dacă vrei să prăjești cu aer o porție mică de alimente, selectează tava mică ^(U1).

Dacă vrei să prăjești cu aer, să prepari cu abur și aer fierbinte sau să prepari cu abur o cantitate mare de alimente, selectează tava mare ^(U2).

Instrucțiunile de mai jos sunt pentru tava mare.

Notă

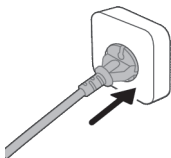
- Pentru îndepărtarea ingredientelor mari sau fragile, utilizează un clește.

- În funcție de tipul de ingrediente, este indicat să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul. Așază coșul pe o suprafață rezistentă la căldură și folosește mănuși pentru cuptor când scurgi excesul de ulei sau grăsime. Apoi introdu coșul înapoi în tavă.

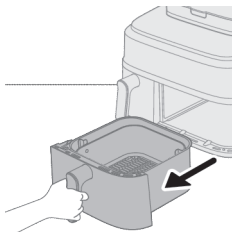
Funcția de prăjire cu aer

Prăjire cu aer în tava mare folosind tabelul cu alimente

- 1 Introdu ștecărul în priză.



- 2 Scoate din aparat tava mare cu coșul, trăgând de mâner.



- 3 Introdu coșul în tava mare.

- 4 Pune ingredientele în coș.

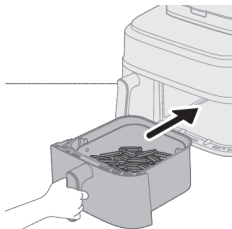
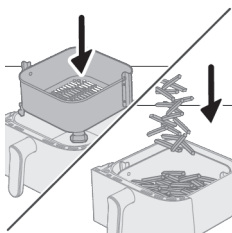
Notă

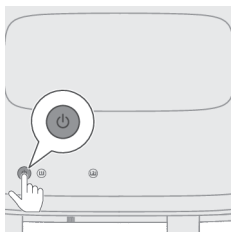
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative, consultă „Tabelul cu alimente”.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul de alimente” și nu umple excesiv coșul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.

- 5 Introdu tava înapoi în Airfryer.

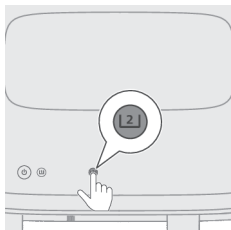
Atenție

- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**

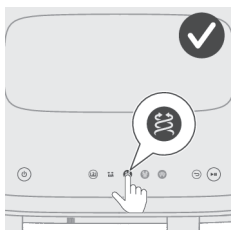




- 6** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

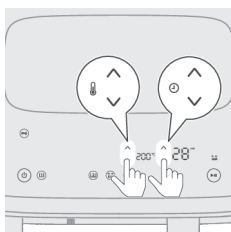


- 7** Selectează tava mare.

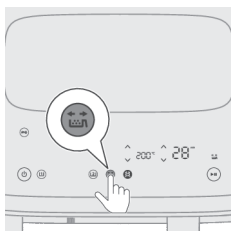


- 8** Selectează butonul pentru funcția de prăjire cu aer.

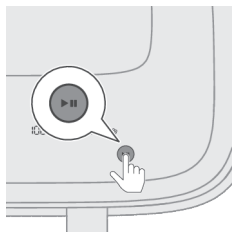
Indicatorul de durată și indicatorul de temperatură de pe partea stângă încep să lumineze intermitent.



- 9** Apasă butonul de creștere/reducere a temperaturii și butonul de creștere/reducere a duratei pentru a alege durata și temperatura necesare (consultă „Tabelul cu alimente”).



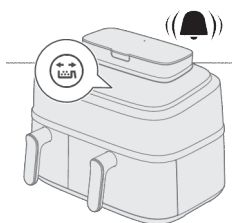
- 10** Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ți se reaminti să agiți alimentele în timpul procesului de preparare, în cazul în care ingredientele trebuie să fie agitate sau întoarse (consultă „Tabelul cu alimente”).



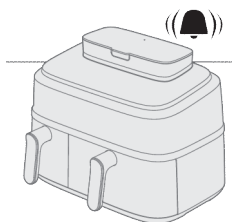
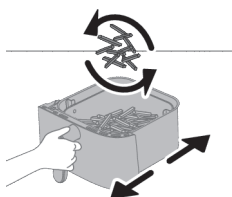
- 11** Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare. Temperatura și durata nu mai sunt afișate intermitent.

Notă

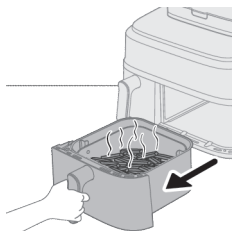
- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Poți modifica setările de preparare oricând în timpul procesului de preparare, selectând tava și apoi apăsând pe butoanele de creștere sau reducere.



- 12** Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava cu coșul și agită coșul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.



- 13** Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



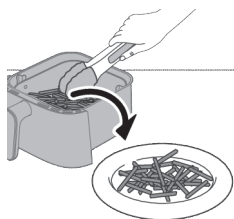
- 14** Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenție

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoți din dispozitiv.**

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer și adaugă câteva minute în plus.



15 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți) din tavă cu un clește pentru grătar.

Atenție

- **Nu înclina tava când scoți ingredientele, deoarece coșul poate cădea din tavă.**
- **După procesul de preparare, tava, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanații de abur din tavă.**

Tabel cu alimente - tava mare

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.



Ingrediente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	800 g / 28 oz	200°C	28-31	- 7x7 mm/0,3x0,3 în grosime - Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mare	900 g / 32 oz	200	29	- Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 14, 18, 21 și 25 de minute. - Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
Cartofi prăjiți de casă	800 g/28 oz	180°C	30-40	- 10x10 mm/0,4x0,4 în grosime - Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării

Bucăți congelate de pui	600 g/ 21 oz	200°C	10-20	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachetele de primăvară congelate	600 g/ 21 oz	200°C	18-24	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger	4 chiftele	200°C	15-20	- Circa 150 g/5 oz/bucată - Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	- Folosește accesoriul de copt
Cotlete de carne fără os	4 cotlete	200°C	15-20	- Circa 150 g/5 oz - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri	10 buc.	200°C	11-15	- Circa 50 g/1,8 oz/bucată - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4 oz/bucată)	4 buc.	180°C	23	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui	4 buc.	180°C	15-25	- Circa 200 g/7 oz/bucată - Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Pește întreg	3 buc.	180°C	20-25	- Circa 300-400 g/11-14 oz/bucată

File de pește	5 buc.	160°C	25-32	-	Circa 200 g/7 oz
Amestec de legume	1000 g/35 oz	180°C	22	-	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau amestecă alimentele la 11 și 17 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate.
Brioșe (circa 40 g/buc.)	6 buc.	160°C	13		
Prăjitură	500 g/18 oz	150°C	35-40	-	Utilizează vasul XL pentru gătit și copt. Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2,1 oz)	4 buc.	180°C	8		

Vegan	12 buc.	180°C	12-15	- Gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Pâine preparată în casă	550 g / 19 oz	150°C	33-35	- Folosește vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate



Tabel cu alimente - tava mică

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete.
Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Ingrediente	Cantitate de alimente	Temperatură	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelați	300 g/11 oz	200°C	28-30	- 7x7 mm/0,3x0,3 în grosime - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mare	670 g/24 oz	200	48	- Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 21, 27, 34 și 40 de minute. - Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
Cartofi prăjiți de casă	300 g/11 oz	180°C	30-38	- 10x10 mm/0,4x0,4 în grosime - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Bucăți congelate de pui	300 g/11 oz	200°C	20-22	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Pachețele de primăvară congelate	300 g/11 oz	200°C	20-23	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger	300 g/11 oz	200°C	21-24	- Circa 150 g/5 oz/bucată - Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Cotlete de carne fără os	300 g/11 oz	200°C	20-22	- Circa 150 g/5 oz/bucată - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri	6 buc.	200°C	13-17	- Circa 50 g/1,8 oz/bucată - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4 oz/bucată)	4 buc.	180°C	29	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui	3 buc.	180°C	20-25	- Circa 200 g/7 oz/bucată - Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pește întreg	1 bucată	180°C	24-26	- Circa 300-400 g/11-14 oz/bucată
File de pește	2 buc.	160°C	25-32	- Circa 200 g/7 oz/bucată

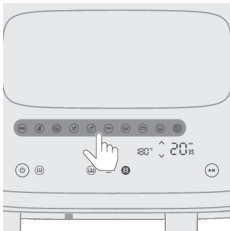
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	800g/28 oz	180	24	- Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau amestecă alimentele la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătit, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate.
Brioșe (circa 40 g/buc.)	5 buc.	160°C	18	
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2,1 oz)	3 buc.	180	8	
Vegan	12 buc.	190°C	15-18	- Gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării

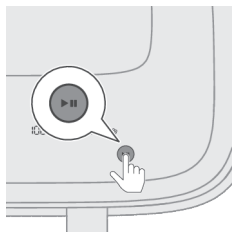
Prăjire cu aer cu o presetare în tava mare

- 1
- Urmează pașii de la 1 la 8 din capitoul „Prăjirea cu aer în tava mare folosind tabelul cu alimente.
- 2
- Alege presetarea.

Sugestie:

-
- Pentru a trece la altă presetare, apasă butonul de revenire sau deselectează butonul pentru presetare și selectează presetarea necesară.





3 Pornește procesul de preparare apăsând butonul de pornire/pauză.

Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.

Consultă tabelul de mai jos pentru cantitatea de alimente sugerată în funcție de durata de preparare implicită.



Presetare - tava mare

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Presetările	Pic- to- gra- mă	Cantita- tea de alimente	Tempera- tură (implici- tă)	Durată (implicită)	Notă
Gustări din cartofi congealați		800 g/28 oz	200°C	28 min.	- Gustări congelate pe bază de cartofi, cum ar fi cartofii prăjiți congealați, cartofii wedges , cartofii gratinați etc. Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs
Friptură (cunoscută și drept cotlet de vită și porc)		600 g/21 oz	200°C	20 min.	- Felii cu grosimea de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz fiecare felie. - Până la 4 cotlete fără os. - Întoarce o dată
Vegan (gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel)		12 buc.	180°C	12 min.	- 40 g pentru fiecare bucată Gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs
Cartofi proaspeți (sau cartofi prăjiți)		800 g/28 oz	180°C	30 min.	- Folosește cartofi făinoși - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiați gros - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă- i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs.
Ciocănele de pui (carne de pui)		8-10 bucăți	180°C	32 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs.
Pește (carne de pește și fructe de mare)		600 g/21 oz	180°C	23 min.	- Pește întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		1000 g/35 oz	180°C	22 min.	- Tăiate în bucăți mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Prăjitură		500 g/18 oz	140°C	35 min.	- Folosește accesoriul de copt XL (199 x 189 x 80 mm) pentru tava mare.

Presetările	Pic-to-gra-mă	Cantita-tea de alimen-te	Tempera-tură (implici-tă)	Dura-tă (implici-tă)	Notă
Pâine		500 g/17 oz	180°C	35 min.	- Folosește vasul XL de gătit și coacere. - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește. - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate.
Reîncălzire		-	160°C	5 min.	- Reglează timpul în funcție de produsul alimentar și de cantitatea de alimente



Presetare - tava mică

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Presetările	Pic-to-gra-mă	Cantita-tea de alimen-te	Tempera-tură (implici-tă)	Dura-tă (implici-tă)	Notă
Gustări din cartofi congelați		300 g/11 oz	200°C	30 min.	- Gustări congelate pe bază de cartofi, cum ar fi cartofii prăjiți congelați, cartofii wedges , cartofii gratinați etc. Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs
Friptură (cunoscută și drept cotlet de vită și porc)		400 g/14 oz	200°C	22 min.	- Felii cu grosimea de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz fiecare felie. - Până la 4 cotlete fără os. - Întoarce o dată
Vegan (gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel)		8 bucăți	190°C	15 min.	- 40 g pentru fiecare bucată - Gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs
Cartofi proaspeți (sau cartofi prăjiți)		300 g/11 oz	180°C	35 min.	- Folosește cartofi făinoși - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiați gros - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs.

Presetările	Pic- to- gra- mă	Cantita- tea de alimente	Tempera- tură (implici- tă)	Durată (implicită)	Notă
Ciocănele de pui (carne de pui)		4-5 bucăți	180°C	36 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Pește (carne de pește și fructe de mare)		300 g/11 oz	180°C	25 min.	- Pește întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		400 g/14 oz	180°C	25 min.	- Tăiate în bucăți mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Brioșă		6 bucăți	150°C	20 min.	- Utilizează forme de brioșe pentru coșul mic
Pâine		300 g/11 oz	160°C	40 min.	- Folosește accesoriul de copt
Reîncălzire		-	170°C	6 min.	- Reglează timpul în funcție de produsul alimentar și de cantitatea de alimente

Sugestie: Păstrarea la cald

- Îți poți menține mâncarea caldă în Airfryer setând temperatura la 80 de grade și adaptând timpul cât dorești să păstrezi mâncarea caldă. Îți recomandăm să nu ții mâncarea la cald mai mult de 30 de minute, deoarece calitatea acesteia se poate reduce.
- Dacă alimente precum cartofii prăjiți devin prea puțin crocante în modul de păstrare la cald, fie poți scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poți prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- Pentru tava mare ai nevoie de 800 g/28 oz, iar pentru tava mică de 300 g/11 oz de cartofi curățați.
- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiți, de ex., cartofi proaspeți, (ușor) făinoși.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porții de până la 800 g/28 oz, pentru un rezultat uniform. În cantități mai mari, cartofii tind să fie mai puțin crocanți decât în porții mai mici.

- 1 Curăță cartofii de coajă și taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).
- 2 Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute.
- 3 Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.

- 4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiați în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți cu ulei.
- 5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu creștături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

Notă

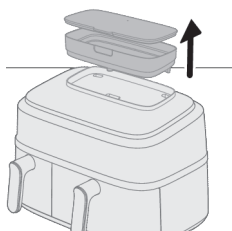
- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiați baghete în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.

- 6 Pune cartofii tăiați în coș.

Funcție de preparare cu abur și aer

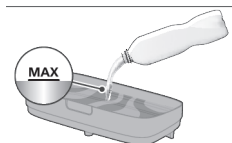
Preparare cu abur și aer folosind tabelul cu alimente

- 1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.

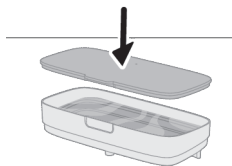


- 2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

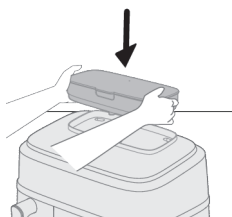


- 3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

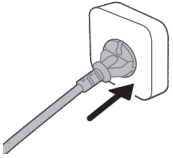


- 4 Așază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului și apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

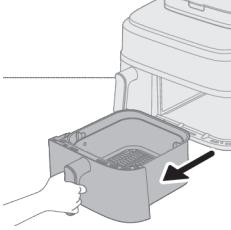
Dacă rezervorul de apă nu este poziționat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afișarea intermitentă a pictogramei „lipsește apă” și se pot produce zgomote ciudate de la ventilator și motor. Funcția de preparare cu abur și aer poate fi dezactivată în acest caz.



5 Introdu ștecărul în priză.

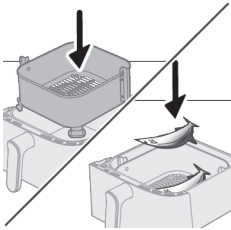


6 Scoate din aparat tava mare cu coșul, trăgând de mâner.



7 Introdu coșul în tava mare.

8 Pune ingredientele în coș.



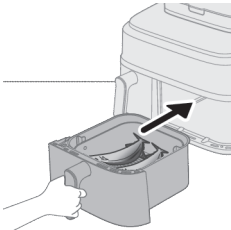
Notă

- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul de alimente” și nu umple excesiv coșul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.

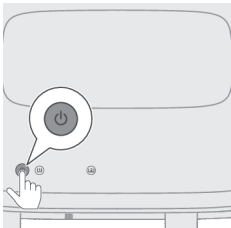
9 Introdu tava înapoi în Airfryer.

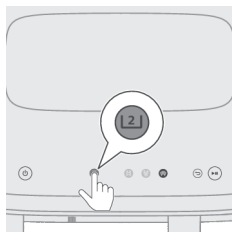
Atenție

- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**

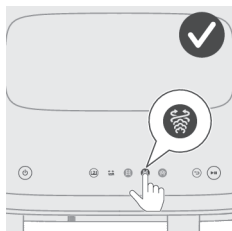


10 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



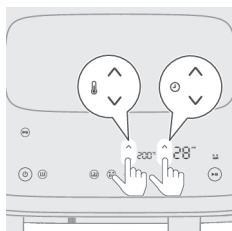


11 Selectează tava mare.

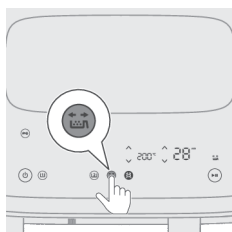


12 Selectează funcția de preparare cu abur și aer.

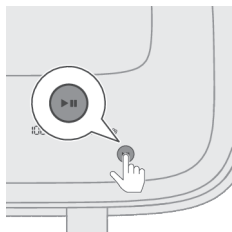
Indicatorul de durată și indicatorul de temperatură de pe partea stângă încep să lumineze intermitent.



13 Apasă butonul de creștere/reducere a temperaturii și butonul de creștere/reducere a duratei pentru a alege durata și temperatura necesare (consultă tabelul cu alimente de mai jos).



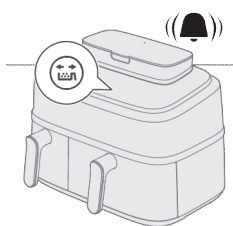
14 Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ți se reaminti să agiți alimentele în timpul procesului de preparare, dacă este necesar.



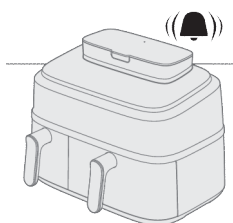
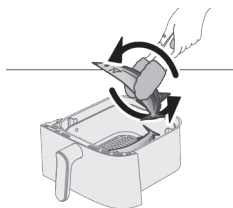
15 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare. Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.

Notă

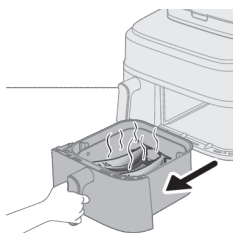
- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Dacă temperatura și durata de pe afișaj sunt iluminate continuu, nu intermitent, înseamnă că aparatul funcționează normal. După 20 de secunde de preparare, vei auzi motorul/ventilatorul și vei vedea abur ieșind din partea din spate a aparatului.
- Poți modifica setările de preparare oricând în timpul procesului de preparare, selectând tava și apoi apăsând pe butoanele de creștere sau reducere.



16 Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava cu coșul și agită coșul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.



17 Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



18 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenție

- După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoți din dispozitiv.

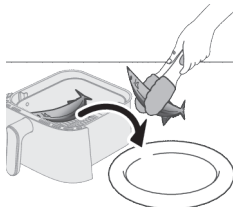
Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer și adaugă câteva minute în plus.

19 Scoate cu grijă ingredientele din tavă cu un clește pentru grătar.

Atenție

- Nu înclina tava când scoți ingredientele, deoarece coșul poate cădea și se poate împrășca apă.
- După procesul de preparare, tava, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanații de abur din tavă.





Tabel cu alimente - tava mare

Ingrediente	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeți cuburi (sau cartofi gratinați)	800 g/ 28 oz	180°C	26-35	- Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Ciocănele de pui	10 buc.	180°C	27-30	- Circa 125 g/4 oz/bucată - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui	4 buc.	160°C	20-22	- Circa 200 g/7 oz/bucată - Adaugă 10 g ulei de rapiță
Pește întreg	3 buc.	200°C	18-21	- Circa 300-400 g/11-14 oz/bucată - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
File de pește	5 buc.	160°C	20-21	- Circa 200 g/7 oz - Adaugă 10 g ulei de rapiță
Amestecă legumele	1000 g/35 oz	200°C	19-21	- Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale - Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării

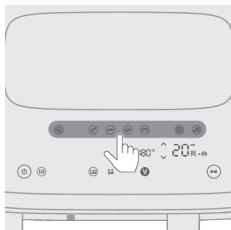
Conopidă	600 g/21 oz	160°C	19-21	- Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării - 10 g ulei de rapiță
Morcovi	600 g/21 oz	180°C	19-21	- Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării - 10 g ulei de rapiță
Pâine preparată în casă	550 g/19 oz	180°C	30-35	- Folosește vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate
Găluște	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Pui întreg	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

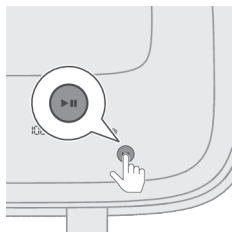
Preparare cu abur și aer cu presetare

- 1 Urmează pașii de la 1 la 12 din capitolul „Funcția de preparare cu abur și aer - preparare cu abur și aer folosind tabelul cu alimente”.
- 2 Alege presetarea.

Sfat

- Pentru a trece la altă presetare, apasă butonul de revenire sau deselectionează butonul pentru presetare și selectează presetarea necesară.





- 3** Pornește procesul de preparare apăsând butonul de pornire/pauză.
Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.



Tabel de presetări

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete.
Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

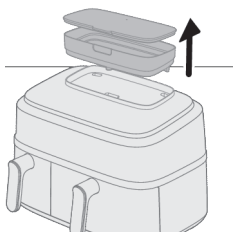
Presetările	Pic- to- gra- mă	Cantita- tea de alimente	Tempera- tură (implici- tă)	Durată (implicită)	Notă
Cartofi proaspeți (sau cartofi prăjiți)		800 g / 28 oz	180°C	26 min.	- Folosește cartofi făinoși - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in., tăiați gros - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă- i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei - Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Ciocănele de pui (carne de pui)		8-10 bucăți	180°C	27 min.	- 120-130 g / 4-5 oz per fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Pește (carne de pește și fructe de mare)		600 g / 21 oz	200°C	18 min.	- Pește întreg cu piele, în jur de 300 g / 11 oz
Legume		550 g / 19 oz	160°C	19 min.	- Legume tari, cum ar fi broccoli/conopida - Mementoul de agitare este activat în mod implicit și îți solicită să agiți tava de două ori în timpul gătitului. - Dacă prepari un amestec de legume (vinete, dovleci, ardei, ceapă), reglează temperatura la 200 °C
Pâine		500 g / 17 oz	180°C	30 min.	- Folosește vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate

Presetările	Pic- to- gra- mă	Cantita- tea de alimente	Tempera- tură (implici- tă)	Durată (implicată)	Notă
Găluște		400 g/14 oz	160°C	15 min.	-
Reîncălzire		-	150°C	20 min.	- Reglează timpul în funcție de produsul alimentar și de cantitatea de alimente

Funcție de preparare cu abur

Prepararea cu abur folosind tabelul cu alimente

1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.



2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

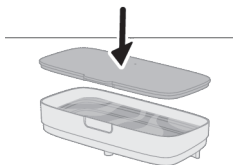
Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

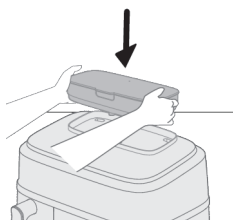
Cantitatea de apă necesară pentru preparare depinde de tipul de alimente și de durata de preparare.

Este posibil să fie necesar să reumpli rezervorul de apă în timpul preparării dacă durata de preparare depășește 50 de minute.



3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

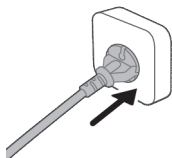




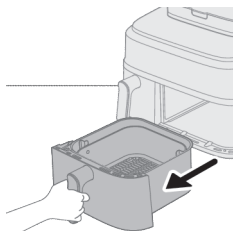
- 4** Așază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului și apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

Dacă rezervorul de apă nu este poziționat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afișarea intermitentă a pictogramei „lipsește apă” și se pot produce zgomote ciudate de la ventilator și motor. Funcția de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.

- 5** Introdu ștecărul în priză.

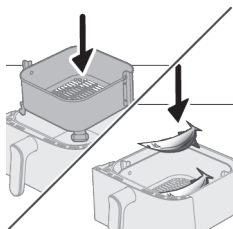


- 6** Scoate din aparat tava mare cu coșul, trăgând de mâner.



- 7** Introdu coșul în tava mare.

- 8** Pune ingredientele în coș.



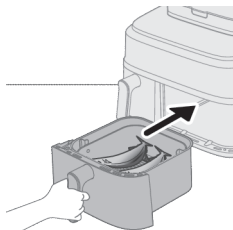
Notă

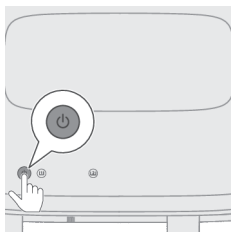
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul de alimente” și nu umple excesiv coșul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.

- 9** Introdu tava înapoi în Airfryer.

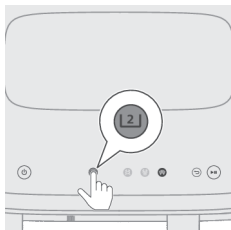
Atenție

- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**

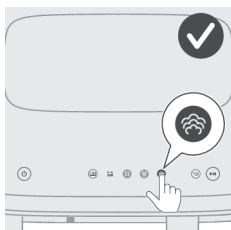




10 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

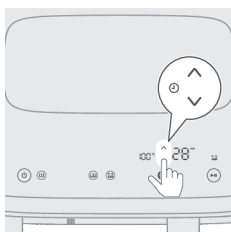


11 Selectează tava mare.

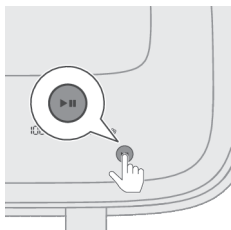


12 Selectează funcția de preparare cu abur.

Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.



13 Apasă butonul de creștere/reducere a duratei pentru a selecta durata necesară.

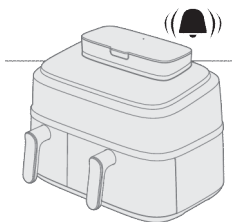


14 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

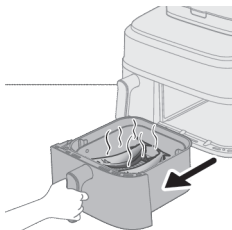
Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.

Notă

- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Dacă temperatura și durata de pe afișaj sunt iluminate continuu, nu intermitent, înseamnă că aparatul funcționează normal. După 20 de secunde de preparare, vei auzi motorul/ventilatorul și vei vedea abur ieșind din partea din spate a aparatului.
- Poți modifica setările de preparare oricând în timpul procesului de preparare, selectând tava și apoi apăsând pe butoanele de creștere sau reducere.



15 Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



16 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenție

- După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoți din dispozitiv.
- Ai grijă la o explozie bruscă de abur fierbinte atunci când scoți ateți coșul după gătit.

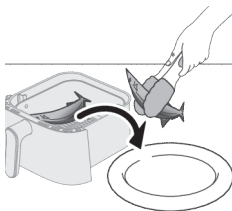
Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer și adaugă câteva minute în plus.

17 Scoate cu grijă ingredientele din tavă cu un clește pentru grătar.

Atenție

- Nu înclina tava când scoți ingredientele, deoarece coșul poate cădea și se poate împrășca apă.
- După procesul de preparare, tava, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanații de abur din tavă.



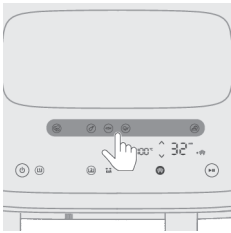


Tabel cu alimente - tava mare

Ingrediente	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeți tăiați în cuburi	800 g/28 oz	100°C	28-35	
Cartofi întregi	4 buc.	100°C	45-55	- Circa 250-300 g/9-11 oz/bucată
Ciocănele de pui	10 buc.	100°C	30-40	- Circa 125 g/4 oz/bucată
Pește întreg	3 buc.	100°C	18-22	- Circa 300-400 g/11-14 oz/bucată
Legume tari	550 g/19 oz	100°C	10-14	- Precum broccoli, conopidă
Găluște	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Coaste de porc	300 g/11 oz	100°C	30-35	- Utilizează o placă de dimensiuni cunoscute
Orez	320 g/11 oz	100°C	25-30	- Utilizarea vasului de gătit, cum ar fi un vas de copt, o tavă de silicon etc. - Adaugă 320 ml apă în vas, raportul orez/apă este de 1:1,2
Piept de pui	4 buc.	100°C	20-30	- Circa 200 g/7 oz/bucată
Ignamă/cartof dulce	8 buc.	100°C	45-60	- Circa 100 g/4 oz/bucată

Preparare cu abur cu presetare

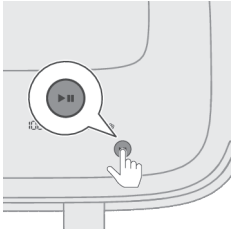
1 Urmează pașii de la 1 la 12 din secțiunea „Funcția de preparare cu abur”.



2 Alege presetarea.

Sfat

- Pentru a trece la altă presetare, apasă butonul de revenire sau deselectează butonul pentru presetare și selectează presetarea necesară.



- 3** Pornește procesul de preparare apăsând butonul de pornire/pauză.
Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.



Tabel de presetări

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete.
Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Presetările	Pic- to- gra- mă	Cantita- tea de alimente	Tempera- tură (implici- tă)	Durată (implicită)	Notă
Cartofi proaspeți		800 g / 28 oz	100°C	35 min.	- Taie cartofii în cuburi
Ciocănele de pui (carne de pui)		8-10 bucăți	100°C	40 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată.
Pește (carne de pește și fructe de mare)		600 g/21 oz	100°C	20 min.	- Pește întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		550 g/19 oz	100°C	14 min.	- Legume tari, cum ar fi broccoli/conopida
Găluște		400 g/14 oz	100°C	20 min.	-

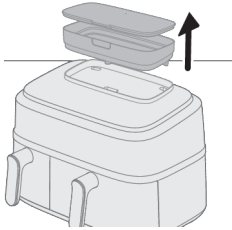
Curățarea

Utilizează programele de curățare automată

Utilizarea funcției de curățare cu abur

Ajută la dizolvarea reziduurilor de grăsime și la curățarea temeinică a tăvii mari. Programul durează 20 minute, 15 minute pentru curățarea cu abur și 5 minute pentru uscarea tăvii.

- 1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.

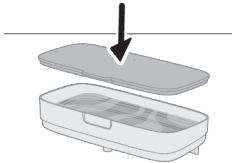


- 2 Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

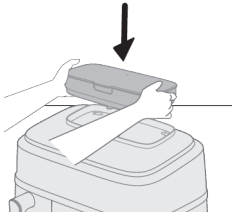


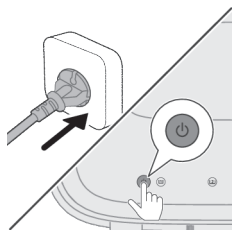
- 3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.



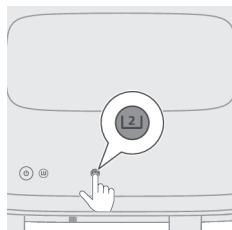
- 4 Așază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului și apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

Dacă rezervorul de apă nu este poziționat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afișarea intermitentă a pictogramei „lipsește apă”  și se pot produce zgomote ciudate de la ventilator și motor. Funcția de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.

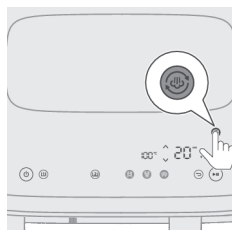




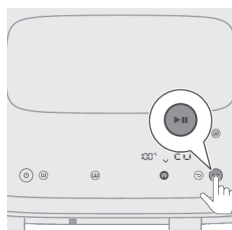
- 5 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



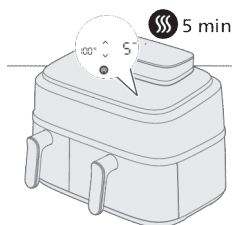
- 6 Selectează tava mare.



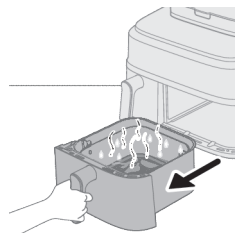
- 7 Apasă pe butonul de curățare cu abur pentru a porni curățarea compartimentului din dreapta.
Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.



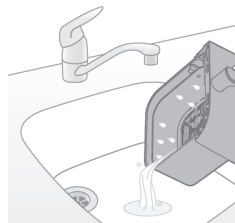
- 8 Apasă pe butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de curățare.
Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.



- 9 După 15 minute, aparatul va emite un semnal sonor continuu și pictograma pentru curățarea cu abur va fi afișată intermitent până când scoți tava. Acest lucru indică faptul că procesul de curățare este finalizat și că urmează fază de uscare de 5 minute.



10 Scoate și golește tava.

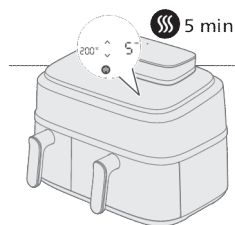


11 Clătește coșul și tava pentru a îndepărta reziduurile.

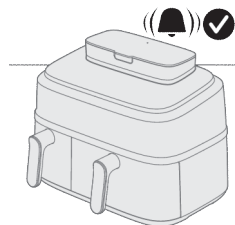
Dacă rămâne grăsime în tavă și coș, curăță-le cu apă cu detergent sau cu detergent folosind un burete, apoi clătește din nou.

12 Șterge grăsimea dizolvată din jurul zonei încălzitorului folosind o cârpă sau un prosop de bucătărie.

Când folosești funcțiile de preparare cu abur și aer, se va depune o anumită cantitate de grăsime în jurul zonei încălzitorului. Curățarea cu abur și ștergerea efectuate periodic te vor ajuta să menții curată partea interioară de sus.



13 Introdu tava înapoi în unitate pentru a porni automat modul de uscare.



14 După 5 minute, un semnal sonor va indica finalizarea programului de uscare.

Sfat

- Înainte de prima utilizare sau în caz de neutilizare pe o perioadă lungă de timp, îți sugerăm să utilizezi funcția „curățare cu abur” pentru a curăța bine circuitul de apă și compartimentul din dreapta.

Notă

- La pornirea programului de curățare cu abur sau detartrare, acesta poate genera mai mulți aburi din partea din spate a aparatului decât în modul de preparare cu abur, ceea ce înseamnă că vei observa mai mult condens pe perete. Înainte de a porni aceste două programe, te rugăm să te asiguri că 1) fantele de evacuare a aerului nu sunt direct orientate spre priză; 2) nu ai așezat alte aparate de bucătărie lângă aparat; 3) ai așezat aparatul la o distanță de 20 cm față de perete pentru a reduce formarea condensului pe perete.

Utilizarea funcției de detartrare

Utilizarea funcției de detartrare

La fiecare 10 ore de utilizare a modului de preparare cu abur se va afișa intermitent pictograma ☼, indicând că trebuie să pornești un program de

detartrare. Această funcție ajută la curățarea depunerilor de calcar din sistemul de apă al dispozitivului și îi prelungește durata de viață.

În funcție de versiunea software a aparatului tău, există două modalități diferite de detartrare.

- **(Metoda 1)** Metoda numai cu apă
- **(Metoda 2)** Metoda apă + detartrant

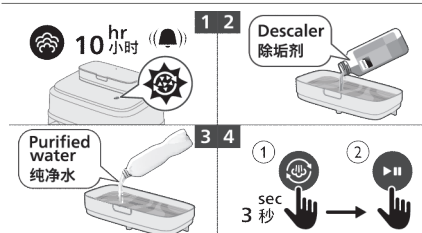
Verifică autocolantul de pe aparat și compară-l cu tabelul de mai jos pentru a selecta metoda corectă de detartrare pentru aparat.

Notă: Pentru o performanță optimă de detartrare, urmează metoda indicată pe autocolantul produsului. Dacă ai întrebări, contactează linia telefonică a centrului de service.

(Metoda 1) Utilizează metoda „numai apă” atunci când vezi acest autocolant

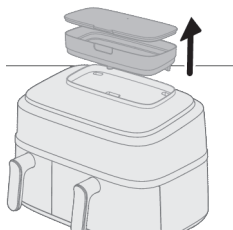


(Metoda 2) Utilizează metoda „apă + detartrant” atunci când vezi acest autocolant



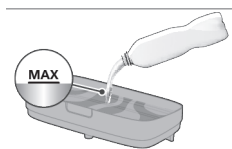
(1) Metoda numai cu apă

- 1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.

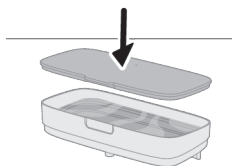


2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

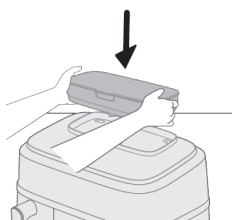


3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

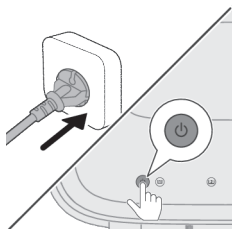


4 Așază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului și apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

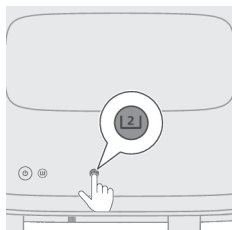
Dacă rezervorul de apă nu este poziționat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afișarea intermitentă a pictogramei „lipsește apă” și se pot produce zgomote ciudate de la ventilator și motor. Funcția de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.



5 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

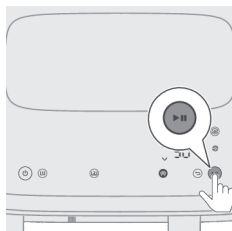


6 Selectează tava mare.

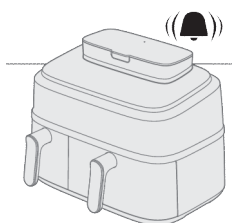




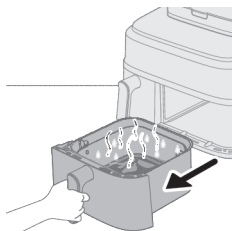
- 7** Ține apăsat butonul de curățare cu abur mai mult de 3 secunde până când se afișează intermitent pictograma de detartare ☹️.
Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.



- 8** Apasă pe butonul de pornire/pauză pentru a porni detartarea.
Indicatorul pentru durată nu mai este afișat intermitent.



- 9** Așteaptă 50 de minute până când auzi un semnal sonor, indicând că programul s-a încheiat.



- 10** Scoate tava mare.



- 11** Evacuează apa murdară.
12 Spală tava și coșul, clătește și usucă. Șterge compartimentul de preparare cu o cârpă uscată sau cu un prosop de bucătărie.
Îți recomandăm să utilizezi funcția de curățare cu abur pentru a curăța circuitul de apă interior și să usuci tava.

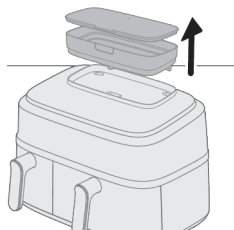
Notă

- Când pictograma ☹️ este afișată intermitent, este indicat să detartezi imediat. În caz contrar, se poate depune calcar în circuitul de apă și acesta se poate înfunda.
- Dacă vrei să detartezi ulterior, poți omite notificarea. Ți se va reaminti data următoare când vei porni aparatul Airfryer.

- În niciun caz nu trebuie să utilizezi un lichid de decalcifiere pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oțet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat și nu poate dizolva corect calcarul.
- Dacă utilizezi adesea apă dură în zona ta, este posibil să fie necesar să detartrezi mai frecvent.

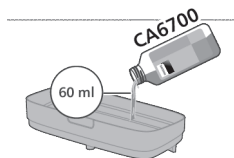
(2) Metoda Apă + detartrant

- 1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.



- 2 Umple rezervorul de apă cu 60 ml de detartrant Philips CA6700.

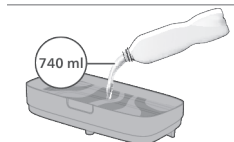
Notă: Detartrantul Philips CA6700 nu este inclus în cutie. Achiziționează-l separat pentru cele mai bune rezultate de detartrare.



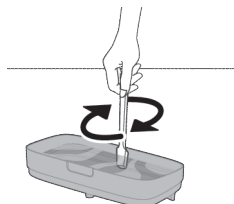
Notă: Pentru a detartar aparatul, recomandăm să utilizezi detartrantul Philips CA6700/55 (disponibil în magazinul online Philips). Aparatul trebuie detartat după fiecare 10 ore de utilizare a funcției de preparare la abur. Dacă intenționezi să utilizezi un detartrant pe bază de pulbere de acid citric, îți recomandăm să amesteci 40 g de pulbere de acid citric de calitate alimentară cu 800 ml de apă pentru a obține soluția de detartrare. Nedetartrarea aparatului va anula garanția.

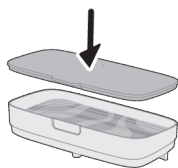
- 3 Umple rezervorul de apă cu 740 ml de apă.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

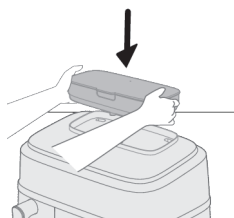


- 4 Amestecă bine apa și detartrantul în rezervorul de apă.



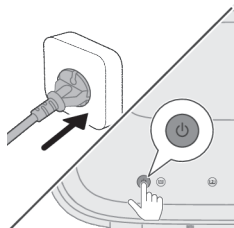


- 5** Fixează capacul la rezervorul de apă.

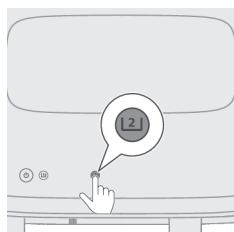


- 6** Așază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului și apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

Dacă rezervorul de apă nu este poziționat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afișarea intermitentă a pictogramei „lipsește apă”  și se pot produce zgomote ciudate de la ventilator și motor. Funcția de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.



- 7** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

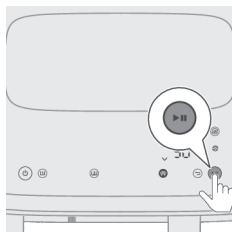


- 8** Selectează tava mare.

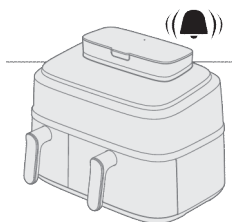


- 9** Ține apăsat butonul de curățare cu abur mai mult de 3 secunde până când se afișează intermitent pictograma de detartrare .

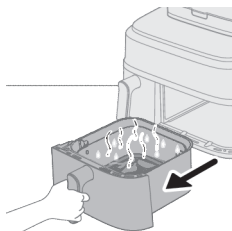
Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.



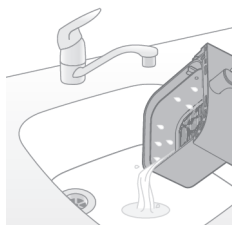
- 10** Apasă pe butonul de pornire/pauză pentru a porni detartarea.
Indicatorul pentru durată nu mai este afișat intermitent.



- 11** Așteaptă 50 de minute până când auzi un semnal sonor, indicând că programul s-a încheiat.



- 12** Scoate tava mare.

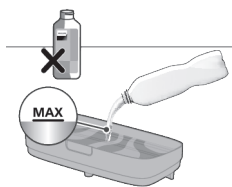


- 13** Evacuează apa murdară.

Atenție: Fii atent atunci când manevrezi tava fierbinte.

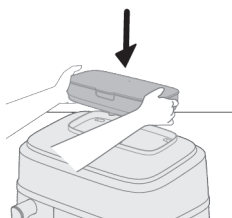


- 14** Scurge soluția de detartare în exces din rezervorul de apă.

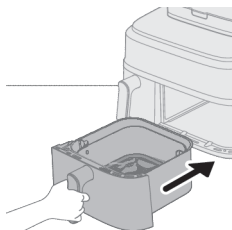


15 Reumple rezervorul de apă cu apă.

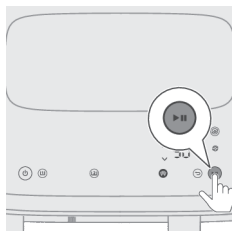
Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



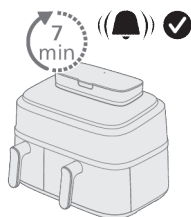
16 Pune rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului și apasă-l pentru a te asigura că este fixat.



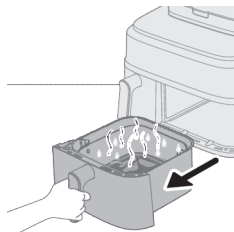
17 Reintrodu tava în aparat.



18 Apasă butonul **Pornire/pauză** pentru a continua detartrarea.



19 Procesul de detartrare durează încă 7 minute și se încheie când auzi din nou semnalul sonor al aparatului.



20 Scoate tava mare.

21 Spală tava și coșul, clătește și usucă. Șterge compartimentul de preparare cu o cârpă uscată sau cu un prosop de bucătărie.

Îți recomandăm să utilizezi funcția de curățare cu abur pentru a curăța circuitul de apă interior și să usuci tava.

Notă

- Când pictograma  este afișată intermitent, este indicat să detartrezi imediat. În caz contrar, se poate depune calcar în circuitul de apă și acesta se poate înfunda.
- Dacă vrei să detartrezi ulterior, poți omite notificarea. Ți se va reaminti data următoare când vei porni aparatul Airfryer.
- În niciun caz nu trebuie să utilizezi un lichid de decalcifiere pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oțet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat și nu poate dizolva corect calcarul.
- Dacă utilizezi adesea apă dură în zona ta, este posibil să fie necesar să detartrezi mai frecvent.

Curățare generală

Avertisment

- Lasă coșul, tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.
- Tava și coșul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

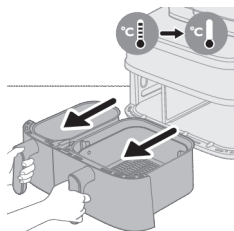
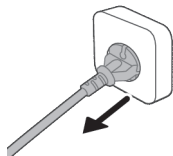
Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul orificiului pentru evacuarea aburului, șterge-l cu o lavetă moale și uscată.

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.

Tip

- Scoate tava și coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.



2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

3 Curăță tava și coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).

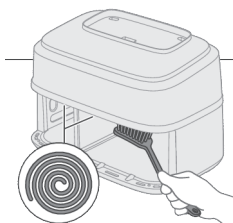
Tip

- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coș sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.
- Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.

4 Pentru a preveni zgârieturile, șterge ușor exteriorul aparatului (inclusiv orificiul pentru evacuarea aburului și suprafața etc.) cu o cârpă neșifonată, curată și moale. Începe cu o cârpă ușor umezită și continuă cu una uscată, dacă este necesar.



5 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



6 Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

Notă

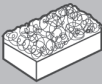
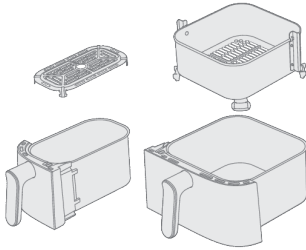
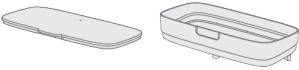
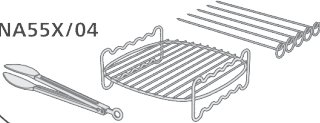
- Dacă scoți neintenționat separatorul, care se află între tava mică și cea mare, în timpul curățării, asigură-te că îl pui înapoi în modul corect.

Tip

- Dacă pe tavă s-au lipit resturi de alimente, utilizează programul de curățare automată „Curățare cu abur” pentru a înmuia resturile și a curăța aparatul mai ușor (consultă „Utilizarea programelor de curățare automată”).



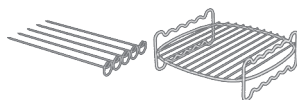
Tabel de curățare

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Accesoriile

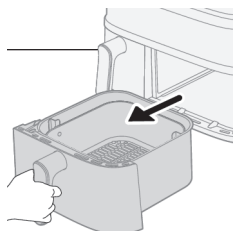
Utilizarea grătarului cu două niveluri

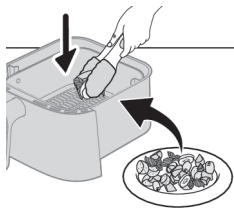
Grătarul cu două niveluri și suportul de frigărui vin cu următoarele modele: NA55X/03.



Grătarul cu două niveluri este un accesoriu util care permite gătirea pe două niveluri, dar este compatibil numai cu tava mare.

- 1 Scoate tava mare din aparat.

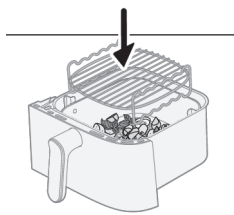




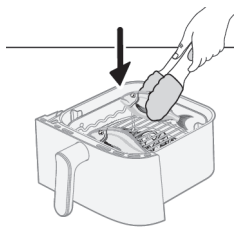
2 Introdu alimentele dorite în coș.

Notă

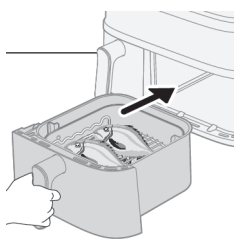
- Consultă tabelul de alimente de mai jos pentru a vedea ce alimente se recomandă a fi gătite pe grătarul cu două niveluri.



3 Așează grătarul cu două niveluri deasupra alimentelor din coș.



4 Adaugă a doua porție de alimente pe grătarul cu două niveluri.



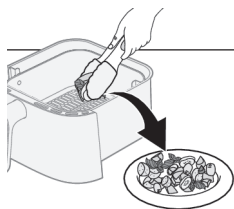
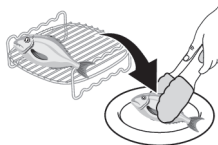
5 Introdu tava în aparat și reglează timpul și temperatura conform specificațiilor din tabelul următor. După ce ai terminat, apasă pe butonul Start.

Preparate	Greutate (brută)	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
Bucăți congelate de pui	300 g / 11 oz	17–20 min.	180°C	
Cartofi pai congelați	400 g / 14 oz			
Aripi de pui congelate	450 g / 16 oz	16–20 min.	200°C	
Chifteluțe de pui congelate	350 g / 12 oz			

Știuleți de porumb	800-1000 g/28-35 oz	24–28 min.	180°C	- 3 bucăți de știuleți
Cartofi wedges	500 g / 18 oz			
Doradă	500-600 g/18-21 oz			
Cartof copt (în patru bucăți)	350 g / 12 oz	18–20 min.	200°C	- 2 bucăți de pește întreg
Ciuperci întregi	200 g / 7 oz			
Creveți mari nedecorticați	400 g / 14 oz	12–14 min.	200°C	
Brânză sau tofu la grătar	250 g / 9 oz	15–18 min.	180°C	- Întoarce brânza sau tofu pe grătar la jumătatea timpului de gătit
Amestec de legume	500 g / 18 oz			

Notă

- Alimentul situat sus în tabel trebuie plasat deasupra grătarului cu două niveluri iar al doilea aliment dedesubt.



- 1 După finalizarea procesului de gătit, utilizează mănuși de cuptor și clești pentru a scoate cu atenție alimentele din coș.

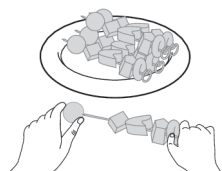
Atenție

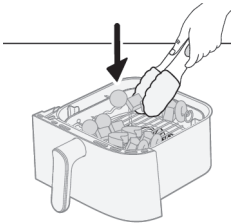
- **Ai grijă atunci când scoți grătarul cu două niveluri, deoarece devine fierbinte în timpul gătitului.**

Utilizarea frigărilor

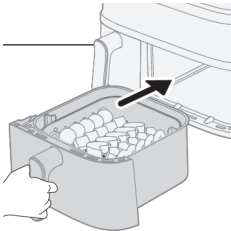
Frigăruile pot fi utilizate în combinație cu grătarul cu două niveluri.

- 1 Introdu carnea și legumele dorite pe frigărui.



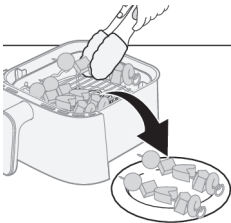


2 Așează frigăruile în canelurile desemnate de pe grătarul cu două niveluri.



3 Reintrodu tava în aparat.

4 Setează ora și temperatura în funcție de tabelul specificat și începe procesul de gătire.



5 După finalizarea gătirii, utilizează mănuși de cuptor și clești pentru a scoate cu atenție alimentele din coș.

Consultă tabelul pentru recomandări specifice privind timpii de preparare și temperaturile.

Conținutul coșului	Porția	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
5 frigărui cu mâncare	5 frigărui	15–18 min.	180°C	- Pune legumele amestecate pe fundul tăvii, iar frigăruile deasupra grătarului cu două niveluri.
Amestec de legume	500 g			

Utilizarea setului pentru mic dejun

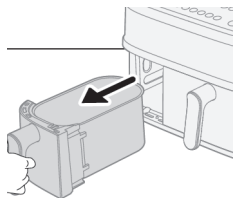
Setul pentru mic dejun este livrat cu următoarele modele: NA55X/04.



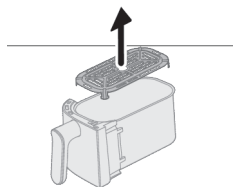
Setul pentru mic dejun permite gătirea simultană a până la patru ouă și patru bucăți de pâine prăjită.

Atenție

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



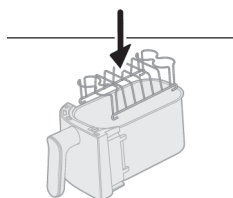
1 Scoateți tava mică mic din aparat.



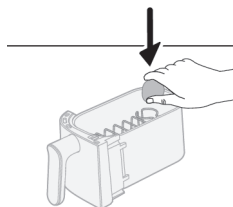
2 Scoate placa inferioară din tavă.

Notă

- Dacă placa inferioară nu este scoasă, este posibil ca feliile de pâine prăjită să nu se potrivească corespunzător în tavă.



3 Pune setul pentru mic dejun în tava mică.



4 Pune până la patru ouă în setul pentru mic dejun și introdu tava înapoi în aparat.

5 Reglează ora și temperatura în funcție de tabelul de alimente de mai jos și apasă butonul de pornire.

Set pentru micul dejun

Cantitatea

Timpul de preparare

Temperatura

Notă

Ouă fierte tare

4 ouă

10–12 min.

Ouă fierte moi

4 ouă

8–10 min.

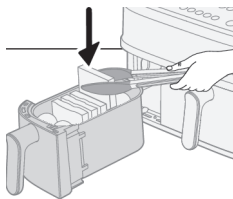
Pâine prăjită

5 buc.

5–6 min.

180°C

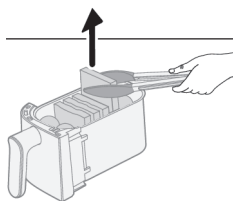
- Gătește ouăle mai întâi. Adaugă pâinea prăjită la jumătatea procesului de gătit.



- 1 La jumătatea procesului de gătit, adaugă feliile de pâine prăjită în setul pentru mic dejun și continuă să gătești.

Sfat

- la în considerare activarea memento-ului de agitare pentru a nu uita să adaugi pâinea prăjită.
- Dacă pâinea prăjită nu se potrivește în tavă, tai-o pe jumătate.



- 2 După ce gătitul este complet, utilizează clești pentru a scoate cu atenție ouăle și pâinea prăjită.

Te rugăm să consulți tabelul de mai jos pentru perioadele și temperaturile specifice de preparare.

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.
- 3 Înfășoară cablul în jurul suportului de cablu de pe partea din spate a aparatului.

Notă

- Când transporti Airfryer, ține-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a tăvilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detașabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detașabilă inferioară etc., 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.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă

Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.

Cauză posibilă

Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.

Soluție

Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
		Tava, coșul și interiorul aparatului se încălzesc întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă: 
		Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conțin indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecărul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.
	Butonul de pornire/oprire nu a fost încă activat.	Utilizează degetul mare pentru a apăsa butonul de pornire/oprire, asigurându-te că atingi butonul cu tot degetul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Poți preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coșului în tavă. Dacă introduci coșul în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
lese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna tava și coșul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. 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.	Usucă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.
Ecranul Airfryer afișează „E1”.	Aparatul s-a stricat/este defect.	Apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afișajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Ecranul Airfryer afișează „E4–E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecțiune.	Încearcă să deconectezi și reconectezi dispozitivul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aud niște zgomote ciudate care vin din interiorul aparatului.	Aparatul este echipat cu un ventilator, care este necesar pentru a transporta căldura către alimente, precum și cu o pompă de apă, care este necesară pentru funcția de preparare la abur a aparatului.	Acest zgomot este normal și prevăzut. Dacă zgomotul devine mai puternic sau se schimbă în mod evident, contactează centrul de asistență Philips pentru recomandări suplimentare.
În camera de preparare există apă după preparare.	Aparatul Airfryer produce abur în timpul preparării. Aburul condensează pe alimente și pe pereții interiori ai camerei de preparare. Apa condensată rămâne în camera de preparare după preparare.	Este normal ca o anumită cantitate de apă să rămână în camera de preparare. Doar șterge-o cu o cârpă umedă, neabrazivă.
⚡ afișat intermitent în permanență	Nu există apă în rezervor	Adaugă apă în rezervorul de apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Apasă pe rezervorul de apă în canelură pentru a-l fixa în poziție, apoi apasă butonul de pornire/pauză.
	Conductă de apă blocată	Contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta pentru a solicita asistență de service.
🌀 afișat intermitent în permanență	Aceasta este mementoul pentru detartrare	Efectuează procesul de detartrare. Consultă capitolul „Detartrarea”.
Este posibil să existe apă de condens pe perete în timpul preparării cu abur, curățării cu abur și detartrării	Este normal, vaporii vor ieși din fantele de evacuare a aerului din partea dreaptă și ventilatorul îi va împinge spre perete	Poziționează aparatul la o distanță de 20 cm față de perete și nu poziționa fantele de evacuare a aerului chiar în fața prizei, pentru a evita problemele electrice. Nu pune alte electrocasnice de bucătărie în apropierea aparatului. Folosește o cârpă pentru a-l usca.
Aparatul pare să prezinte scurgeri	Scurgeri din partea interioară a aparatului (scurgeri de la conducta de apă etc.)	Contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta pentru a solicita asistență de service.
	Dispozitiv fisurat din cauza forței externe sau deformării	
	Scurgeri din rezervorul de apă	Scoate rezervorul de apă și instalează-l din nou în mod corect Verifică dacă rezervorul de apă prezintă fisuri și contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Abur insuficient	Apă insuficientă în rezervorul de apă	Verifică rezervorul de apă pentru a te asigura că există suficientă apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Apasă pe rezervorul de apă în canelură pentru a-l fixa în poziție, apoi apasă butonul de pornire/pauză.
	Orificiul de admisie a apei din canelura din partea superioară a aparatului este murdar/înfundat	Curăță și clătește orificiul de admisie a apei.
	Generator de abur înfundat sau scurgeri de la conducta de abur	Dacă aparatul a fost utilizat o perioadă lungă de timp, poate fi necesar să efectuezi detartrarea sau să cureți generatorul de abur. Pornește programul de detartrare. Dacă tot nu funcționează, contactează centrul de asistență pentru clienți
Nu se aude niciun sunet de la ventilator sau motor la pornirea programului de preparare cu abur, preparare cu abur și aer, curățare cu abur, detartrare, dar temperatura și durata sunt afișate continuu	Este normal. Aparatul funcționează.	Așteaptă mai mult de 20 secunde pentru a verifica din nou fenomenul.
Apa rezultată din condensare prezentă pe priza liberă în timpul preparării la abur, curățării cu abur, detartrării	Dispozitiv plasat prea aproape de prizele libere	Se recomandă schimbarea poziției dispozitivului sau utilizarea capacului de protecție împotriva prafului pentru a evita formarea condensului pe prizele libere.

Përmbajtja

Udhëzime të rëndësishme sigurie	592
Riciklimi	594
Fushat elektromagnetike (EMF)	595
Garancia dhe mbështetja	595
Hyrje	596
Përshkrim i përgjithshëm	597
Përshkrimi i funksioneve	599
Përpara përdorimit të parë	600
Përgatitjet para përdorimit të parë	601
Udhëzim gatimi	603
Gatimi në tiganin dysh	603
Gatimi në një tigan	608
Pastrimi	634
Përdorni programe të automatizuara pastrimi	634
Pastrim i përgjithshëm	644
Aksesorët	646
Vendruajtja	651
Zgjidhja e problemeve	651

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

- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejonit futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehtë.
- Mos i 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.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehtësi është e lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.
- Përpara përdorimit të parë, foleja e mbajtjes së kordonit duhet të montohet në pajisje. Mos e hiqni në asnjë moment mbajtësen e kordonit.

Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Lidhni 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.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për telekomandim.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohuri vetëm nëse ata mbikëqyrin 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 më të vegjël se 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 15 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.

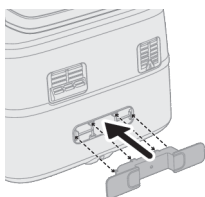
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patateve që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- 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 ambiente 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.
- Tava, koshi dhe aksesoret e vendosur brenda dhomës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojeni gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojeni mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Kur gatvani ushqimin në avull, kini kujdes kur hapni kapakun për të shmangur djegiet nga vrulli i avullit.
- Ndarja boshe është gjithmonë e nxehtë edhe nëse tjetra është në punë.
- Ndarja/hapësira e papërdorur e pajisjes mund të nxehet kur ndarja/hapësira tjetër është në përdorim dhe këshillohet që të mbahen të gjithë sirtarët në vend edhe kur përdoret vetëm njëra ndarje/hapësirë, dhe ta hapni/hiqni vetëm nëse është e nevojshme për mbushjen e sirtarit.
- Mos e vendosni dritaren e avullit të pajisjes përkundër prizës.



Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroini.
- 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.
- Mos e hiqni pajisjen nga priza menjëherë pas përfundimit të procesit të gatimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca nxehëse, skaji i pjesëve metalike dhe mburoja e spërkatjes.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Bëni kujdes kur gatuar 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.
- Mbajtësja e kordonit shërben gjithashtu si ndarëse, duke krijuar distancë midis pajisjes dhe murit për të parandaluar akumulimin e nxehtësisë. Mos e hiqni kurrë këtë spesor.
- Kur të ndizet ikona e zhgëlqerimit, vazhdoni me procesin e zhgëlqerimit.
- Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës. Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.
- Në përdorim normal, duhet të sigurohet ajrim i mirë rreth produktit.
- Nëse avulli grumbullohet brenda ose rreth sipërfaqes së ajrimit të avullit, fshijeni me një leckë të butë të thatë.
- Nëse ka ujë kondensimi në prizën e lirë, rekomandohet të rregulloni pozicionin e pajisjes ose të përdorni kapakun e pluhurit të prizës për të shmangur kondensimin e grumbulluar në prizat e lira.



Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

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**.

Hyrje

Urime dhe mirëseardhje në familjen Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në faqen **www.Philips.com/welcome**.

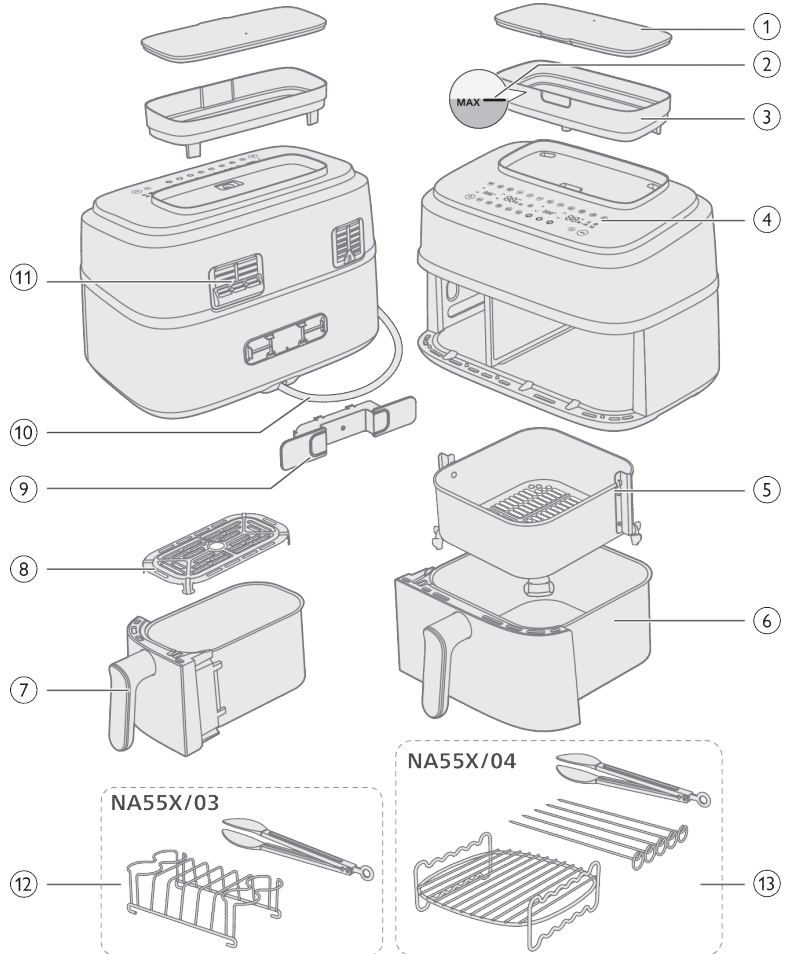
Airfryer me dy kosha me avull ju mundëson të përgatisni dy përbërës me metoda të veçanta gatimi, të dy gati në të njëjtën kohë. Dy kosha për skuqje, pjekje, rosto dhe pjekje në skarë, me të madhin të pajisur edhe për avull. Shijoni ushqimet e gatuar në mënyrë perfekte me teknologjinë RapidAir Plus dhe Air Steam.

Për më tepër, ky Airfryer është i pajisur me programin e pastrimit automatik, si pastrimi me avull dhe zhgëlqerimi. Pastrimi me avull mund ta bëjë më të lehtë heqjen e grumbullimit të yndyrës nga tigani i madh dhe rreth tubit të ngrohjes. Funkcioni i zhgëlqerimit ndihmon në pastrimin e grumbullimit të gëlqeres në sistemin e ujit të pajisjes dhe i rrit jetëgjatësinë.

Vjen me aplikacionin Home ID që ju jep udhëzime hap pas hapi dhe qindra vakte të shijshme me cilësime specifike për AirFryer me dy kosha.

Shkarkoni aplikacionin duke përdorur kodin QR në pako.

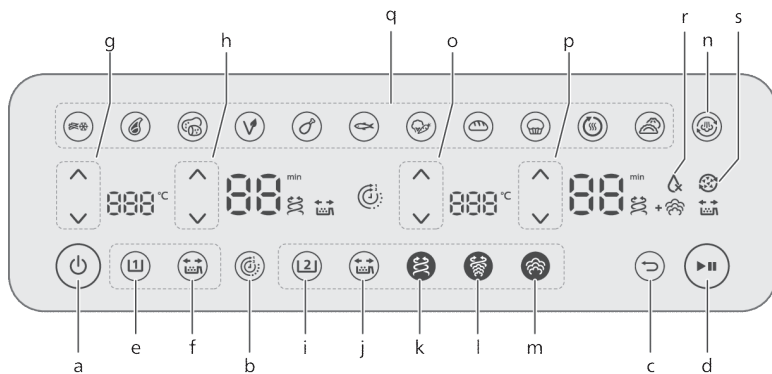
Përshkrim i përgjithshëm



Pjesët kryesore

1	Kapaku i depozitës së ujit	8	Pjata e poshtme për tiganin e vogël
2	Treguesi MAX i nivelit të ujit	9	Mbajtësja e kordonit
3	Depozita e ujit	10	Kordoni elektrik
4	Paneli i kontrollit	11	Daljet e ajrit
5	Koshi për tiganin e madh	12	Seti i mëngjesit (vetëm NA55X/03)
6	Tigani i madh	13	Shtresa dyshe me heje (vetëm NA55X/04)
7	Tigani i vogël		

Paneli i kontrollit



a Butoni i ndezjes/fikjes

b Funksioni i kohës

c Butoni i kthimit pas

d Butoni i nisjes/pauzës

Butona për komandimin e tiganit të vogël

e Butoni i tiganit të vogël

f Butoni i rikujtesës së tundjes

g Butonat e komandimit të temperaturës

h Butonat e komandimit të kohës

Butonat e komandimit të tiganit të madh

i Butoni i tiganit të madh

j Butoni i rikujtesës së tundjes

k Butoni i funksionit të skuqjes me ajër

l Butoni i funksionit steam&airfry

m Butoni i funksionit të avullit

n Butoni i funksionit të pastimit me avull

o Butonat e komandimit të temperaturës

p Butonat e komandimit të kohës

q Butonat e preseteve

r Treguesi i mungesës së ujit

s Ikona e rikujtimit për zhgëlqerimin

Përshkrimi i funksioneve



Depozita e ujit

Airfryer ka një depozitë uji të vendosur në krye të pajisjes. Treguesi MAX i nivelit të ujit është rreth 800 ml, i dukshëm si nga përpara ashtu edhe nga mbrapa. Për të parandaluar derdhjen e ujit, mos e tejkaloni këtë nivel.

Për të shmangur derdhjet, mbajeni depozitën me të dyja duart ndërsa e mbushni dhe mbyllni kapakun përpara se ta lëvizni. Zbrazeni depozitën pas çdo cikli gatimi për të parandaluar grumbullimin e gurëve gëlqerorë.



Funksioni i kohës

Sinkronizon automatikisht kohën e gatimit për të siguruar që të dy tiganët të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë, edhe nëse ka kohë të ndryshme gatimi.



Butoni prapa

Përdorni butonin prapa nëse keni zgjedhur gabimisht presetin/funksionin e gabuar.



Rikujtesa e tundjes

Shtypni butonin rikujtesa të tundjes për të aktivizuar ose çaktivizuar sinjalizimet që ju kujtojnë të tundni ose ktheni ushqimin dy herë gjatë gatimit për rezultate më të njëtrajtshme. Do të dëgjoni një "bip" dhe do të shihni një ikonë 🗲 me dridhje që pulson pranë ekranit të orës.



Funksioni Airfry

Teknologjia RapidAir Plus me një dizajn unik në formë ylli qarkullon ajrin e nxehtë përreth dhe nëpër ushqim, duke siguruar gatim të njëtrajtshtëm brenda dhe jashtë për ushqime të shijshme shtëpiake.



Funksioni steam&airfry

Vetëm për tigan të madh: Arrini butësinë e zierjes me avull me freskinë e skuqjes me ajër duke përdorur RapidAir Plus me teknologjinë Air Steam.



Funksioni i avullit

Vetëm për tigan të madh: Teknologjia jonë Air Steam siguron një infuzion të mirë të avullit për perimet, peshkun, petat ose produktet e pjekura, duke arritur një strukturë të butë dhe delikate pa u lagur ose me ujë.



Nuk ka ikonë treguese të ujit

Është ikona në ekranin e shifrave djathtas. Kur pulson me një tingull "bip", tregon se nuk ka ujë në depozitë apo se depozita nuk është vendosur siç duhet. Mbushni depozitën me ujë dhe sigurohuni që të jetë në vend; më pas shtypni butonin Stop/Start dhe shenja do të fiket.



Funksioni i pastrimit me avull

Vetëm për tigan të madh: Shtypni një herë butonin e pastrimit me avull për të filluar pastrimin e dhomës së duhur dhe për të ndihmuar në shpërbërjen e mbetjeve të yndyrës në tigan dhe rreth ngrohëses. Shikoni kapitullin "Pastrimi - Pastrimi me avull" për detaje.



Funksioni i zhgëlqerimit

Vetëm për tigan të madh: Shtypni gjatë butonin e pastrimit me avull ☺ për të paktën 3 sekonda derisa ikona e zhgëlqerimit të pulsojë. Shihni kapitullin "Pastrimi - Zhgëlqerimi" për detaje.



Ndërpit gatimin

Shtypni butonin Start/Pause ose rifusni "tiganin/koshin" për të rifilluar gatimin.

Presetet

Presetet më poshtë janë programe gatimi që japin rekomandime për temperaturën dhe kohën e gatimit bazuar në një sasi të caktuar ushqimi. Për detaje të mëtejshme shihni kapitullin "Gatimi me presete".



Patate e ngrirë
ushqime me
bazë



Biftek



Patate të
freskëta



Vegan



Kofshë pule



Peshk



Perime



Bukë



Kek në kupë/
Kek



Ringrohje



Petulla

Zhurma e pajisjes

Mund të dëgjoni një zhurmë kur pajisja punon. Kjo është normale dhe vjen nga pompa dhe ventilatori.

Njoftimet zanore

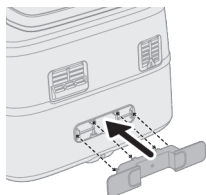
Ndonjëherë mund të dëgjoni një tingull, për shembull kur pajisja ka përfunduar gatimin, ose kur kërkohet një veprim gjatë gatimit, p.sh., tundja ose rrotullimi i ushqimit.

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme

- Gjatë përdorimit të parë, Airfryer mund të lëshojë pak tym dhe erë. Kjo duhet të shpërndahet brenda pak minutash.

- **Përpara gatimit të parë, ndiqni kapitullin "Pastrimi" për të pastruar plotësisht pajisjen.**
- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë (shih kapitullin "Pastrimi").
- 4 Lidhni mbajtësen e kordonit në zonën e caktuar në pjesën e pasme të pajisjes duke e klikuar në vend.

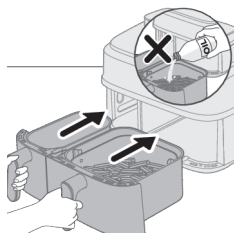


Kujdes

- **Mbajtësja e kordonit shërben gjithashtu si ndarëse, duke krijuar distancë midis pajisjes dhe murit për të parandaluar akumulimin e nxehtësisë.**

Kujdes

- Ky është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.
- Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurt për furrë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.
- Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.

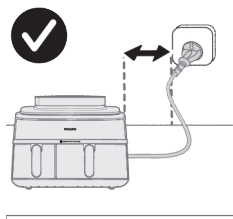


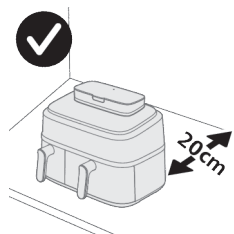
Përgatitjet para përdorimit të parë

Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

Shënim

- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.
- Në përdorim normal, duhet të sigurohet ajrim i mirë rreth produktit.





- Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga dalja e ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në mënyrë të sigurt larg avullit dhe daljes. Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës.

Udhëzim gatimi

Ka funksione të ndryshme gatimi për tiganët majtas dhe djathtas. Mund të zgjidhni tiganin përkatës për funksionin e dëshiruar të gatimit.

Mënyra e gatimit

	Skuqje me ajër	Steam&airfry	Avull
			
Tigani i vogël	✓	✗	✗
			
Tigani i madh	✓	✓	✓
			

Përpara se të përdorësh funksionin e gatimit me avull ose të skuqjes me ajër, sigurohuni që të ketë ujë të mjaftueshëm në depozitë.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

Mos e tejkaloni treguesin e nivelit MAX të ujit në depozitën e ujit.

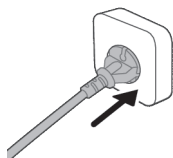
Zbrazeni depozitën e ujit pas gatimit.

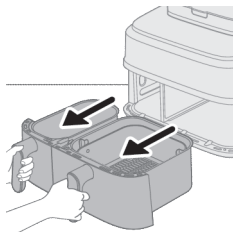
Gatimi në tiganin dysh

Gatimi me funksionin Time

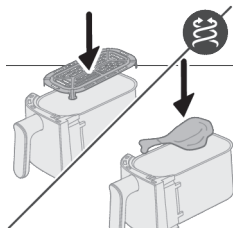
Nëse gatvani dy ushqime me funksione, temperatura dhe kohë të ndryshme, përdorni **funksionin e Time** për të përfunduar të dy tiganët në të njëjtën kohë.

1 Futni spinën në prizë.

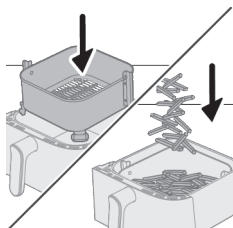




2 Hiqini të dy tiganët nga pajisja duke tërhequr dorezën.



3 Vendoseni pjatën e poshtme në një tigan të vogël.



4 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

Shënim

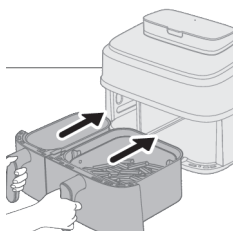
- Sigurohuni që kapakët e koshit të jenë vendosur saktë në anën e djathtë dhe të majtë kur e futni në tigan. Nëse e rrotulloni gabimisht me 90 gradë, koshi nuk do të futet.
- Është normale të ushtroni pak forcë për të vendosur koshin në tigan.

5 Vendosini përbërësit në kosha.

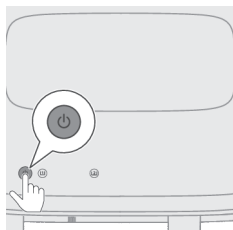
6 Kthejini sërish tiganët në Airfryer.

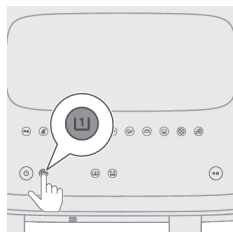
Kujdes

- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



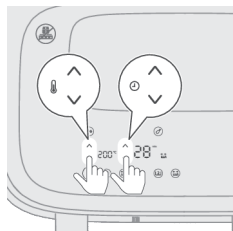
7 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.





8 Zgjidhni tiganin e vogël.

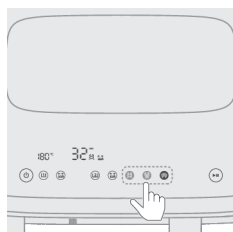
Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e majtë fillon të pulsojë.



9 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.

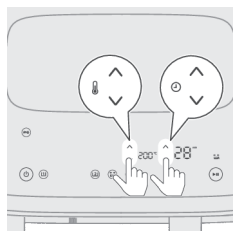


10 Zgjidhni tiganin e madh.



11 Zgjidhni funksionin e dëshiruar të gatimit: funksioni i air fry, steam ose steam&airfry.

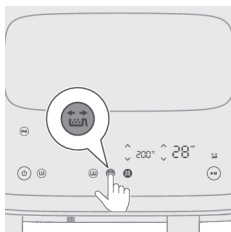
Përpara se të zgjidhni funksionin steam ose steam&airfry, mbushni depozitën në treguesin e nivelit MAX.



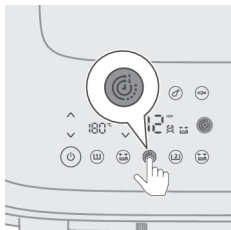
12 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.

Nëse zgjidhni funksionin airfry ose steam&airfry, mund të rregulloni temperaturën e gatimit. Për funksionin e avullit, temperatura është e fiksuar në 100°C dhe nuk është e rregullueshme.

Referojuni tabelës ushqimore në kapitullin "Gatimi në një tigan" për sasitë e sugjeruara të ushqimit, temperaturat dhe kohën e gatimit.



- 13** Shtypni butonin e rikujtimit të tundjes për t'ju kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit.

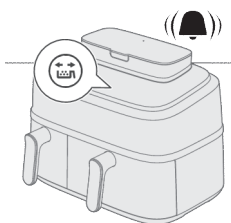
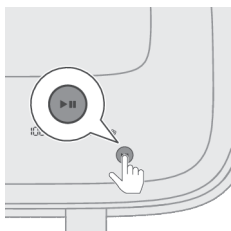


- 14** Shtypni butonin e funksionit Time për të siguruar që të dyja pjatat të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë.

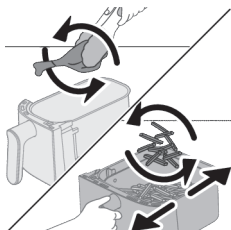
Nëse jeni duke gatuar dy ushqime me funksione, temperatura dhe kohë gatimi të ndryshme dhe nuk kanë nevojë të përfundojnë në të njëjtën kohë, mund ta kaloni këtë hap.

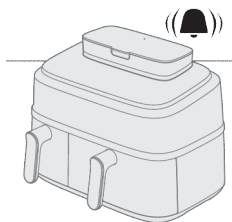
Gjatë gatimit, nëse rregulloni kohën për një tigan, **funksioni Time** do të çaktivizohet dhe të dy tiganët do të funksionojnë veçmas. Për të aktivizuar sërish **funksionin Time**, shtypni butonin Start/Pause. Më pas, shtypni butonin e **funksionit Time** që shfaqet. Së fundi, shtypni sërish butonin Start/Pause për të rifilluar gatimin.

- 15** Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

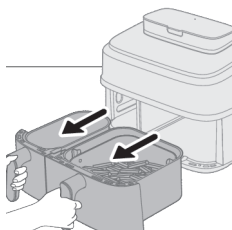


- 16** Kur të dëgjoni sinjalin zanor të rikujtimit të tundjes, hiqni tiganin me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.





17 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



18 Nxirrni tiganët dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Nëse nuk janë bërë ende, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

19 Hiqni me kujdes përbërësit (p.sh. patate të skuqura) nga tiganin me mashë skare.

Shënim

- Për të vendosur në pauzë të dy tiganët, shtypni butonin Start/Pause. Shtypeni sërish për të vazhduar gatimin për të dy tiganët.
- Për të vendosur në pauzë vetëm njërin tigan, zgjidheni fillimisht, pastaj shtypni butonin Start/Pause. Shtypeni sërish për të vazhduar gatimin për atë tigan.
- Mund të përdorni një preset në një tigan dhe cilësime manuale në tiganin tjetër.
- Pajisja ndalon automatikisht kur nxirrni njërin tigan dhe rifillon gatimin kur e vendosni përsëri.

Për udhëzime mbi funksionet e ndryshme të gatimit, shihni seksionet përkatëse në kapitullin "Gatimi në një tigan".

Gatimi në një tigan

Nëse dëshironi të skuqni në ajër një pjesë të vogël ushqimi, zgjidhni tiganin e vogël .

Nëse dëshironi të skuqni në ajër, të gatواني me avull dhe skuqje me ajër, ose të zieni në avull një pjesë të madhe ushqimi, zgjidhni tiganin e madh .

Udhëzimet e mëposhtme janë për tiganin e madh.

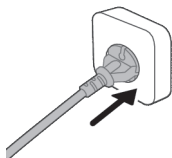
Shënim

- Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.
- Në varësi të përbërësve, mund të dëshiron të derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e tepërt nga tiganin pas çdo grumbulli ose përpara se ta tundni ose zëvendësoni koshin. Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe vishni doreza të sigurta për furrë kur derdhni vaj ose yndyrë të tepërt. Pastaj kthejeni koshin në tigan.

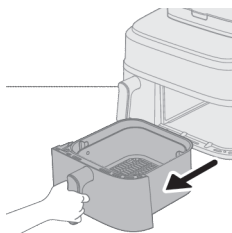
Funksioni i skuqjes me ajër

Skuqja me ajër në tiganin e madh me tabelën ushqimore

- 1 Futeni spinën në prizë.

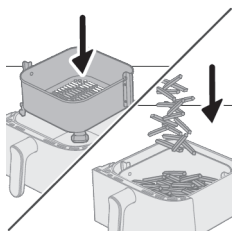


- 2 Hiqeni tiganin e madh me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.



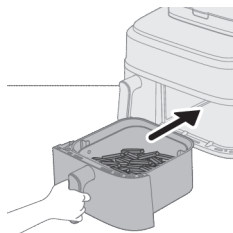
- 3 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

- 4 Vendosini përbërësit në kosh.



Shënim

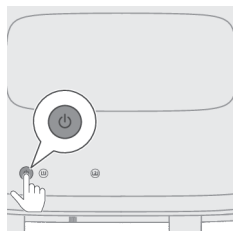
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën ushqimore" për sasi të duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



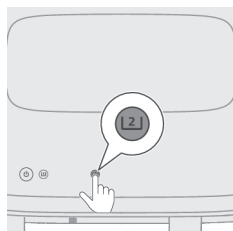
5 Kthejeni sërish tiganin në Airfryer.

Kujdes

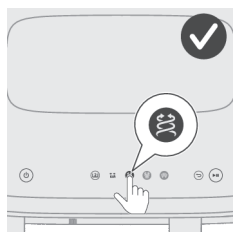
- Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.



6 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.

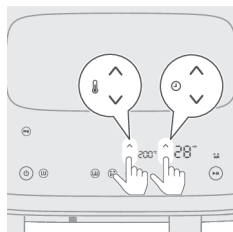


7 Zgjidhni tiganin e madh.

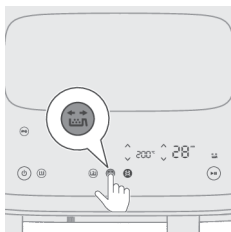


8 Zgjidhni butonin e funksionit Airfry.

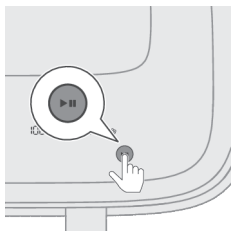
Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e djathtë fillon të pulsojë.



9 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme (shihni "Tabelën e ushqimit").



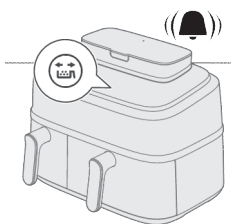
- 10** Shtypni butonin rikujtues të tundjes për të të kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse përbërësit kërkojnë tundje ose rrotullim (shihni "Tabelën e ushqimit").



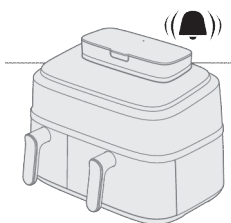
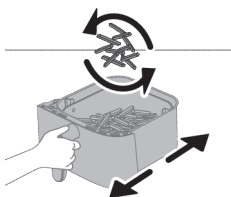
- 11** Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.
Ekрани i temperaturës dhe i kohës nuk pulson më.

Shënim

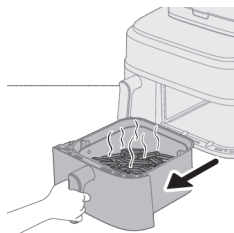
- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke klikuar butonat lart ose poshtë.



- 12** Kur dëgjoni sinjalin zanor të rikujtuesit të dridhjes, nxirreni tiganin me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.



- 13** Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



14 Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

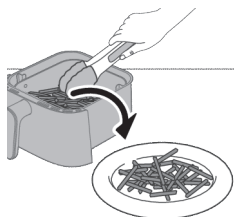
Kujdes

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

15 Hiqni me kujdes përbërësit (p.sh. patate të skuqura) nga tigani me mashë skare.



Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit pasi koshi mund të bjerë nga tigani.**
- **Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

Tabela ushqimore - tigan i madh

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.



Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	800g / 28 oz	200°C	28-31	- 7x7 mm / 0.3x0.3 në trashësi - Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	900g / 32 oz	200	29	- Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 14, 18, 21 dhe 25 minuta. - Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Racion i madh				

612 **Shqip**

Patate të skuqura shtëpie	800 g / 28 oz	180°C	30-40	- 10x10 mm / 0.4x0.4 në trashësi - Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	600 g/ 21 oz	200°C	10-20	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	600 g/ 21 oz	200°C	18-24	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger	4 qofte	200°C	15-20	- Rreth 150 g/5 oz/copë - Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	1200g / 42 oz	150°C	55-60	- Përdorni aksesarin e pjekjes
Thela mishi pa kockë	4 thela	200°C	15-20	- Rreth 150 g/5 oz - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe të holla	10 copë	200°C	11-15	- Rreth 50 g/1,8 oz/copë - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4 oz/copë)	4 copë	180°C	23	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule	4 copë	180°C	15-25	- Rreth 200 g/7 oz/copë - Kthejeni në gjysmë të kohës
Pulë e plotë	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Peshk i tërë	3 copë	180°C	20-25	- Rreth 300–400 g/11–14 oz/copë

Filetë peshku	5 copë	160°C	25-32	-	Rreth 200 g/7 oz
Perime të përziera	1000 g/35 oz	180°C	22	-	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë pas 11 dhe 17 minutash gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera.
Kekë me kupë (rreth 40 g/copë)	6 copë	160°C	13		
Kek	500 g/18 oz	150°C	35-40	-	Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL. Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni kekun
Bukë/role të parapjekura (rreth 60 g/2,1 oz)	4 copë	180°C	8		

Vegan	12 copë	180°C	12-15	- Ushqime të freskëta vegane të lehta si falafel - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Bukë shtëpie	550g / 19 oz	150°C	33-35	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL - Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet - Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën



Tabela ushqimore - tigan i vogël

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Patate të holla të ngrira	300g / 11 oz	200°C	28-30	- 7x7 mm / 0.3x0.3 në trashësi - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i madh	670 g/24 oz	200	48	- Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 21, 27, 34 dhe 40 minuta. - Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Patate të skuqura shtëpie	300 g / 11 oz	180°C	30-38	- 10x10 mm / 0.4x0.4 në trashësi - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	300g / 11 oz	200°C	20-22	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	300g / 11 oz	200°C	20-23	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Hamburger	300g / 11 oz	200°C	21-24	- Rreth 150 g/5 oz/copë - Kthejeni në gjysmë të kohës
Thela mishi pa kockë	300 g / 11 oz	200°C	20-22	- Rreth 150 g/5 oz/copë - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe të holla	6 copë	200°C	13-17	- Rreth 50 g/1,8 oz/copë - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4 oz/copë)	4 copë	180°C	29	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule	3 copë	180°C	20-25	- Rreth 200 g/7 oz/copë - Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i tërë	1 copë	180°C	24-26	- Rreth 300–400 g/11–14 oz/copë
Filetë peshku	2 copë	160°C	25-32	- Rreth 200 g/7 oz/copë
Perime të përziera (të prera trashë)	800 g/28 oz	180	24	- Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë pas 12 dhe 18 minutash gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera.

Kekë me kupë (rreth 40 g/copë)	5 copë	160°C	18	
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/2,1 oz)	3 copë	180	8	
Vegan	12 copë	190°C	15-18	- Ushqime të freskëta vegane të lehta si falafel - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet

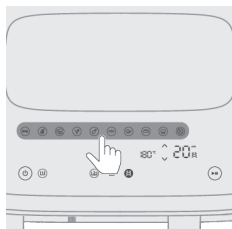
Skuqni me ajër me një preset në tigan të madh

1 Ndiqni hapat 1–8 në kapitullin "Skuqja me ajër në tigan të madh me tabelën ushqimore.

2 Zgjidhni presetin.

Këshillë:

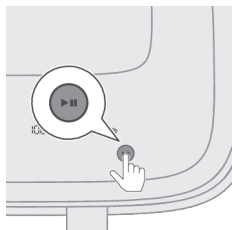
- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin mbrapa ose çaktivizoni butonin e presetit dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.

Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

Shihni tabelën më poshtë për sasitë e sugjeruara të ushqimit sipas kohës së parazgjedhur të gatimit.





Preset - Tigani i madh

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Presetet	Iko- na	Sasia e ushqimit	Tempera- tura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira		800g / 28oz	200°C	28 min	- Ushqime të ngrira me bazë patatesh, si patate të ngrira për skuqje, copë patatesh, patate të skuqura zigzage etj. Tundini, kthejini ose trazoni 2–3 herë ndërmjet
Bifteq (ose bërçolla viçi dhe derri)		600g / 21oz	200°C	20 min	- Feta me trashësi 2–2,5 cm, 200g/7 oz secila fetë. - Deri në 4 thela mishi pa kockë. - Kthejeni një herë
Vegane (ose ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)		12 copë	180°C	12 min	- 40 g për çdo copë Ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel Tundni, kthejeni ose përzieni 2–3 herë ndërmjet.
Patate të freskëta (d.m.th. të pjekura)		800g / 28oz	180°C	30 min	- Përdorni patate miellëse - 10x10mm / 0.4x0.4 në prerje të trashë - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet.
Kofshë pule (ose shpesë)		8 - 10 fije	180°C	32 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet.
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		600g / 21oz	180°C	23 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		1000g / 35 oz	180°C	22 min	- Të prera trashë - Perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë)
Kek		500 g/18 oz	140°C	35 min	- Përdorni aksesoren e pjekjes XL (199 x 189 x 80 mm) për tiganin e madh.

Presetet	Iko- na	Sasia e ushqimit	Tempera- tura (e parazgje- dhur)	Koha (e parazgjed- hur)	Shënim
Bukë		500 g / 17 oz	180°C	35 min	- Përdor tenxheren XL për gatim dhe pjekje. - Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet. - Kontrolloni pjekjen përpara se të nxirrni bukën.
Ringrohje		-	160°C	5 min	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit



Preset - Tigan i vogël

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Presetet	Iko- na	Sasia e ushqimit	Tempera- tura (e parazgje- dhur)	Koha (e parazgjed- hur)	Shënim
Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira		300g / 11oz	200°C	30 min	- Ushqime të ngrira me bazë patatesh, si patate të ngrira për skuqje, copë patatesh, patate të skuqura zigzage etj. Tundini, kthejini ose trazoni 2–3 herë ndërmjet
Bifteq (ose bërçolla viçi dhe derri)		400g / 14oz	200°C	22 min	- Feta me trashësi 2–2,5 cm, 200g/7 oz secila fetë. - Deri në 4 thela mishi pa kockë. - Kthejeni një herë
Vegane (ose ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)		8 foto	190°C	15 min	- 40 g për çdo copë Ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel Tundni, kthejeni ose përzieni 2–3 herë ndërmjet
Patate të freskëta (d.m.th. të pjekura)		300g / 11oz	180°C	35 min	- Përdorni patate miellëse - 10x10mm / 0.4x0.4 në prerje të trashë - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet.

Presetet	Iko- na	Sasia e ushqimit	Tempera- tura (e parazgje- dhur)	Koha (e parazgjed- hur)	Shënim
Kofshë pule (ose shpesë)		4-5 fije	180°C	36 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		300g / 11oz	180°C	25 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		400g / 14oz	180°C	25 min	- Të prera trashë - Perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë)
Kek i vogël		6 foto	150°C	20 min	- Përdorni kupa për kekë për një kosh të vogël
Bukë		300g / 11oz	160°C	40 min	- Përdorni aksesoren e pjekjes
Ringrohje		-	170°C	6 min	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit

Këshillë: Mbajtja ngrohtë

- Mund ta mbani ushqimin të ngrohtë në Airfryer duke vendosur temperaturën në 80 gradë dhe përshtatni kohën për aq kohë sa dëshironi të mbani ushqimin të ngrohtë. Ju rekomandojmë të mos e mbani ushqimin të ngrohtë për më shumë se 30 minuta pasi cilësia e ushqimit mund të ulet.
- Nëse ushqimet si patatet e skuqura humbasin vetinë krokante gjatë modalitetit të mbajtjes ngrohtë, ose shkurtoni kohën e mbajtjes ngrohtë duke e fikur pajisjen më herët ose bëjini krokante për 2-3 minuta në temperaturë 180°C.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Për tiganin e madh ju nevojiten 800 g / 28 oz dhe për tiganin e vogël 300 g / 11 oz patate të qëruara.
 - Zgjidhni një varietete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
 - Është më mirë të skuqni patate të skuqura në porcione deri në 800 g / 28 oz për një rezultat të njëtrajtshëm. Sasi më të mëdha të patatesh të skuqura priren të jenë më pak krokante sesa pjesët më të vogla.
- 1 Qërojini patatet dhe pritini në formë për skuqje (10x10 mm / 0,4x0,4 në trashësi).
 - 2 Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.
 - 3 Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.
 - 4 Hidhni një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.

- 5 Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji të mbetet në tas.

Shënim

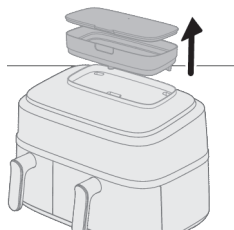
- Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në kosh, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

- 6 Hidhini patatet e prera në kosh.

Funksioni steam&airfry

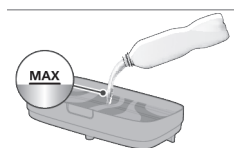
Steam&airfry me tabelën ushqimore

- 1 Hiqeni depozitën nga pajisja.

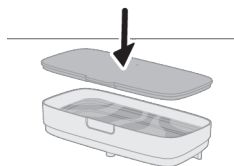


- 2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

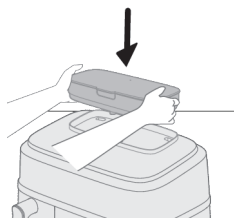


- 3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.

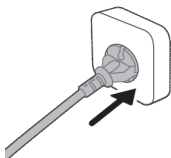


- 4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.

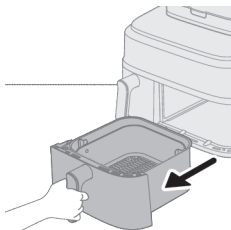
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë"  të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni steam&airfry mund të çaktivizohet në këtë rast.



5 Futeni spinën në prizë.



6 Hiqeni tiganin e madh me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.



7 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

8 Vendosini përbërësit në kosh.

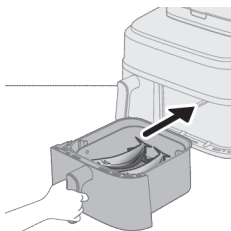
Shënim

- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasi të duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.

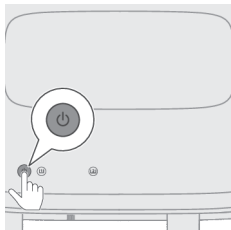
9 Vendoseni tiganin sërish në Airfryer.

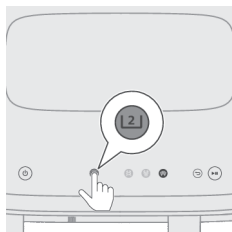
Kujdes

- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**

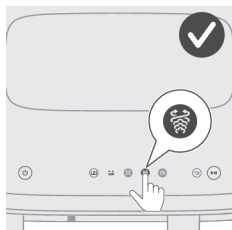


10 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.



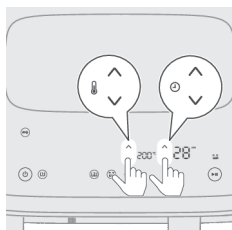


11 Zgjidhni tiganin e madh.

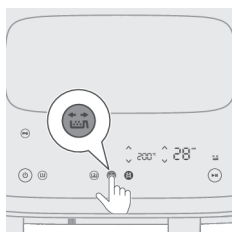


12 Zgjidhni funksionin steam&airfry.

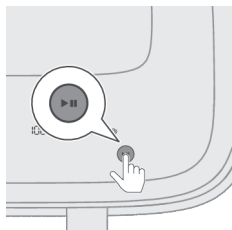
Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e djathtë fillon të pulsojë.



13 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme (shihni tabelën ushqimore si më poshtë).



14 Shtypni butonin e rikujtimit të tundjes për t'ju kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse nevojitet.

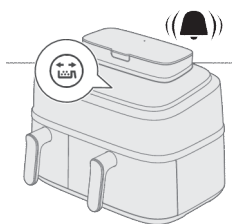


15 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

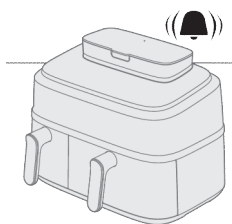
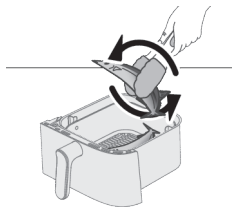
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuar.

Shënim

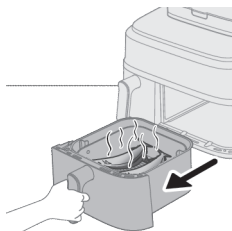
- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Nëse temperatura dhe koha në ekran janë të qëndrueshme dhe nuk pulsojnë, kjo do të thotë se pajisja po punon normalisht. Pas 20 sekondash gatimi, do të dëgjoni motorin/ventilatorin dhe do të shihni avull që vjen nga pjesa e pasme e aparatit.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke klikuar butonat lart ose poshtë.



16 Kur të dëgjoni sinjalin zanor të rikujtimit të tundjes, nxirreni enën me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.



17 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



18 Nxirni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Kujdes

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

19 Hiqni me kujdes përbërësit nga tigani me mashë skare.

Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit, pasi koshi mund të bjerë dhe uji mund të spërkasë.**
- **Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

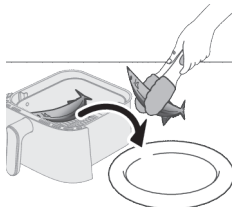




Tabela ushqimore - tigan i madh

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kube patatesh të freskëta (të njohura edhe si patate të pjekura)	800 g/ 28 oz	180°C	26-35	- Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Kofshë pule	10 copë	180°C	27-30	- Rreth 125g /4 oz/copë - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule	4 copë	160°C	20-22	- Rreth 200 g/7 oz/copë - Shtoni 10 g vaj kanola
Peshk i tërë	3 copë	200°C	18-21	- Rreth 300–400 g/11–14 oz/copë - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Filetë peshku	5 copë	160°C	20-21	- Rreth 200 g/7 oz - Shtoni 10 g vaj kanola
Perime të përziera	1000 g/35 oz	200°C	19-21	- Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës - Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Lulelakër	600g / 21oz	160°C	19-21	- Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet - 10 g vaj kanola
Karota	600g / 21oz	180°C	19-21	- Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet - 10 g vaj kanola

Bukë shtëpie

550g / 19oz

180°C

30-35

- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL
- Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet
- Kontrolloni rezultatit përpara se të hiqni bukën

Petulla

400 g / 14 oz

160°C

15-18

Pulë e plotë

1200 g / 42 oz

180°C

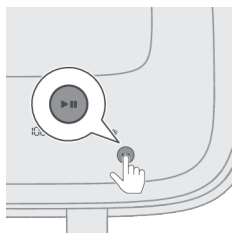
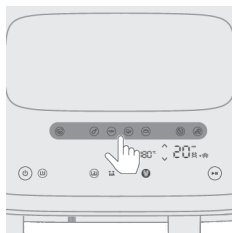
50-60

Steam&airfry me preset

- 1 Ndiqni hapat 1–12 në kapitullin "Funksioni steam&airfry - Steam&airfry me tabelën ushqimore".
- 2 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin mbrapa ose çaktivizoni butonin e presetit dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



- 3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause. Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuar.

Tabela e preseteve

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

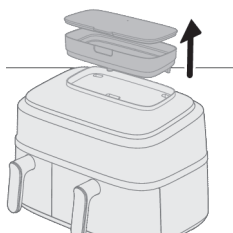


Presetet	Iko- na	Sasia e ushqimit	Tempera- tura (e parazgje- dhur)	Koha (e parazgjed- hur)	Shënim
Patate të freskëta (d.m.th. të pjekura)		800 g / 28 oz	180°C	26 min	- Përdorni patate miellëse - 10x10mm / 0.4x0.4 në prerje të trashë - Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni ¼ deri 1 lugë gjelle vaj - Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kofshë pule (ose shpesë)		8 - 10 fije	180°C	27 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		600g / 21oz	200°C	18 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g / 11 oz
Perime		550g / 19oz	160°C	19 min	- Perime të forta, si brokoli/lulelakra - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit. - Nëse gatuari perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë), rregulloni temperaturën në 200°C
Bukë		500 g / 17 oz	180°C	30 min	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL - Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet - Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën
Petulla		400g / 14oz	160°C	15 min	-
Ringrohje		-	150°C	20 min	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit

Funksioni i avullit

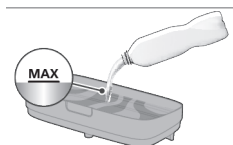
Avull me tabelën ushqimore

1 Hiqeni depozitën nga pajisja.



2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

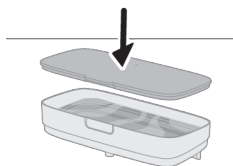
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.



Sasia e ujit që nevojitet për gatim varet nga lloji i ushqimit dhe kohëzgjatja e gatimit.

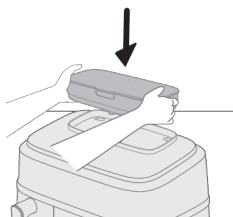
Mund t'ju duhet të rimbushni depozitën gjatë gatimit nëse koha e gatimit është mbi 50 minuta.

3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.

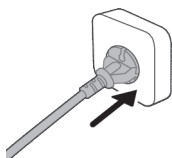


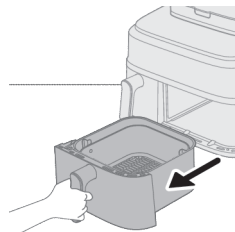
4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.

Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë"  të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.

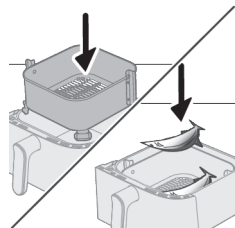


5 Futeni spinën në prizë.





6 Hiqeni tiganin e madh me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.

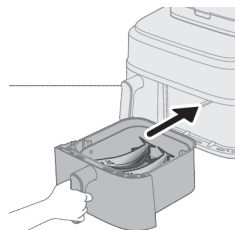


7 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

8 Vendosini përbërësit në kosh.

Shënim

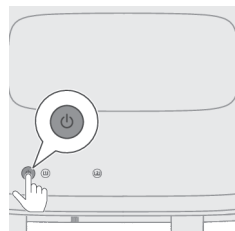
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasi të duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



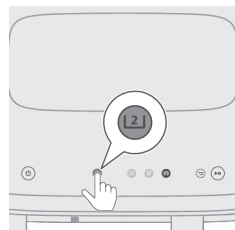
9 Vendoseni tiganin sërish në Airfryer.

Kujdes

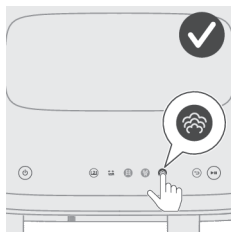
- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



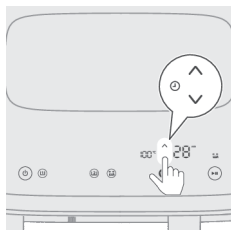
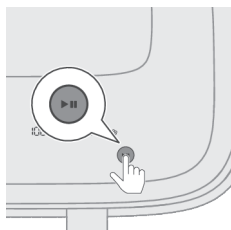
10 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.



11 Zgjidhni tiganin e madh.

**12** Zgjidhni funksionin e avullit.

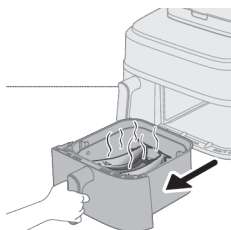
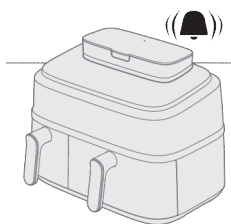
Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.

**13** Shtypni butonin e rritjes/uljes së kohës për të zgjedhur kohën e nevojshme.**14** Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

Shënim

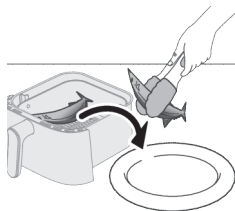
- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Nëse temperatura dhe koha në ekran janë të qëndrueshme dhe nuk pulsojnë, kjo do të thotë se pajisja po punon normalisht. Pas 20 sekondash gatimi, do të dëgjoni motorin/ventilatorin dhe do të shihni avull që vjen nga pjesa e pasme e aparatit.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke klikuar butonat lart ose poshtë.

15 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.**16** Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.**Kujdes**

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**
- **Ki kujdes nga ndonjë shpërthim i papritur avulli të nxehtë kur hiqni shportën pas gatimit.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.



17 Hiqni me kujdes përbërësit nga tigani me mashë skare.

Kujdes

- Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit, pasi koshi mund të bjerë dhe uji mund të spërkasë.
- Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.

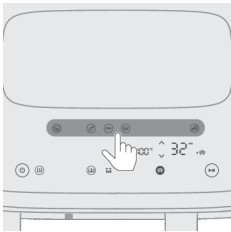


Tabela ushqimore - tigan i madh

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	800g / 28 oz	100°C	28-35	
Patate e plotë	4 copë	100°C	45-55	- Rreth 250–300 g/9–11 oz/copë
Kofshë pule	10 copë	100°C	30-40	- Rreth 125 g/4 oz/copë
Peshk i tërë	3 copë	100°C	18-22	- Rreth 300–400 g/11–14 oz/copë
Perime të forta	550 g/19 oz	100°C	10-14	- Si brokoli, lulëlakra
Petulla	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Brinjë derri	300 g/11 oz	100°C	30-35	- Përdorni pjatë me madhësi të caktuar
Oriz	320 g/11 oz	100°C	25-30	- Përdorimi i tenxheres së gatimit, si tenxhere për pjekje, tepsi silikonit etj. - Shtoni 320 ml ujë në tenxhere, raporti oriz/ujë është 1:1.2
Gjoks pule	4 copë	100°C	20-30	- Rreth 200 g/7 oz/copë
Patate Yam/e ëmbël	8 copë	100°C	45-60	- Rreth 100 g/4 oz/copë

Avull me preset

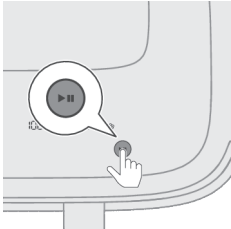
1 Ndiqni hapat 1–12 në kapitullin "Funksioni steam".



2 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin mbrapa ose çaktivizoni butonin e presetit dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.

Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.



Tabela e preseteve

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Presetet	Iko- na	Sasia e ushqimit	Tempera- tura (e parazgje- dhur)	Koha (e parazgjed- hur)	Shënim
Patate të freskëta		800 g / 28 oz	100°C	35 min	- Pritini në kubikë patatesh
Kofshë pule (ose shpesë)		8 - 10 fije	100°C	40 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		600g / 21oz	100°C	20 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		550g / 19oz	100°C	14 min	- Perime të forta, si brokoli/lulelakra
Petulla		400g / 14oz	100°C	20 min	-

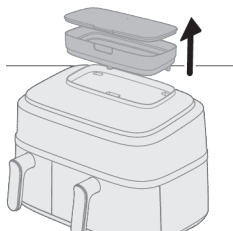
Pastrimi

Përdorni programe të automatizuara pastrimi

Përdorimi i funksionit të pastrimit me avull

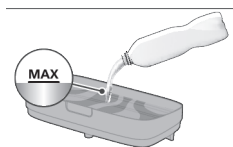
Ndihmon në tretjen e mbetjeve të yndyrës dhe pastrimin e thellë të tiganit të madh. Programi zgjat 20 minuta, me 15 minuta për pastrimin me avull dhe 5 minuta për tharjen e tiganit.

1 Hiqeni depozitën nga pajisja.

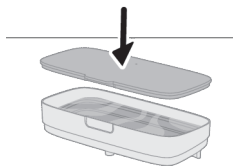


2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

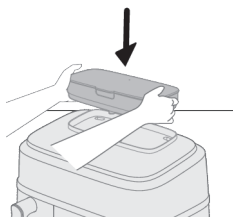


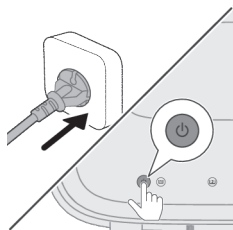
3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.



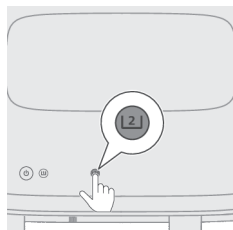
4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.

Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë" të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.

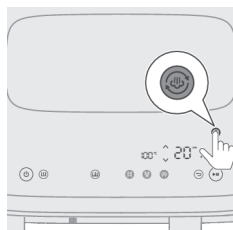




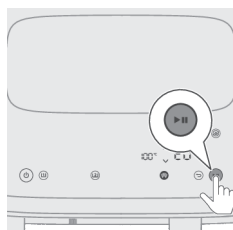
5 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen



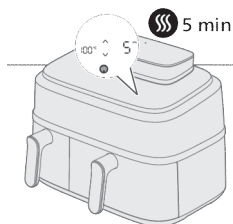
6 Zgjidhni tiganin e madh.



7 Shtypni butonin Steam Clean për të filluar pastrimin e dhomës së djathtë.
Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.

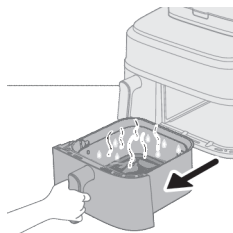


8 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e pastrimit.
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

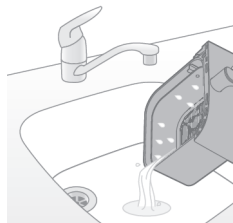


9 Pas 15 minutash, pajisja do të tingëllojë vazhdimisht dhe ikona e pastrimit me avull do të pulsojë derisa ta hiqni tiganin.

Kjo tregon që procesi i pastrimit ka përfunduar dhe ka mbetur një fazë tharjeje prej 5 minutash.



10 Hiqeni dhe zbrazni tiganin.

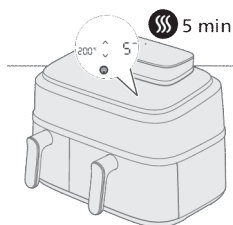


11 Shpëlajeni koshin dhe tiganin për të hequr mbetjet.

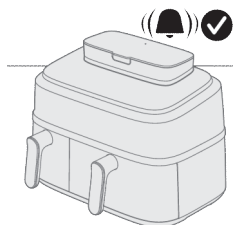
Nëse në tigan dhe kosh mbetet yndyrë, pastrojini me ujë me sapun ose detergjent duke përdorur një sfungjer dhe më pas shpëlajini sërish.

12 Fshini çdo yndyrë të tretur rreth zonës së ngrohësit me një leckë ose peshqir kuzhine.

Kur përdorni funksionet air fry ose steam&airfry, do të grumbullohet yndyrë rreth zonës së ngrohëses. Pastrimi dhe fshirja e rregullt me avull do të ndihmojë në mbajtjen e pastër të pjesës së sipërme të brendshme.



13 Futeni tiganin përsëri në njësi për të nisur automatikisht modalitetin e tharjes.



14 Pas 5 minutash, një tingull bip tregon që programi i tharjes ka përfunduar.

Këshillë

- Përpara përdorimit të parë ose nëse nuk përdoret për një kohë të gjatë, ju sugjerojmë të përdorni funksionin "Pastrimi me avull" për të pastruar tërësisht rrethin e ujit dhe dhomën e djathtë.

Shënim

- Kur filloni programin e pastrimit me avull ose zhgëlqerimit, ai mund të gjenerojë më shumë avull sesa modaliteti i avullit nga pjesa e pasme e pajisjes, gjë që tregon se do të shihni më shumë kondensim në mur. Përpara se të filloni këto dy programe, sigurohuni që 1) dalja e ajrit të mos jetë drejtpërdrejt përballë prizës; 2) mos vendosni pajisje të tjera kuzhine pranë aparatit; 3) Vendoseni aparatit 20 cm larg murit për të reduktuar formimin e kondensimit në mur.

Përdorimi i funksionit të zhgëlqerimit

Përdorimi i funksionit të zhgëlqerimit

Çdo 10 orë përdorim të modalitetit të avullit, ikona  do të pulsojë, duke treguar se është koha për të ekzekutuar një program për zhgëlqerimin. Ky funksion ndihmon në pastrimin e grumbullimit të gëlqerës në sistemin e ujit të pajisjes dhe i rrit jetëgjatësinë.

Në varësi të versionit të softuerit të pajisjes, ka dy mënyra të ndryshme zhgëlqerimi.

- **(Metoda 1)** Metoda vetëm me ujë
- **(Metoda 2)** Metoda "Ujë + zhgëlqerues"

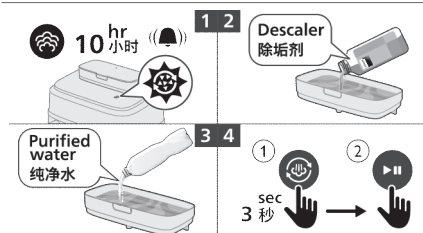
Kontrolloni ngjitësen në pajisje dhe krahasojeni me tabelën më poshtë për të zgjedhur metodën e duhur të zhgëlqerimit për pajisjen.

Shënim: Për performancë optimale të zhgëlqerimit, ndiqni metodën e treguar në etiketën e produktit. Nëse keni ndonjë pyetje, kontaktoni me linjën telefonike të qendrës së shërbimit.

(Metoda 1) Përdorni metodën "Vetëm ujë" kur shikoni këtë ngjitëse

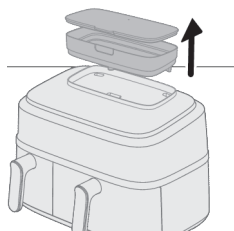


(Metoda 2) Përdorni metodën "Ujë + zhgëlqerues" kur shikoni këtë ngjitëse



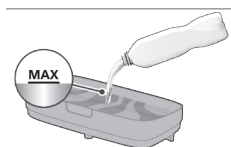
(1) Metoda vetëm me ujë

- 1 Hiqeni depozitën nga pajisja.

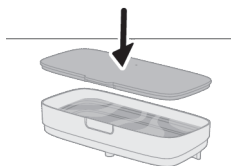


- 2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

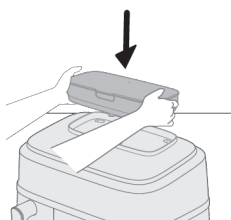


- 3 Siguroi kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.

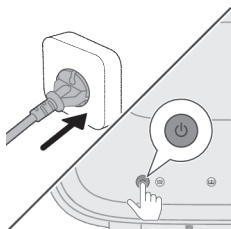


- 4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni për t'u siguruar që është fiksuar.

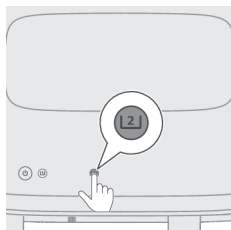
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë"  të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funkcioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.



- 5 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen

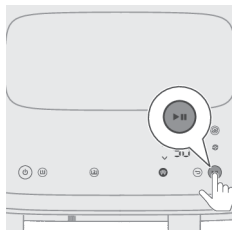


- 6 Zgjidhni tiganin e madh.

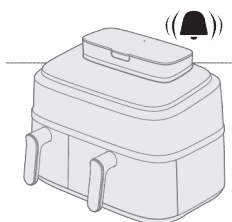




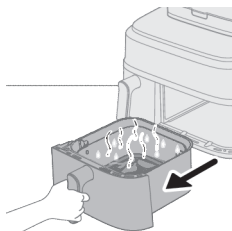
- 7** Shtypni gjatë butonin Steam Clean për më shumë se 3 sekonda derisa të shfaqet dhe të pulsojë ikona e zhgëlqerimit ☺.
- Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.



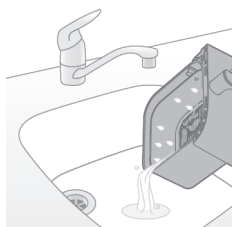
- 8** Shtypni butonin Start/Pause për të filluar heqjen e pluhurit.
- Treguesi i kohës ndalon së pulsuari.



- 9** Prisni 50 minuta derisa të dëgjoni një bip, që tregon se programi ka përfunduar.



- 10** Hiqni tiganin e madh.



- 11** Derdhni ujin e ndotur.

- 12** Lani tiganin dhe koshin, shpëlajini dhe thajini. Fshijeni dhomën e gatimit me një leckë të thatë ose peshqir kuzhine.

Sugjerohet të përdorni funksionin e pastrimit me avull për të shpëlarë rrethin e brendshëm të ujit dhe për të tharë tiganin.

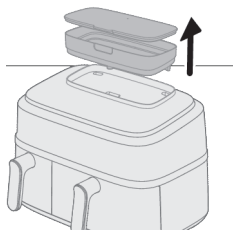
Shënim

- Kur pulson ikona ☺, është më mirë të zhgëlqeroni menjëherë; përndryshe, çmërsi mund të grumbullohet në qarkun e ujit dhe do të bllokohet.
- Nëse dëshironi ta zhgëlqeroni më vonë, mund ta anashkaloni njoftimin. Do të rikujtoheni herën tjetër kur të ndizni Airfryer.

- Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdorni një lëng pastrues me bazë acidi sulfurik, acid klorhidrik, acid sulfamik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë sistemin e ujit në pajisjen tuaj dhe të mos shpërndajë siç duhet gurët gëlqerorë.
- Nëse përdorni shpesh ujë të fortë në zonën tuaj, mund t'ju duhet ta pastroni pajisjen më shpesh.

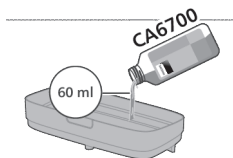
(2) Metoda me ujë + zhgëlqerues

1 Hiqeni depozitën nga pajisja.



2 Mbusheni depozitën e ujit me 60 ml Philips Descaler CA6700.

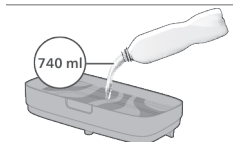
Shënim: Philips Descaler CA6700 nuk përfshihet në kuti. Blijeni veçmas për rezultatet më të mira të zhgëlqerimit.



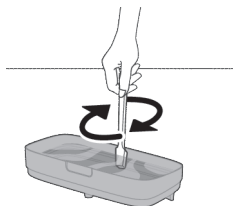
Shënim: Për të zhgëlqeruar pajisjen, rekomandojmë përdorimin e Philips Descaler CA6700/55 (i disponueshëm në dyqanin online Philips). Pajisja duhet të zhgëlqerohet pas çdo 10 orësh përdorimi të funksionit të avullimit. Nëse synoni të përdorni zhgëlqerues me bazë acidi citrik pluhur, rekomandojmë përzjerjen e 40 g acidi citrik pluhur grade ushqimore me 800 ml ujë për tretësirë për heqjen e gëlqeres. Moszhgëlqerimi i pajisjes do t'ju anulojë garancinë.

3 Mbusheni depozitën e ujit me 740 ml ujë.

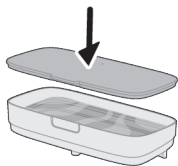
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.



4 Përzieni ujin dhe zhgëlqeruesin në mënyrë të barabartë në depozitën e ujit.

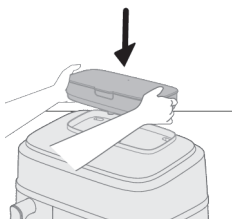


- 5 Siguroni kapakun në depozitën e ujit.

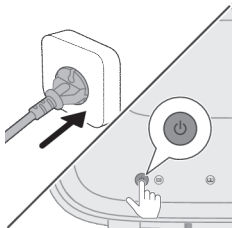


- 6 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni për t'u siguruar që është fiksuar.

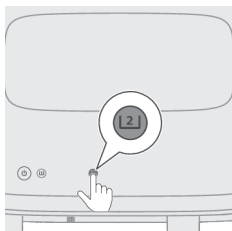
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë" & të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funkcioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.



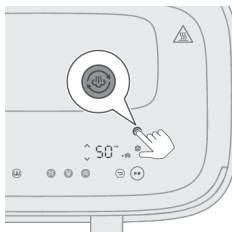
- 7 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen

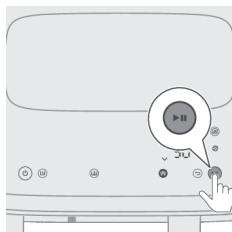


- 8 Zgjidhni tiganin e madh.

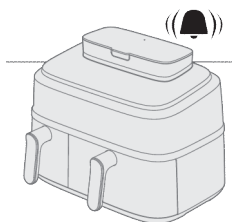


- 9 Shtypni gjatë butonin Steam Clean për më shumë se 3 sekonda derisa të shfaqet dhe të pulsojë ikona e zhgëlqerimit ☀️.
Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.

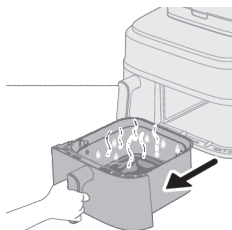




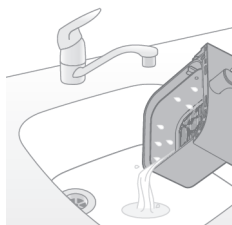
- 10** Shtypni butonin Start/Pause për të filluar heqjen e pluhurit.
Treguesi i kohës ndalon së pulsuari.



- 11** Prisni 50 minuta derisa të dëgjoni një bip, që tregon se programi ka përfunduar.



- 12** Hiqni tiganin e madh.

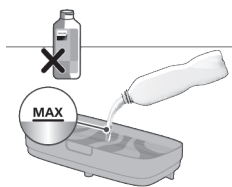


- 13** Derdhni ujin e ndotur.

Kujdes: Kini kujdes kur mbani në dorë tavën e nxehtë.

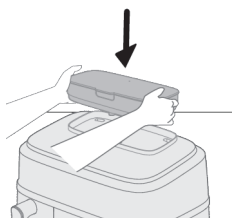


- 14** Derdhni solucionin e mbetur zhgëlqerues në depozitën e ujit.

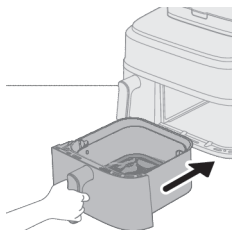


15 Mbusheni depozitën vetëm me ujë.

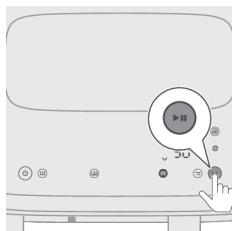
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.



16 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni për t'u siguruar që është fiksuar.



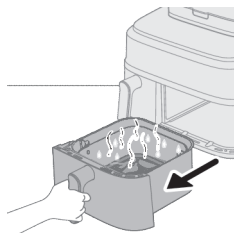
17 Vendoseni sërish tavën në pajisje.



18 Shtypni butonin **Start/pause** për të vazhduar zhgëlqerimin.



19 Procesi i zhgëlqerimit zgjat edhe 7 minuta të tjera dhe përfundon kur dëgjoni sërish bipin e pajisjes.



20 Hiqni tiganin e madh.

21 Lani tiganin dhe koshin, shpëlajini dhe thajini. Fshijeni dhomën e gatimit me një leckë të thatë ose peshqir kuzhine.

Sugjerohet të përdorni funksionin e pastrimit me avull për të shpëlarë rrethin e brendshëm të ujit dhe për të tharë tiganin.

Shënim

- Kur pulson ikona ☼, është më mirë të zhgëlqeroni menjëherë; përndryshe, çmërsi mund të grumbullohet në qarkun e ujit dhe do të bllokohet.
- Nëse dëshironi ta zhgëlqeroni më vonë, mund ta anashkaloni njoftimin. Do të rikujtoheni herën tjetër kur të ndizni Airfryer.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdorni një lëng pastrues me bazë acidi sulfurik, acid klorhidrik, acid sulfamik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë sistemin e ujit në pajisjen tuaj dhe të mos shpërndajë siç duhet gurët gëlqerorë.
- Nëse përdorni shpesh ujë të fortë në zonën tuaj, mund t'ju duhet ta pastroni pajisjen më shpesh.

Pastrim i përgjithshëm

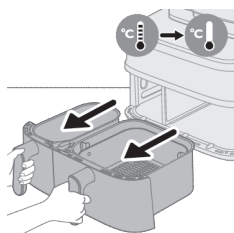
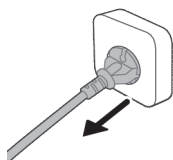
Paralajmërim

- **Lëreni shportën, tiganin dhe pjesën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.**
- **Tava dhe koshi i pajisjes kanë një shtresë që nuk ngjitet. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jontjete.**

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

Nëse avulli grumbullohet brenda ose rreth sipërfaqes së ajrimit të avullit, fshijeni me një leckë të butë të thatë.

1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.



Këshillë

- Hiqni tiganin dhe shportën që Airfryer të ftohet më shpejt.

2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

3 Pastroni tiganin, shportën në një makinë enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

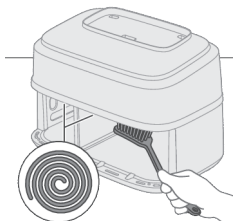
Këshillë

- Nëse në tigan ose në kosh ka mbetjet ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.

- 4 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme të pajisjes (duke përfshirë daljen e avullit, sipërfaqen etj.) me një leckë të parrudhosur, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



- 5 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.



- 6 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.



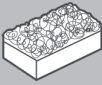
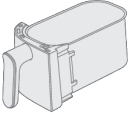
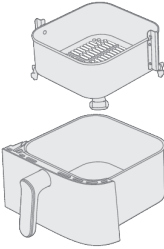
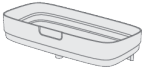
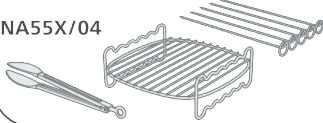
Shënim

- Në rast se gjatë pastrimit e nxirrni pa dashje ndarësin që ndodhet midis tepsisë së vogël dhe të madhe, sigurohuni që ta vendosni sërish në mënyrën e duhur.

Këshillë

- Nëse mbetjet e ushqimit ngjiten në tigan, përdorni programin e automatizuar të pastrimit "Steam clean" për të zbutur mbetjet dhe për ta bërë pastrimin më të lehtë (shihni "Përdorni programet e automatizuara të pastrimit").

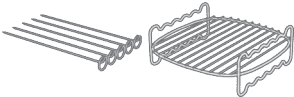
Tryeza e pastrimit

			
  	✓	✓	✗
 	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Aksesorët

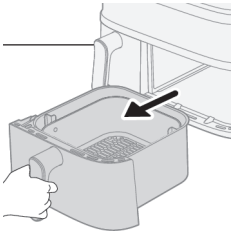
Përdorimi i shtresës dyshe

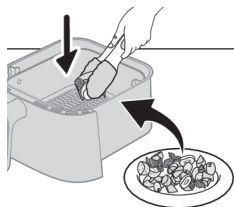
Shtresa dyshe dhe helli vijnë me modelet e mëposhtme: NA55X/03.



Shtresa dyshe është aksesori i dobishëm që mundëson gatimin në dy nivele, por është i përputhshëm vetëm me tiganin e madh.

1 Hiqeni tiganin e madh nga pajisja.

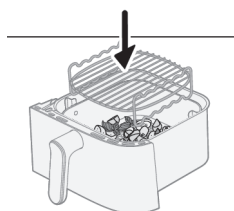




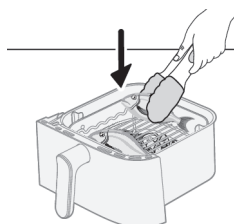
2 Vendosni ushqimin e dëshiruar në shportë.

Shënim

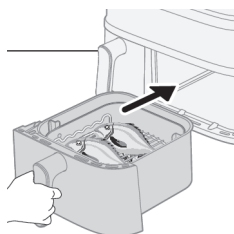
- Referojuni tabelës së ushqimeve më poshtë për artikujt e rekomanduar për të gatuar me shtresë dyshe.



3 Vendoseni shtresën dyshe sipër ushqimit në shportë.



4 Shtoni pjesën e dytë të ushqimit në shtresën dyshe.



5 Futeni tiganin në pajisje dhe rregulloni kohën dhe temperaturën siç specifikohet në tabelën e mëposhtme. Pasi të jetë gati, shtypni butonin e fillimit.

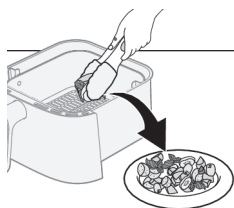
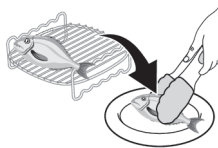
Gatimet	Pesha (e pagatuar)	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Kroketa të ngrira pule	300g / 11oz	17–20 min	180°C	
Patate të holla të ngrira	400g / 14oz			
Krahë të ngrira pule	450g / 16oz	16–20 min	200°C	
Qofte të ngrira pule për hamburger	350g / 12oz			

648 Shqip

Kallinj misri	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	- 3 kallinj misri
Patate të prera trashë	500g / 18oz			
Kocë	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	- 2 peshq të plotë
Patate e pjekur (prerë në katërsh)	350g / 12oz			
Kërpudha të plota	200g / 7oz			
Karkaleca deti të paqëruar	400g / 14oz	12–14 min	200°C	
Djathë skare ose tofu	250g / 9oz	15–18 min	180°C	- Kthejeni djathin e skarës ose tofun në gjysmë të kohës së gatimit
Perime të përziera	500g / 18oz			

Shënim

- Ushqimi i renditur lart në tabelë duhet të vendoset në nivelin e sipërm të shtresës dyshe dhe ushqimi i dytë në nivelin e poshtëm.



- 1 Pas përfundimit të gatimit, përdorni doreza furre dhe mashë për të hequr me kujdes ushqimin nga shporta.

Kujdes

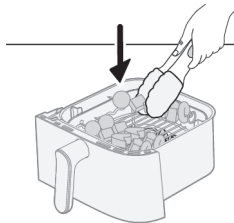
- **Kini kujdes kur hiqni shtresën dyshe pasi nxehet gjatë gatimit.**

Përdorimi i hellit

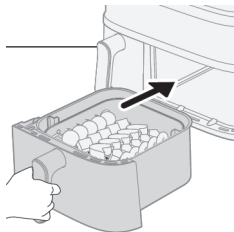
Helli mund të përdoret në kombinim me shtresën dyshe.

- 1 Përshkoni mishin dhe perimet e dëshiruara në hell.



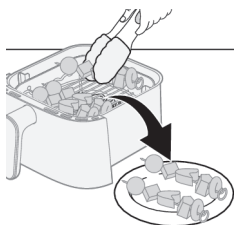


2 Vndosni hejet në brazdat e caktuara në shtresën dyshe.



3 Vndoseni sërish tiganin në pajisje.

4 Vndosni kohën dhe temperaturën sipas tabelës së specifikuar dhe nisni gatimin.



5 Pas përfundimit të gatimit, përdorni doreza furre dhe mashë për të hequr me kujdes ushqimin nga shporta.

Referojuni tabelës për rekomandime specifike për kohën dhe temperaturat e gatimit.

Përmbajtja e shportës	Racioni	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
5 heje me ushqime	5 heje			- Në fund të tiganit vendosim perimet e përziera, ndërsa hejet sipër shtresës dyshe.
Perime të përziera	500 g	15–18 min	180°C	

Përdorimi i setit të mëngjesit

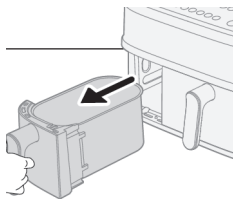
Seti i mëngjesit vjen me modelet e mëposhtme: NA55X/04.



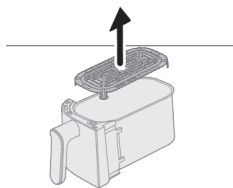
Seti i mëngjesit ju lejon të gatuar deri në katër vezë dhe katër bukë të thekura njëherësh.

Kujdes

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



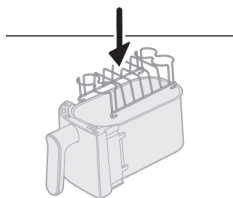
1 Nxirrni tiganin e vogël nga pajisja.



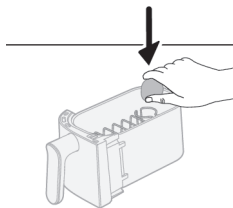
2 Nxirrni pllakën e poshtme nga tigan.

Shënim

- Nëse pllaka e poshtme nuk hiqet, fetat e bukës mund të mos futen siç duhet në tigan.



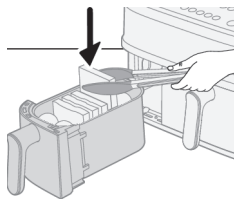
3 Vendoseni setin e mëngjesit në tiganin e vogël.



4 Vendosni deri në katër vezë në setin e mëngjesit dhe futeni sërish tiganin në pajisje.

5 Rregulloni kohën dhe temperaturën sipas tabelës së ushqimeve më poshtë dhe shtypni butonin e fillimit.

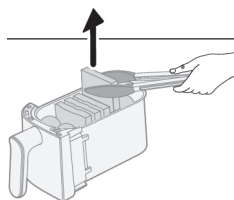
Seti i mëngjesit	Sasia	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Vezë të ziera fort	4 vezë	10–12 min	180°C	- Gatuari vezët përpara. Shtoni bukën e thekur në gjysmë të gatimit.
Vezë të ziera lehtë	4 vezë	8–10 min		
Bukë e thekur	5 copë	5–6 min		



- 1 Në gjysmë të gatimit, shtoni fetat e bukës në setin e mëngjesit dhe vazhdoni gatimin.

Këshillë

- Kini parasysh të aktivizoni kujtesën e tundjes që të mos harroni shtimin e bukës.
- Nëse tigani nuk e nxë bukën, priteni përgjysmë.



- 2 Me përfundimin e gatimit, përdorni mashë për të hequr me kujdes vezët dhe bukën e thekur.

Referojuni tabelës së ushqimeve më poshtë për kohët dhe temperaturat specifike të gatimit.

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.
- 3 Mbështilleni kordonin rreth mbajtëses së caktuar të kordonit në anën e pasme të pajisjes.

Shënim

- Kur e transportoni Airfryer, mbajeni gjithmonë horizontalisht që tiganët të mos ju bien pa dashje, çka dhe mund t'i dëmtojë.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të Airfryer, p.sh. rrjeta e heqshme fundore etj., të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni www.philips.com/support për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekn gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
		Tigani, koshi dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme: 
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patate për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	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 On/Off, duke u siguruar që i gjithë butoni të preket me gisht.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjeve ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatواني përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.
Ekrani i Airfryer tregon "E1".	Pajisja është e prishur / ka defekte.	Telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodhjeni.
	Airfryer mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Nëse e keni mbajtur pajisjen diku me temperaturë të ulët ambientit, lëreni të vijë në temperaturën e ambientit të ri për të paktën 15 minuta përpara se ta fusni në prizë. Nëse ekrani vazhdon të tregojë "E1", telefonojini linjës së shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodhjeni.
Ekrani i Airfryer tregon "E4–E12".	Pajisja mund të ketë defekt.	Mundohuni ta hiqni e rifutni në prizë pajisjen. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Dëgjoj një zhurmë të çuditshme që vjen nga pjesa e brendshme e pajisjes.	Pajisja është e pajisur me një ventilator, i cili nevojitet për të transportuar nxehtësinë në ushqim, si dhe një pompë uji, e cila është e nevojshme për funksionin e avullimit të pajisjes.	Kjo zhurmë është normale dhe e synuar. Nëse zhurma bëhet më e fortë ose ndryshon qartë, lutemi kontaktoni me qendrën e mbështetjes së Philips për këshilla të mëtejshme.
Pas gatimit ka ujë në dhomën e gatimit.	Airfryer lëshon avull gjatë gatimit. Avulli kondensohet në ushqim dhe në muret e brendshme të folesë së gatimit. Uji i kondensimit mbetet në folenë e gatimit pas gatimit.	Një sasi e caktuar uji që mbetet në folenë e gatimit pas gatimit është normale. Thjesht fshijeni me një leckë të lagur, jogërryese.
 pulson gjithmonë	Nuk ka ujë në depozitë	Shtoni ujë në depozitë.
	Depozita e ujit nuk është vendosur siç duhet	Shtypni depozitën në brazdë për ta fiksuar në vend dhe më pas shtypni butonin Start/Pause.
	Tubi i ujit i bllokuar	Kontaktoni me qendrën e konsumatorit në vendin tuaj dhe kërkonti shërbim të mëtejshëm.
 pulson gjithmonë	Është rikujtim për zhgëlqerimin	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Shihni kapitullin "Zhgëlqerimi".
Mund të ketë pak ujë kondensimi në mur gjatë avullimit, pastrimit me avull, zhgëlqerimit	Është normale, avulli do të dalë nga dalja e ajrit në anën e djathtë dhe do ta shtyjë në mur me ventilator	Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e duhur të ajrit të pajisjes direkt përpara prizës për të shmangur probleme elektrike. Mos vendosni pajisje të tjera të kuzhinës të mbyllura në të. Përdorni leckë për ta tharë.
Aparati duket se po rrjedh	Rrjedhje nga pjesa e brendshme e pajisjes (rrjedhje e tubit të ujit etj.)	Kontaktoni me qendrën e konsumatorit në vendin tuaj dhe kërkonti shërbim të mëtejshëm.
	Pajisja e plasaritur nga forca e jashtme ose deformimi	
	Rrjedhje nga depozita	Hiqeni depozitën dhe instalojeni përsëri siç duhet Kontrolloni nëse ka ndonjë çarje në depozitë, kontaktoni me qendrën e konsumatorit në vendin tuaj
Avull i pamjaftueshëm	Uji i pamjaftueshëm në depozitë	Kontrolloni depozitën për t'u siguruar që ka ujë të mjaftueshëm.
	Depozita e ujit nuk është futur plotësisht siç duhet	Shtypni depozitën në brazdë për ta fiksuar në vend dhe më pas shtypni butonin Start/Pause.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Hyrja e ujit në brazdë në pjesën e sipërme të aparatit është e ndotur/bllokuar	Pastroni dhe shpëlahjeni hyrjen e ujit.
	Bllokimi i gjeneratorit të avullit ose rrjedhje e tubacionit të avullit	Nëse është përdorur për një kohë të gjatë, mund të jetë e nevojshme të kryhet zhgëlqerimi dhe pastrimi i gjeneratorit të avullit. Filloni programin e zhgëlqerimit. Nëse ende nuk funksionon, kontaktoni me qendrën e konsumatorit
Nuk ka zë nga ventilatori ose motori kur fillon programi i avullimit, avullit dhe skuqjes me ajër, pastrimit me avull, zhgëlqerimit, por treguesi i temperaturës dhe kohës janë ndezur dhe nuk pulsojnë	Është normale. Pajisja është duke punuar.	Prisni më shumë se 20 sekonda për të kontrolluar përsëri fenomenin.
Uji i kondensimit në prizën e lirë gjatë avullimit, pastrimit me avull, zhgëlqerimit	Pajisja është vendosur shumë pranë prizave të lira	Rekomandohet të rregulloni pozicionin e pajisjes ose të përdorni kapakun e pluhurit të prizës për të shmangur kondensimin e grumbulluar në prizat e lira.

Kazalo

Pomembna varnostna navodila	657
Recikliranje	659
Elektromagnetna polja (EMF)	659
Jamstvo in podpora	660
Uvod	661
Splošni opis	662
Opis funkcij	664
Pred prvo uporabo	665
Priprava pred prvo uporabo	666
Navodila za pripravo jedi	667
Priprava jedi v dveh posodah	667
Priprava jedi v eni posodi	671
Čiščenje	698
Uporaba programov samodejnega čiščenja	698
Splošno čiščenje	708
Dodatki	710
Shranjevanje	715
Odpravljanje težav	715

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.



Nevarnost

- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtini 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.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.
- Pred prvo uporabo na aparat namestite prostor za shranjevanje kabla. Nikoli ne odstranjujte prostora za shranjevanje kabla.

Opozorilo

- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico, 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.
- 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 se z aparatom ne smejo igrati. 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 15 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtini 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.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.

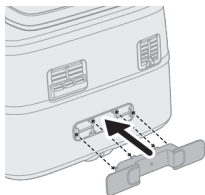
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.
- Posode nikoli ne napolnite z oljem.
- Ta Airfryer ima dve komori za pripravo hrane, zato porablja veliko 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, košara in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.
- Ko kuhate na pari bodite previdni pri odpiranju pokrova, saj vas lahko vroča para opeče.
- Razdelek za kuhanje v mirovanju je vedno vroč, tudi če deluje samo drugi razdelek.
- Neizkoriščeni predal/razdelek aparata se lahko segreje, če je v uporabi drugi predal/razdelek, zato je priporočljivo, da so vsi predali vstavljeni, tudi če je v uporabi samo eden. Predale odprite in odstranite le, kadar je to potrebno za polnjenje predala.
- Odprtine za izhod pare na aparatu ne postavljajte ob vtičnico.



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.
- Aparata ne izključite iz električnega omrežja, takoj ko se postopek priprave konča.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.

- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve.
- Odstranite zažgane ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element, robovi kovinskih delov in zaščita pred brizganjem so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v 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.
- Držalo za kabel služi tudi kot distančnik in zagotavlja razmik med aparatom in steno, kar preprečuje kopičenje toplote. Nikoli ne odstranjujte tega distančnika.
- Ko začne svetiti ikona odstranjevanje vodnega kamna, izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna.
- Aparat postavite vsaj 20 cm od stene in odvoda zraka ne postavite neposredno pred vtičnico. Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.
- Pri normalni uporabi mora biti zagotovljeno dobro prezračevanje okoli izdelka.
- Če se v odprtini za paro in okoli nje nabere para, jo obrišite z mehko, suho krpo.
- Če se na prazni vtičnici nabere kondenz, priporočamo, da premaknete aparat ali vtičnico pokrijete s protiprašnim pokrovom, da preprečite nabiranje kondenza.



Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

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**.

Uvod

Čestitamo in dobrodošli v Philipsovi družini!

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.philips.com/welcome**.

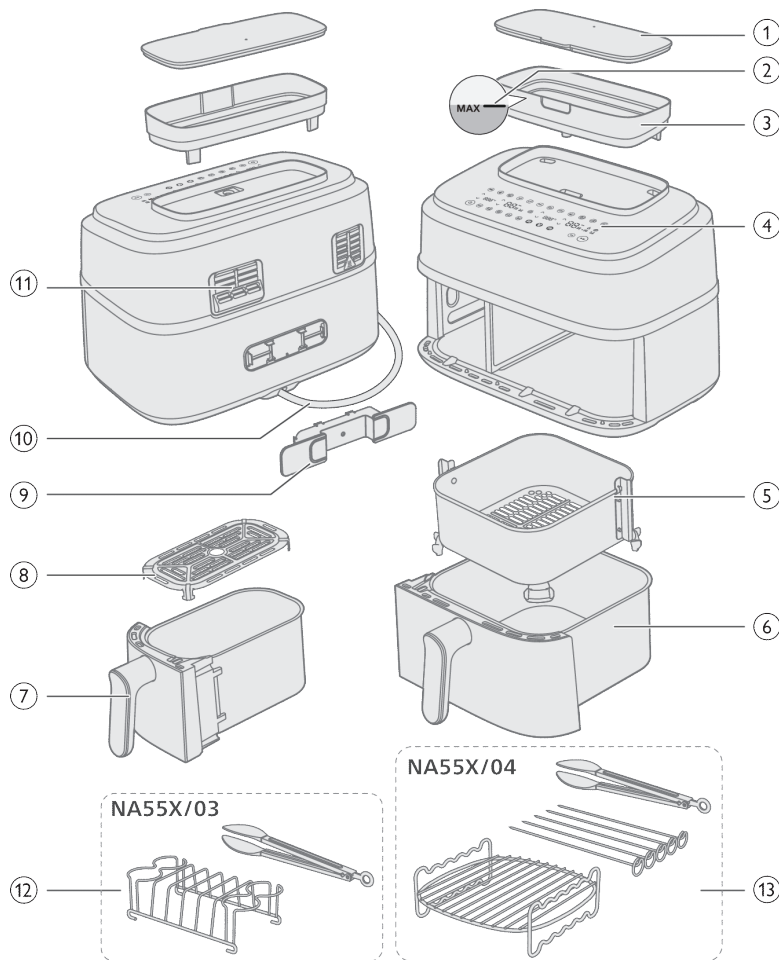
Airfryer z dvema košarama in paro omogoča, da istočasno na različna načina pripravite dve sestavini obroka. Dve košari za cvrtje, pečenje, praženje in peko na žaru; večja košara je opremljena tudi za kuhanje na pari. Uživate v idealno pripravljenih jedeh s tehnologijama RapidAir Plus in Air Steam.

Poleg tega je ta cvrtnik na vroč zrak opremljen s programom samodejnega čiščenja, kot je čiščenje s paro in odstranjevanje vodnega kamna. Čiščenje z vodno paro lahko olajša odstranjevanje maščob, ki se naberejo v veliki posodi in okoli grelnika. Funkcija odstranjevanja vodnega kamna očisti vodni kamen, ki se nabira v vodnem sistemu aparata, in podaljša njegovo življenjsko dobo.

Na voljo je aplikacija HomeID, ki vam nudi navodila po korakih in na stotine slastnih jedi z ustreznimi nastavitvami za Airfryer z dvema košarama.

Aplikacijo prenesite z uporabo kode QR na embalaži.

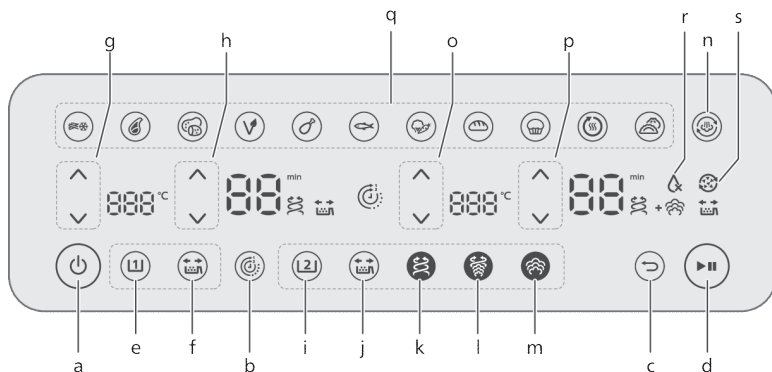
Splošni opis



Glavni deli

1	Pokrov posode za vodo	8	Spodnja plošča za malo posodo
2	Oznaka najvišjega nivoja vode (MAX)	9	Držalo za kabel
3	Posoda za vodo	10	Napajalni kabel
4	Nadzorna plošča	11	Odводи zraka
5	Košara za veliko posodo	12	Komplet za zajtrk (samo NA55X/03)
6	Velika posoda	13	Dvonivojska rešetka z nabodali (samo NA55X/04)
7	Mala posoda		

Nadzorna plošča



- a Gumb za vklop/izklop
- b Funkcija časovnega načrtovanja
- c Gumb za nazaj
- d Gumb za zagon/premor

Gumbi za upravljanje majhne posode

- e Gumb za malo posodo
- f Gumb za opomnik za pretresanje
- g Gumbi za nastavitev temperature
- h Gumbi za nastavitev časa

Gumbi za upravljanje velike posode

- i Gumb za veliko posodo
- j Gumb za opomnik za pretresanje
- k Gumb za funkcijo cvrtja z vročim zrakom
- l Gumb za funkcijo kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom
- m Gumb za funkcijo kuhanja na pari
- n Gumb za funkcijo čiščenja s paro
- o Gumbi za nastavitev temperature
- p Gumbi za nastavitev časa
- q Gumbi za prednastavitve
- r Indikator za pomanjkanje vode
- s Ikona opomnika za odstranjevanje vodnega kamna

Opis funkcij



Posoda za vodo

Cvrtnik na vroč zrak ima na vrhu posodo za vodo. Oznaka nivoja vode MAX predstavlja približno 800 ml vode in je vidna s sprednje in zadnje strani. Tega nivoja ne prekoračite, da voda ne bi puščala.

Da ne pride do polivanja, med polnjenjem držite posodo za vodo z obema rokama in zaprite pokrov, preden jo premaknete. Posodo za vodo izpraznite po vsakem ciklu priprave jedi, da se ne začne nabirati vodni kamen.



Funkcija časovnega načrtovanja

Samodejno uskladi čas priprave tako, da sta jedi v obeh posodah pripravljene hkrati, tudi če se čas priprave razlikuje.



Gumb za nazaj

Gumb za nazaj uporabite, če pomotoma izberete napačno prednastavitev/funkcijo.



Opomnik za pretresanje

Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite vklopiti ali izklopiti opozorila, ki vas med pripravo dvakrat opomnijo, da hrano pretresite ali obrnite za enakomernejše rezultate. Slišali boste kratek pisk in poleg prikaza časa videli utripajočo ikono za pretresanje.



Funkcija cvrtja z vročim zrakom

Tehnologija RapidAir Plus z edinstveno zvezdasto obliko skrbi za kroženje vročega zraka skozi in okoli živil ter tako zagotavlja enakomerno toplotno obdelavo sredice in skorjice okusnih, doma pripravljenih obrokov.



Funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom

Samo v veliki posodi: dosežite nežno teksturo na pari in hrustljivost s cvrtjem na vroč zrak z uporabo tehnologij RapidAir Plus in Air Steam.



Funkcija kuhanja na pari

Samo v veliki posodi: naša tehnologija Air Steam zagotavlja dobro prehajanje pare skozi zelenjavo, ribe, cmoke ali pečena živila, zaradi česar imajo jedi mehko in nežno teksturo, vendar niso razkuhane ali razmočene.



Ikona za pomanjkanje vode

To je ikona na desnem predelu zaslona s številkami. Njeno utripanje in piskanje pomeni, da je posoda za vodo prazna ali nepravilno nameščena. V vodo za posodo nalijte vodo in jo pravilno namestite. Ko boste pritisnili gumb za ustavitev/zagon, se bo znak izklopil.



Funkcija čiščenja s paro

Samo v veliki posodi: če gumb za čiščenje s paro pritisnete enkrat, se začne čiščenje desne komore in topljenje ostankov masti v posodi in okoli grelnika. Za podrobnosti glejte poglavje "Čiščenje – čiščenje s paro".



Funkcija odstranjevanja vodnega kamna

Samo v veliki posodi: pritisnite gumb za čiščenje s paro  za vsaj 3 sekunde, dokler ikona odstranjevanja vodnega kamna ne začne utripati. Za podrobnosti glejte poglavje "Čiščenje – odstranjevanje vodnega kamna".



Premor priprave

Pritisnite gumb za zagon/premor ali znova vstavite "posodo/košaro" za nadaljevanje priprave jedi.

Prednastavitve

Spodnje prednastavitve so programi priprave s priporočilom temperature in časa priprave glede na določeno količino hrane. Za več podrobnosti glejte poglavje "Priprava s prednastavitvami".



Zamrznjeni
krompirjevi
prigrizki



Zrezek



Svež krompir



Primerno za
vegane



Piščančja bedra



Ribe



Zelenjava



Kruh



Mafin/
kolač



Pogrevanje



Cmoki

Hrup aparata

Aparat lahko med delovanjem oddaja zvoke. Povzročata jih črpalka in ventilator, kar je normalno.

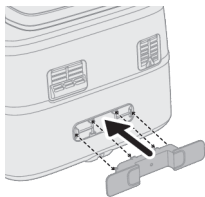
Zvočna obvestila

Včasih boste zaslišali zvok, ko aparat na primer konča s pripravo ali ko je med pripravo potrebno posredovati, npr. jed pretresti ali obrniti.

Pred prvo uporabo

Pomembno

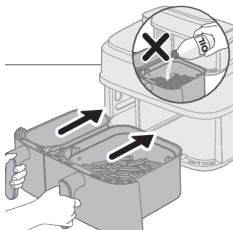
- **Pri prvi uporabi lahko cvrtnik na vroč zrak oddaja dim in vonj, kar ne traja več kot le nekaj minut.**
 - **Pred prvo pripravo jedi upoštevajte poglavje "Čiščenje" in aparat temeljito očistite.**
- 1 Odstranite vso embalažo.
 - 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
 - 3 Pred prvo uporabo aparat temeljito očistite (glejte poglavje "Čiščenje").



- 4 Držalo za kabel pritrdite na ustrezni predel na hrbtni strani aparata tako, da se zaskoči na mesto.

Previdno

- Držalo za kabel služi tudi kot distančnik in zagotavlja razmik med aparatom in steno, kar preprečuje kopičenje toplote.



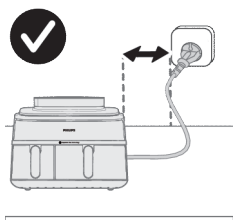
Previdno

- To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.
- Ne dotikajte se vročih površin. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.
- Predhodno segrevanje aparata ni potrebno.

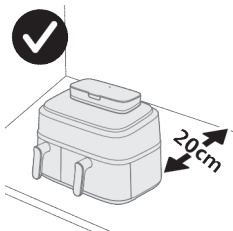
Priprava pred prvo uporabo

Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

Opomba



- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.
- Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.
- Pri normalni uporabi mora biti zagotovljeno dobro prezračevanje okoli izdelka.



- Med uporabo izhaja skozi odvodne odprtine vroča para. Rok in obraza ne približujte pari in izhodnim odprtinam. Aparat postavite vsaj 20 cm od stene in odvoda zraka ne postavite neposredno pred vtičnico.

Navodila za pripravo jedi

Funkcije priprave jedi v levi in desni posodi se razlikujejo. Če želite uporabiti določeno funkcijo priprave jedi, izberite ustrezno posodo.

Način obdelave

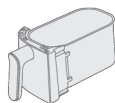
Cvrtje z vročim zrakom

Kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom

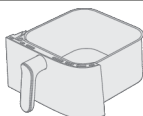
Kuhanje na pari



Mala posoda



Velika posoda



Pred uporabo funkcije kuhanja na pari ali kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom preverite, ali je v posodi za vodo dovolj vode.

Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

Ne prekoračite oznake MAX za nivo vode, ki je na posodi za vodo.

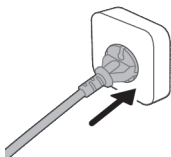
Po pripravi jedi posodo za vodo izpraznite.

Priprava jedi v dveh posodah

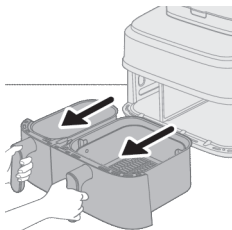
Kuhanje s funkcijo časovnega načrtovanja

Če pripravljate dve jedi z različno temperaturo in časom, lahko uporabite **funkcijo časovnega načrtovanja**, da bosta jedi v obeh posodah pripravljene istočasno.

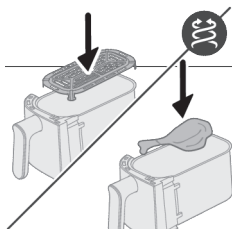
- 1 Vtič priključite v stensko vtičnico.



- 2 Obe posodi vzemite iz aparata tako, da ju povlečete za ročaja.



- 3 V malo posodo dajte spodnjo ploščo.

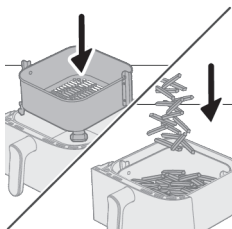


- 4 V veliko posodo dajte košaro.

Opomba

- Ko košaro vstavljate v posodo, se prepričajte, da sta jezička košare pravilno postavljena levo in desno. Če košaro pomotoma zasukate za 90 stopinj, je ni mogoče vstaviti v posodo.
- Za vstavev košare v posodo je potrebne nekaj sile.

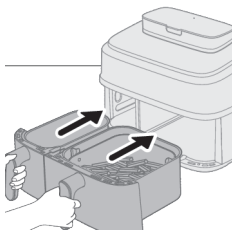
- 5 Sestavine položite v košaro.

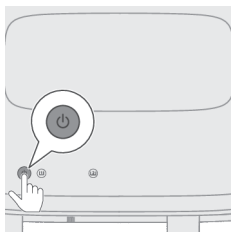


- 6 Posodi namestite nazaj v Airfryer.

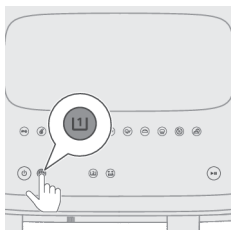
Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**



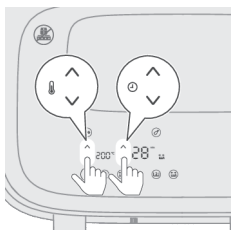


7 Vključite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.

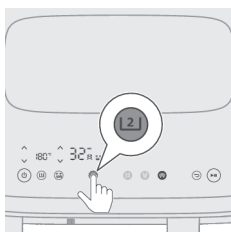


8 Izberite malo posodo.

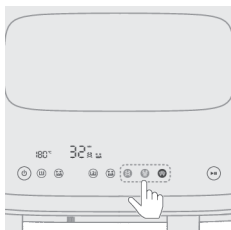
Utripati začne indikator časa in temperature na levi strani.



9 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.

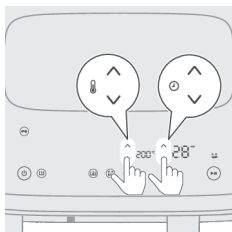


10 Izberite veliko posodo.



11 Izberite želeno funkcijo priprave jedi: cvrtje z vročim zrakom, kuhanje na pari ali kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom.

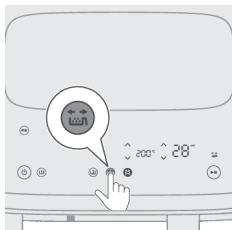
Preden izberete kuhanje na pari ali kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom, napolnite posodo za vodo do oznake MAX.



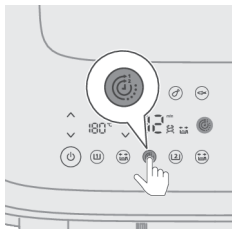
- 12** Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.

Če izberete funkcijo cvrtja z vročim zrakom ali kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom, lahko prilagodite temperaturo priprave jedi. Pri kuhanju na pari je temperatura nastavljena na 100 °C in je ni mogoče spreminjati.

Glejte preglednico z jedmi v poglavju "Priprava jedi v eni posodi" za priporočeno količino živil, temperaturo in čas priprave.



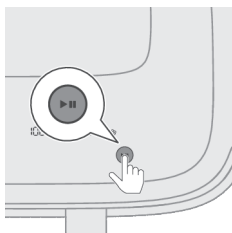
- 13** Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite, da vas aparat opomni, da med pripravo pretresete hrano.



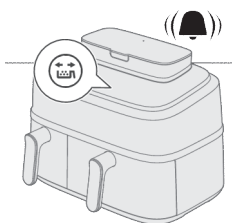
- 14** Pritisnite gumb za funkcijo časovnega načrtovanja, če želite, da sta jedi v obeh košarah gotovi istočasno.

Če pripravljate dve različni jedi z različnima funkcijama, temperaturo in časom priprave, in ni treba, da sta gotovi istočasno, potem lahko ta korak izpustite.

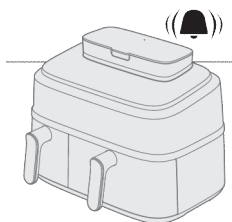
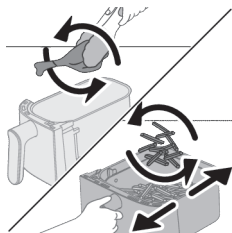
Če med pripravo jedi spremenite čas za eno od posod, se **funkcija časovnega načrtovanja** izklopi in jedi v obeh posodah se nato pripravljata ločeno. Za ponovni vklop **funkcije časovnega načrtovanja** pritisnite gumb za zagon/premor. Nato pritisnite gumb za **funkcijo časovnega načrtovanja**, ki zasveti. Na koncu znova pritisnite gumb za zagon/premor, da se priprava jedi nadaljuje.



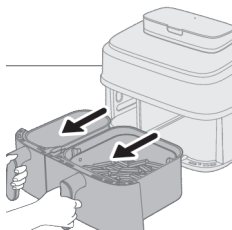
- 15** Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.



- 16** Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, odstranite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.



17 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



18 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Če še niso, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte še nekaj minut.

19 Sestavine (npr. krompirček) previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Opomba

- Za premor priprave jedi v obeh posodah pritisnite gumb za zagon/premor. Ko želite nadaljevati s pripravo jedi v obeh posodah, ga znova pritisnite.
- Za premor priprave jedi samo v eni posodi najprej izberite zeleno posodo in nato pritisnite gumb za zagon/premor. Ko želite nadaljevati s pripravo jedi v tej posodi, ga znova pritisnite.
- Jed v eni posodi lahko pripravljate s prednastavitvijo, v drugi pa z ročnimi nastavitvami.
- Aparat samodejno prekine pripravo jedi, ko posodo izvlečete, in nadaljuje, ko jo znova vstavite.

Navodila za uporabo različnih funkcij za pripravo jedi so na voljo v ustreznih razdelkih poglavja "Priprava jedi v eni posodi".

Priprava jedi v eni posodi

Če želite cvreti z vročim zrakom manjši obrok, izberite majhno posodo ⁽¹⁾.

Če želite cvreti z vročim zrakom, kuhati na pari in cvreti z vročim zrakom ali kuhati na pari večji obrok, izberite veliko posodo ⁽²⁾.

Spodnja navodila veljajo za veliko posodo.

Opomba

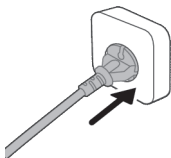
- Ko želite odstraniti večje ali nežne sestavine, jih s prijemalkami dvignite iz košare.

- Ob pripravi nekaterih sestavin je lahko treba po pripravi posameznih porcij ali pred pretresanjem ali zamenjavo košare iz posode previdno odliti odvečno olje ali raztopljeno maščobo. Košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino, in pri odlivanju odvečnega olja ali maščobe uporabljajte rokavice za prijemanje vročih predmetov. Nato košaro vrnite v posodo.

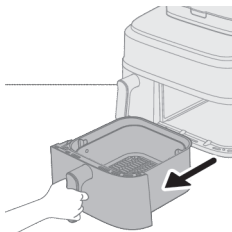
Funkcija cvrtja z vročim zrakom

Cvrtje z vročim zrakom v veliki posodi s preglednico z jedmi

- 1 Vtič priključite v stensko vtičnico.

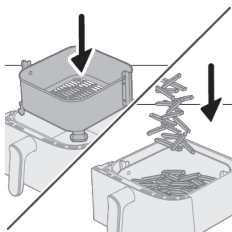


- 2 Veliko posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da jo povlečete za ročaj.



- 3 Košaro dajte v veliko posodo.

- 4 Sestavine položite v košaro.



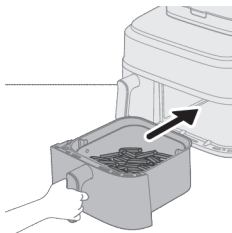
Opomba

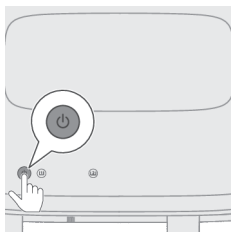
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici z jedmi".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica z jedmi", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to zniža kakovost pripravljene hrane.

- 5 Posodo namestite nazaj v Airfryer.

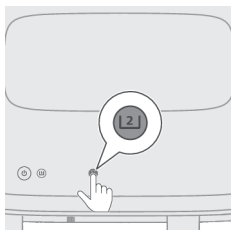
Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

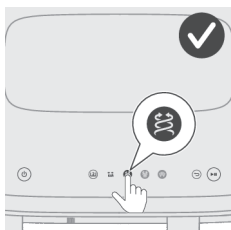




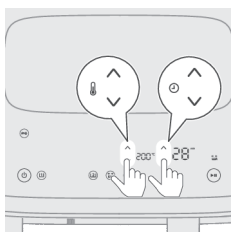
6 Vklomite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



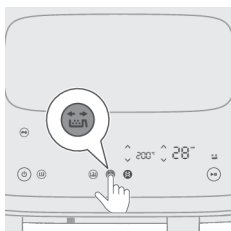
7 Izberite veliko posodo.



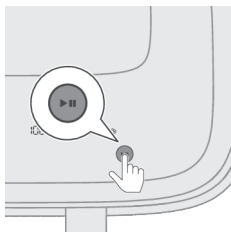
8 Izberite gumb za funkcijo cvrtja z vročim zrakom.
Utripati začne indikator časa in temperature na desni strani.



9 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa (glejte "Preglednico z jedmi").



10 Pritisnite gumb opomnika za stresanje, če želite opozorilo, ko morate sestavine med pripravo pretresti ali obrniti, če je to potrebno (glejte "Preglednico z jedmi").

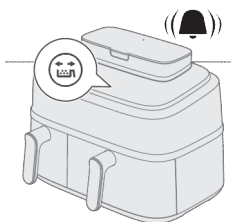


11 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

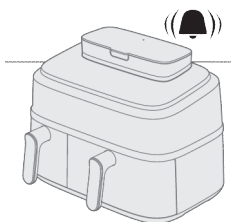
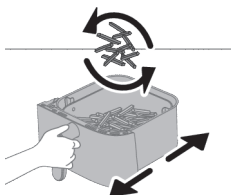
Prikaz temperature in časa nehata utripati.

Opomba

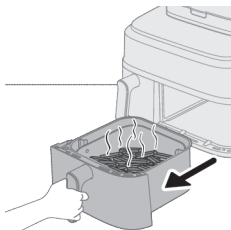
- Zadnja minuta priprave se odštevava v sekundah.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo s pritiskanjem gumbov za navzgor ali navzdol.



12 Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, izvlecite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.



13 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



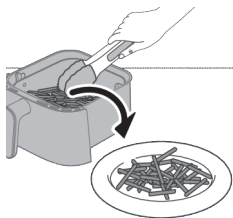
14 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- **Posoda Airfryerja je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



15 Sestavine (npr. krompirček) previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Previdno

- Ko odstranujete sestavine, ne nagnite posode, saj lahko košara pade iz nje.
- Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.



Preglednica z jedmi – velika posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	800 g/28 oz	200 °C	28–31	- Debeline 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca. - Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca) Velika porcija	900 g/32 oz	200	29	- Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 14, 18, 21, in 25 minutah. - Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Domači krompirček	800 g/28 oz	180 °C	30–40	- Debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca. - Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Zamrznjeni piščančji kroketi	600 g/21 oz	200 °C	10–20	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Zamrznjeni spomladanski zavitki	600 g/21 oz	200 °C	18–24	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger	4 polpeti	200 °C	15–20	- Pribl. 150 g/5 oz na kos - Na polovici obrnite.
Mesna štruca	1200 g/42 oz	150 °C	55–60	- Uporabite dodatek za peko.
Kotleti brez kosti	4 kotleti	200 °C	15–20	- Približno 150 g/5 oz - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanke klobase	10 kosov	200 °C	11–15	- Pribl. 50 g/1,8 oz na kos - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4 oz na kos)	4 kosi	180 °C	23	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa	4 kosi	180 °C	15–25	- Pribl. 200 g/7 oz na kos - Na polovici obrnite.
Cel piščanec	1200 g/42 oz	180 °C	50–60	
Cela riba	3 kosi	180 °C	20–25	- Pribl. 300–400 g/11– 14 oz na kos
Ribji file	5 kosov	160 °C	25–32	- Približno 200 g/7 oz

Mešana zelenjava	1000 g/35 oz	180 °C	22	- Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 11. in 17. minuti priprave, da bodo rezultati optimalni.
Mafini (pribl. 40 g/kos)	6 kosov	160 °C	13	
Kolač	500 g/18 oz	150 °C	35–40	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. Preden kolač vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2,1 oz)	4 kosi	180 °C	8	

Primerno za vegane	12 kosov	180 °C	12–15	- Sveži veganski prigrizki, kot je falafel - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači kruh	550 g/19 oz	150 °C	33–35	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.



Preglednica z jedmi – majhna posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček	300 g/11 oz	200 °C	28–30	- Debeline 7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca. - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca) Velika porcija	670 g/24 oz	200	48	- Izključite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 21, 27, 34, in 40 minutah. - Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Domači krompirček	300 g/11 oz	180 °C	30–38	- Debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca. - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	300 g/11 oz	200 °C	20–22	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	300 g/11 oz	200 °C	20–23	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Hamburger	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	- Pribl. 150 g/5 oz na kos - Na polovici obrnite.
Kotleti brez kosti	300 g/11 oz	200 °C	20–22	- Pribl. 150 g/5 oz na kos - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanke klobase	6 kosov	200 °C	13–17	- Pribl. 50 g/1,8 oz na kos - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4 oz na kos)	4 kosi	180 °C	29	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa	3 kosi	180 °C	20–25	- Pribl. 200 g/7 oz na kos - Na polovici obrnite.
Cela riba	1 kos	180 °C	24–26	- Pribl. 300–400 g/11–14 oz na kos
Ribji file	2 kosa	160 °C	25–32	- Pribl. 200 g/7 oz na kos
Mešana zelenjava (grobno nasekljana)	800 g/28 oz	180	24	- Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 12. in 18. minuti priprave, da bodo rezultati optimalni.

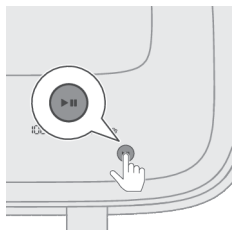
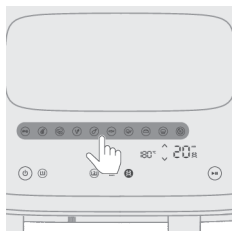
Mafini (pribl. 40 g/kos)	5 kosov	160 °C	18	
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2,1 oz)	3 kosi	180	8	
Primerno za vegane	12 kosov	190 °C	15–18	- Sveži veganski prigrizki, kot je falafel - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.

Cvrtje z vročim zrakom s prednastavitvijo v veliki posodi

- 1 Opravite korake od 1 do 8 iz poglavja "Cvrtje z vročim zrakom v veliki posodi s preglednico z jedmi".
- 2 Izberite prednastavitev.

Namig:

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali znova pritisnite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



- 3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave.

Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Za priporočeno količino živil glede na privzeti čas priprave glejte spodnjo preglednico.



Prednastavitve – velika posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Iko-na	Količina živila	Tempera-tura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Zamrznjeni krompirjevi prigrizki		800 g/28 oz	200 °C	28 min	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zrezek (npr. goveji ali svinjski kotlet)		600 g/21 oz	200 °C	20 min	- Rezine debeline 2–2,5 cm, teža rezine 200 g/7 oz. - Do 4 kotleti brez kosti - Enkrat obrnite.
Veganska jed (npr. sveži veganski prigrizki, kot je falafel)		12 kosov	180 °C	12 min	- 40 g za vsak kos - Sveži veganski prigrizki, npr. falafel - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Svež krompir (za pečenje)		800 g/28 oz	180 °C	30 min	- Uporabite moknat krompir - in narezan na debelino 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (perutnina)		8–10 kosov	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribe (ribe in morski sadeži)		600 g/21 oz	180 °C	23 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz
Zelenjava		1000 g/35 oz	180 °C	22 min	- Grobo nasekljana - Mešana zelenjava (jajčevci, bučke, paprika, čebula)
Kolač		500 g/18 - oz	140 °C	35 min	- Uporabite dodatek za peko XL (199 x 189 x 80 mm) za veliko posodo.

Prednastavitve	Iko- na	Količina živila	Tempera- tura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Kruh		500 g/17 oz	180 °C	35 min	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Pogrevanje		-	160 °C	5 min	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.



Prednastavitve – majhna posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Iko- na	Količina živila	Tempera- tura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Zamrznjeni krompirjevi prigrizki		300 g/11 oz	200 °C	30 min	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zrezek (npr. goveji ali svinjski kotlet)		400 g/14 oz	200 °C	22 min	- Rezine debeline 2–2,5 cm, teža rezine 200 g/7 oz. - Do 4 kotleti brez kosti - Enkrat obrnite.
Veganska jed (npr. sveži veganski prigrizki, kot je falafel)		8 kosov	190 °C	15 min	- 40 g za vsak kos - Sveži veganski prigrizki, npr. falafel - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Svež krompir (za pečenje)		300 g/11 oz	180 °C	35 min	- Uporabite moknat krompir - in narezan na debelino 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (perutnina)		4–5 kosov	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.

Prednastavitve	Ikon	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Ribe (ribe in morsk sadeži)		300 g/11 oz	180 °C	25 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz
Zelenjava		400 g/14 oz	180 °C	25 min	- Grobo nasekljana - Mešana zelenjava (jajčevci, bučke, paprika, čebula)
Mafin		6 kosov	150 °C	20 min	- Uporabite modelčke za mafine za majhno košaro.
Kruh		300 g/11 oz	160 °C	40 min	- Uporabite dodatek za peko.
Pogrevanje		-	170 °C	6 min	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Namig: ohranjanje toplote

- Hrano lahko v Airfryerju ohranite toplo tako, da nastavite, kako dolgo naj hrana topla ter temperaturo 80 stopinj. Priporočamo, da hrane ne ohranjate tople dlje kot 30 minut, saj se lahko poslabša njena kakovost.
- Če hrana (npr. ocvrt krompirček) med ohranjanjem toplote izgubi preveč hrustljivosti, bodisi skrajšajte čas ohranjanja toplote tako, da prej izklopite aparat, bodisi jo pozneje še za 2–3 minute cvrite/pecite na temperaturi 180 °C.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v Airfryerju:

- Za veliko posodo potrebujete 800 g/28 oz in za malo 300 g/11 oz olupljenega krompirja.
 - Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za prečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.
 - Za enakomeren rezultat je najbolje cvreti krompir z vročim zrakom v porcijah do 800 g/28 oz. Večje količine krompirčka so običajno manj hrustljave od manjših.
- 1 Krompir olupite in ga narežite na palčke (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca).
 - 2 Krompirjeve palčke vsaj 30 minut namakajte v skledi z vodo.
 - 3 Izpraznite skledo in osušite krompirjeve palčke s krpo ali papirnato brisačo.
 - 4 V skledo dodajte žlico olja za cvrtje, vanjo položite palčke in jih mešajte, dokler niso vse prekrte z oljem.
 - 5 S prsti ali kuhinjskim priborom palčke vzemite iz sklade, da odvečno olje ostane v posodi.

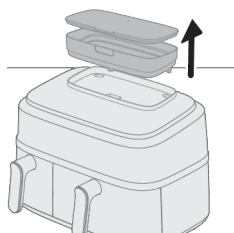
Opomba

- Posode ne nagibajte, če želite v košaro hkrati dati vse palčke, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.
- 6 Palčke položite v košaro.

Funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom

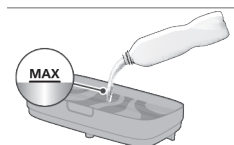
Kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom s preglednico z jedmi

1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.

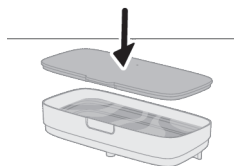


2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

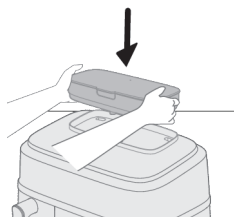


3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.

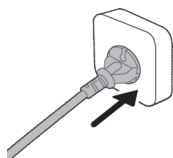


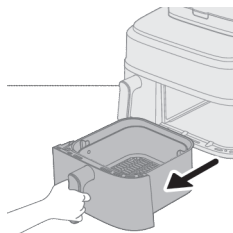
4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" ⚠, ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom onemogočena.

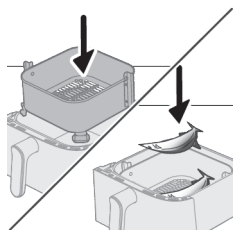


5 Vtič priključite v stensko vtičnico.





6 Veliko posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da jo povlečete za ročaj.



7 Košaro dajte v veliko posodo.

8 Sestavine položite v košaro.

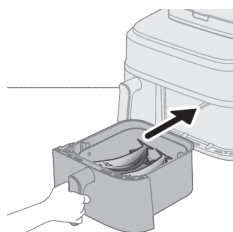
Opomba

- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici s hrano".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica s hrano", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to poslabša kakovost pripravljene hrane.

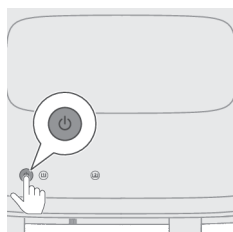
9 Posodo namestite nazaj v Airfryer.

Previdno

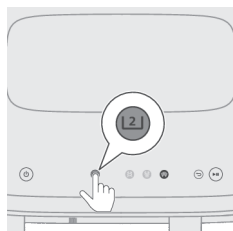
- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

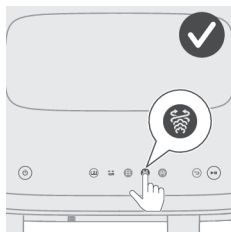


10 Vključite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.

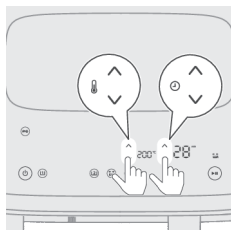


11 Izberite veliko posodo.

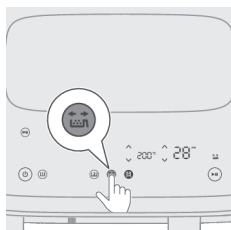




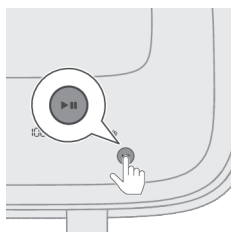
- 12** Izberite funkcijo kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom. Utripati začne indikator časa in temperature na desni strani.



- 13** Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa (glejte spodnjo preglednico z jedmi).



- 14** Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite, da vas aparat med pripravo opomni na pretresanje hrane, če je to potrebno.

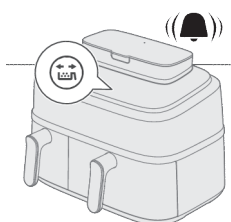


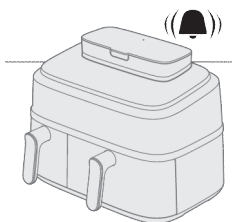
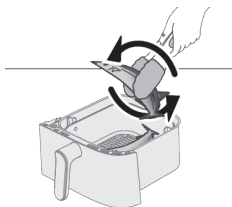
- 15** Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor. Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Opomba

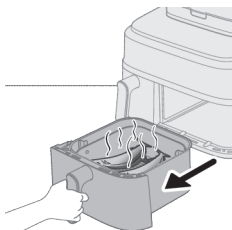
- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Če sta temperatura in čas na zaslonu neprekinjeno prikazana in ne utripata, to pomeni normalno delovanje aparata. Po 20 sekundah priprave boste zaslišali motor/ventilator in zagledali uhajanje pare z zadnje strani aparata.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo s pritiskanjem gumbov za navzgor ali navzdol.

- 16** Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, izvlecite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.





17 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



18 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- Posoda Airfryerja je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).

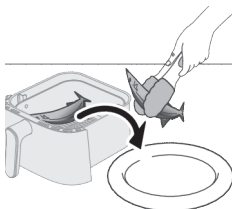
Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.

19 Sestavine previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Previdno

- Ko sestavine jemljete iz posode, je ne nagibajte, saj lahko košara pade iz nje in voda pljuskne.
- Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.





Preglednica z jedmi – velika posoda

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Kocke svežega krompirja (za pečenje)	800 g/28 oz	180 °C	26–35	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Piščančja bedra	10 kosov	180 °C	27–30	- Pribl. 125 g/4 oz na kos - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa	4 kosi	160 °C	20–22	- Pribl. 200 g/7 oz na kos - Dodajte 10 g repičnega olja.
Cela riba	3 kosi	200 °C	18–21	- Pribl. 300–400 g/11–14 oz na kos - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribji file	5 kosov	160 °C	20–21	- Približno 200 g/7 oz - Dodajte 10 g repičnega olja.
Mešana zelenjava	1000 g/35 oz	200 °C	19–21	- Čas priprave nastavite po svojem okusu - Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte
Cvetača	600 g/21 oz	160 °C	19–21	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte - 10 g repičnega olja

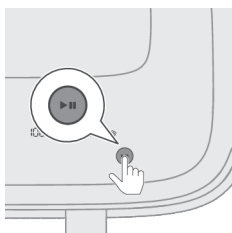
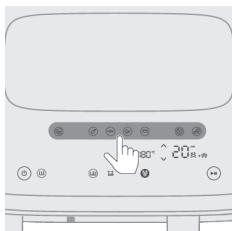
Korenje	600 g/21 oz	180 °C	19–21	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte - 10 g repičnega olja
Domači kruh	550 g/19 oz	180 °C	30–35	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Cmoki	400 g/14 oz	160 °C	15–18	
Cel piščanec	1200 g/42 oz	180 °C	50–60	

Kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom s prednastavitvijo

- 1 Opravite korake od 1 do 12 iz poglavja "Funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom – kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom s preglednico z jedmi".
- 2 Izberite prednastavitev.

Nasvet

- Za preklon na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali znova pritisnite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



- 3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave. Indikatorja temperature in časa nehata utripati.



Preglednica prednastavitev

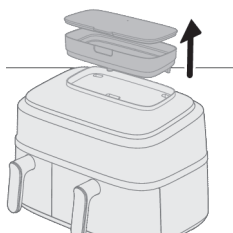
Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Iko- na	Količina živila	Tempera- tura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Svež krompir (za pečenje)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Uporabite moknat krompir - in narezan na debelino 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palca. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja - Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (perutnina)		8–10 kosov	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz za vsako bedro - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribe (ribe in morski sadeži)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g / 11 oz
Zelenjava		550 g / 19 oz	160 °C	19 min	- Trda zelenjava, npr. brokoli, cvetača - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo. - Če pripravljate mešano zelenjavo (jajčevce, bučke, papriko, čebulo), temperaturo nastavite na 200 °C.
Kruh		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Cmoki		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Pogrevanje		-	150 °C	20 min	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Funkcija kuhanja na pari

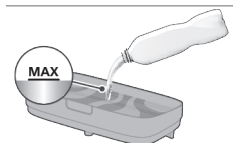
Kuhanje na pari s preglednico z jedmi

1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.



2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

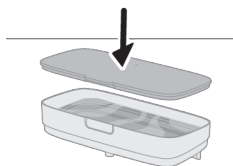
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.



Količina vode, ki je potrebna za pripravo, je odvisna od vrste živila in trajanja priprave.

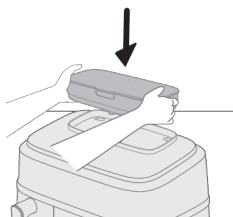
Če priprava traja več kot 50 minut, morate doliti vodo v posodo za vodo.

3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.

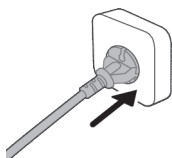


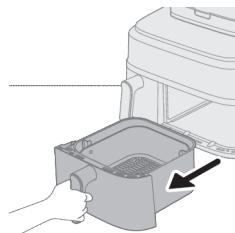
4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" ⚠, ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.

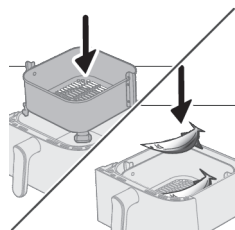


5 Vtič priključite v stensko vtičnico.





6 Veliko posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da jo povlečete za ročaj.

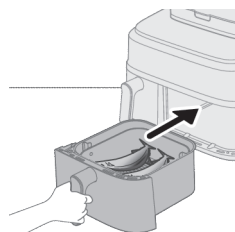


7 Košaro dajte v veliko posodo.

8 Sestavine položite v košaro.

Opomba

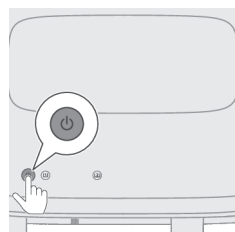
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici s hrano".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica s hrano", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to poslabša kakovost pripravljene hrane.



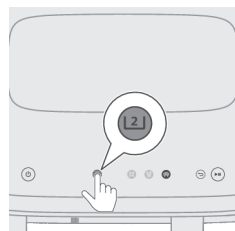
9 Posodo namestite nazaj v Airfryer.

Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**



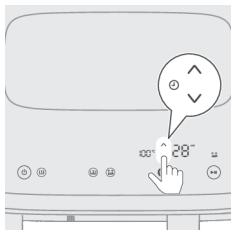
10 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



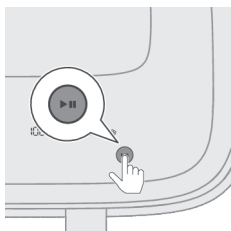
11 Izberite veliko posodo.



- 12** Izberite funkcijo kuhanja na pari.
Čas na desni strani začne utripati.



- 13** S pritiskanjem gumba za podaljšanje/skrajšanje časa izberete želeni čas.

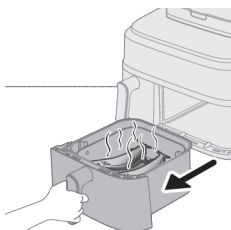
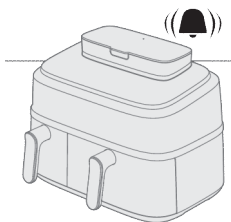


- 14** Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.
Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Opomba

- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Če sta temperatura in čas na zaslonu neprekinjeno prikazana in ne utripata, to pomeni normalno delovanje aparata. Po 20 sekundah priprave boste zaslišali motor/ventilator in zagledali uhajanje pare z zadnje strani aparata.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo s pritiskanjem gumbov za navzgor ali navzdol.

- 15** Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



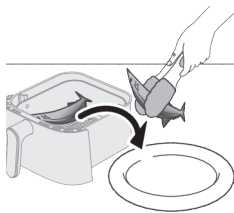
- 16** Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- **Posoda Airfryerja je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**
- **Bodite previdni, ko po koncu obdelave odstranjujete košaro, saj lahko iz nje puhne para.**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



17 Sestavine previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Previdno

- Ko sestavine jemljete iz posode, je ne nagibajte, saj lahko košara pade iz nje in voda pljuskne.
- Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.

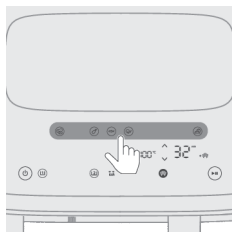


Preglednica z jedmi – velika posoda

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Kocke svežega krompirja	800 g/28 oz	100 °C	28–35	
Cel krompir	4 kosi	100 °C	45–55	- Pribl. 250–300 g/9–11 oz na kos
Piščančja bedra	10 kosov	100 °C	30–40	- Pribl. 125 g/4 oz na kos
Cela riba	3 kosi	100 °C	18–22	- Pribl. 300–400 g/11–14 oz na kos
Trda zelenjava	550 g/19 oz	100 °C	10–14	- Npr. cvetača, brokoli
Cmoki	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Svinjska rebrca	300 g/11 oz	100 °C	30–35	- Uporabite krožnik ustrezne velikosti.
Riž	320 g/11 oz	100 °C	25–30	- Uporabite posodo, npr. za peko, silikonski pladenj itd. - V posodo dolijte 320 ml vode, razmerje med rižem in vodo mora biti 1 : 1,2.
Piščančja prsa	4 kosi	100 °C	20–30	- Pribl. 200 g/7 oz na kos
Jam/sladki krompir	8 kosov	100 °C	45–60	- Pribl. 100 g/4 oz na kos

Kuhanje na pari s prednastavitvijo

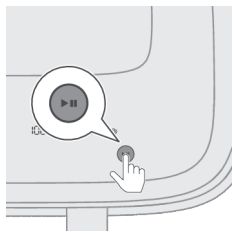
1 Sledite korakom 1 do 12 v poglavju "Funkcija kuhanja na pari".



2 Izberite prednastavitev.

Nasvet

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali znova pritisnite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave. Indikatorja temperature in časa nehata utripati.



Preglednica prednastavitev

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Iko-na	Količina živila	Tempera-tura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Svež krompir		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Narežite ga na kocke.
Piščančja bedra (perutnina)		8–10 kosov	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro
Ribe (ribe in morsk sadeži)		600 g/21 oz	100 °C	20 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz
Zelenjava		550 g/19 oz	100 °C	14 min	- Trda zelenjava, npr. brokoli, cvetača
Cmoki		400 g/14 oz	100 °C	20 min	-

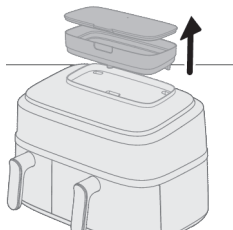
Čiščenje

Uporaba programov samodejnega čiščenja

Uporaba funkcije čiščenja s paro

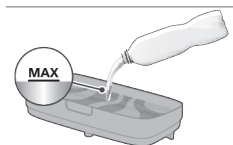
Pomaga raztopiti ostanke maščobe in temeljito očisti veliko posodo. Program traja 20 minut, od tega je 15 minut čiščenja s paro in 5 minut sušenja posode.

1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.

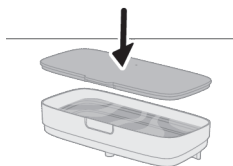


2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

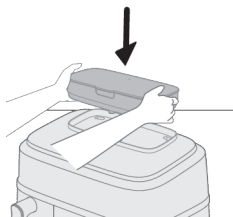


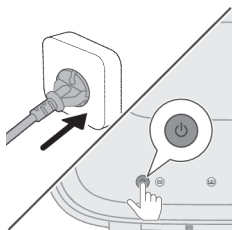
3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.



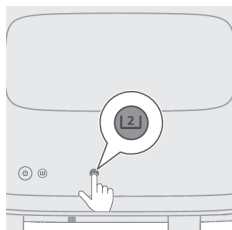
4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" , ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.

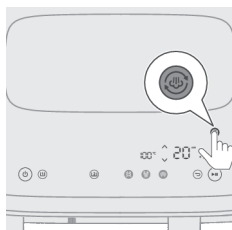




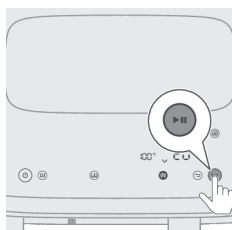
5 Vklapite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



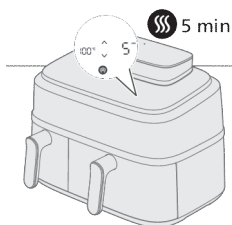
6 Izberite veliko posodo.



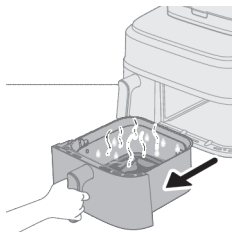
7 Za začetek čiščenja desne komore pritisnite gumb za čiščenje z vodno paro. Čas na desni strani začne utripati.



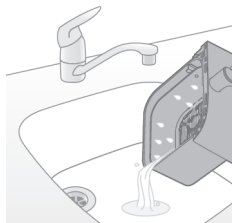
8 Postopek čiščenja zaženite s pritiskom gumba za zagon/premor. Indikatorja temperature in časa nehata utripati.



9 Po 15 minutah začne aparat neprekinjeno piskati in ikona za čiščenje s paro začne utripati; signala trajata, dokler ne odstranite posode. To pomeni, da je postopek čiščenja zaključen in preostane še 5 minut sušenja.



10 Odstranite in izpraznite posodo.

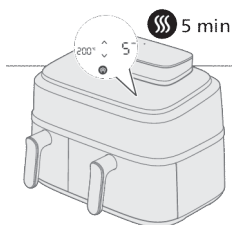


11 Splaknite košaro in posodo ter odstranite preostanke.

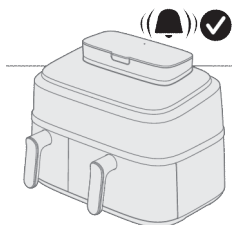
če je v košari in posodi še vedno maščoba, ju umijte z milnico ali detergentom in gobico in znova splaknite.

12 Vso neraztopljeno maščobo okoli območja grelnika obrišite s krpo ali kuhinjsko brisačo.

Ob uporabi funkcij cvrtja z vročim zrakom ali kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom se na območju grelnika nabere nekaj maščobe. Z rednim čiščenjem s paro in brisanjem boste ohranili čistočo zgornjega notranjega dela.



13 Ko posodo znova vstavite v enoto, se samodejno začne sušenje.



14 Po 5 minutah pisk opozori, da je program sušenja zaključen.

Nasvet

- Pred prvo uporabo ali po daljšem času neuporabe priporočamo, da s predhodno uporabo funkcije "Čiščenje s paro" temeljito očistite vodni krogotok in desno komoro.

Opomba

- Ob zagonu programa čiščenja s paro ali odstranjevanje vodnega kamna lahko na zadnji strani aparata nastane več pare kot pri kuhanju s paro, kar pomeni, da boste na steni opazili več kondenzacije. Pred zagonom teh programov pazite, 1.) da odvod zraka ni obrnjen neposredno proti električni vtičnici, 2.) da se poleg aparata ne nahajajo drugi gospodinjski aparati, 3.) da aparat stoji vsaj 20 cm od sten, kar zmanjša kondenzacijo na stenah.

Uporaba funkcije odstranjevanja vodnega kamna

Uporaba funkcije odstranjevanja vodnega kamna

Vsaki 10 ur uporabe kuhanja s paro začne utripati ikona ☺, kar pomeni, da morate zagnati program odstranjevanja vodnega kamna. Ta funkcija očisti vodni kamen, ki se nabira v vodnem sistemu aparata, in podaljša njegovo življenjsko dobo.

Obstajata dva različna načina odstranjevanja vodnega kamna, odvisno od različice programske opreme aparata.

- **(1. način)** Način samo z vodo
- **(2. način)** Način z vodo in sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna

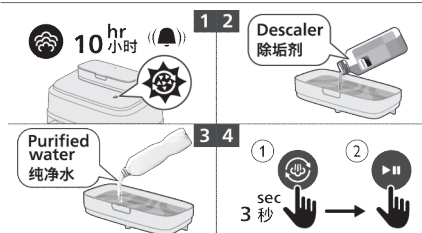
Nalepko na aparatu primerjajte s spodnjo preglednico in izberite ustrezní način odstranjevanja vodnega kamna za svoj aparat.

Opomba: za optimalno odstranjevanje vodnega kamna sledite načinu, ki je naveden na nalepki na izdelku. Če imate vprašanja, se obrnite na servisni center.

(1. način) Če vidite to nalepko, uporabite način samo z vodo.

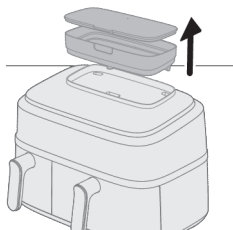


(2. način) Če vidite to nalepko, uporabite način z vodo in sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna.



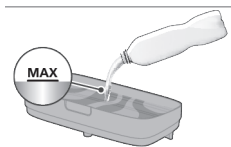
(1) Način samo z vodo

1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.

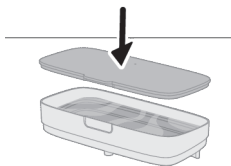


- 2** Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

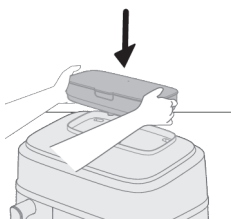


- 3** Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.

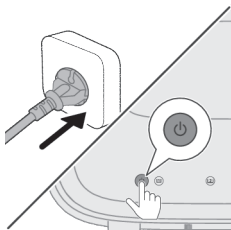


- 4** Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

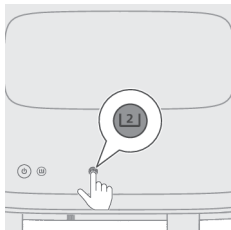
Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" , ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.



- 5** Vključite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.

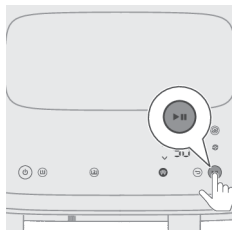


- 6** Izberite veliko posodo.

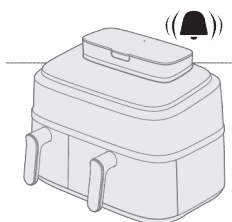




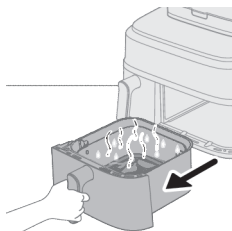
- 7** Gumb za čiščenje s paro pridržite za več kot 3 sekunde, dokler se ne pojavi ikona odstranjevanja vodnega kamna ☹️ in začne utripati. Čas na desni strani začne utripati.



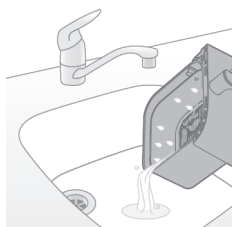
- 8** S pritiskom gumba za zagon/premor zaženite odstranjevanje vodnega kamna. Indikator časa neha utripati.



- 9** Počakajte 50 minut, dokler ne zaslišite piska, ki označuje zaključek programa.



- 10** Odstranite veliko posodo.



- 11** Izlijte umazano vodo.

- 12** Posodo in košaro umijte, splaknite in osušite. Kuhalno komoro obrišite s suho krpo ali kuhinjsko brisačo.

Predlagamo, da s funkcijo čiščenja s paro sperete notranjost vodnega krogotoka in posušite posodo.

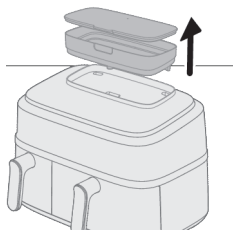
Opomba

- Ko začne ikona ☹️ utripati, je najbolje vodni kamen takoj odstraniti, sicer se lahko nabere v vodnem krogotoku in ga zamaši.
- Če želite vodni kamen odstraniti pozneje, lahko obvestilo preskočite. Znova se bo pojavilo ob naslednjem vklopu cvrtnika na vroč zrak.

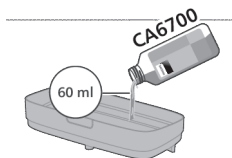
- v nobenem primeru ne smete uporabiti tekočine za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi žveplove, klorovodikove, sulfaminske ali očetne kisline (kis), saj lahko poškoduje vodi sistem aparata, vodnega kamna pa ne raztopi popolnoma.
- Če pogosto uporabljate trdo vodo na vašem področju, boste morali vodni kamen iz aparata pogosteje odstranjevati.

(2) Način z vodo in sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna

- 1** Iz aparata odstranite posodo za vodo.



- 2** Posodo za vodo napolnite s 60 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700.

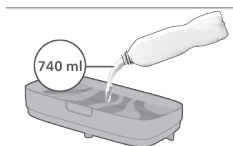


Opomba: sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700 ni priloženo. Za najboljše rezultate odstranjevanje vodnega kamna ga kupite posebej.

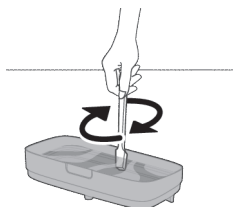
Opomba: priporočamo, da za odstranjevanje vodnega kamna iz aparata uporabljate sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700/55 (na voljo v Philipsovi spletni trgovini). Vodni kamen morate iz aparata odstraniti po vsakih 10 urah uporabe funkcije pare. Če nameravate uporabiti sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi citronske kisline v prahu, priporočamo, da zmešate raztopino 40 g citronske kisline v prahu, primerne za uporabo v prehrani, in 800 ml vode. Če ne boste odstranili vodnega kamna iz aparata, bo razveljavljena garancija.

- 3** Posodo za vodo napolnite s 740 ml vode.

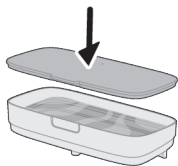
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.



- 4** Enakomerno zmešajte vodo in sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v posodi za vodo.

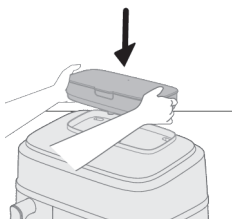


- 5 Na posodo za vodo namestite pokrov.

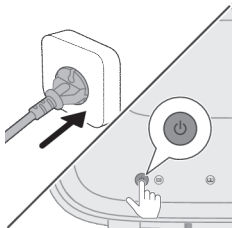


- 6 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

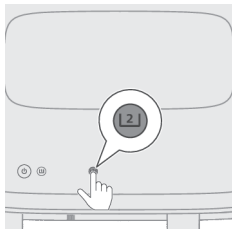
Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" , ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.



- 7 Vklomite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.

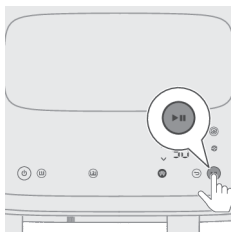


- 8 Izberite veliko posodo.

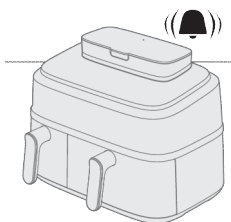


- 9 Gumb za čiščenje s paro pridržite za več kot 3 sekunde, dokler se ne pojavi ikona odstranjevanja vodnega kamna  in začne utripati. Čas na desni strani začne utripati.

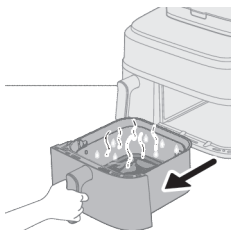




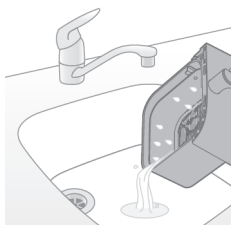
- 10** S pritiskom gumba za zagon/premor zaženite odstranjevanje vodnega kamna.
Indikator časa neha utripati.



- 11** Počakajte 50 minut, dokler ne zaslišite piska, ki označuje zaključek programa.



- 12** Odstranite veliko posodo.

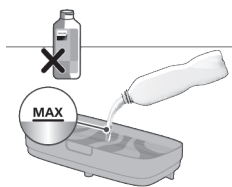


- 13** Izlijte umazano vodo.

Previdno: bodite previdni, ko uporabljate vročo posodo.

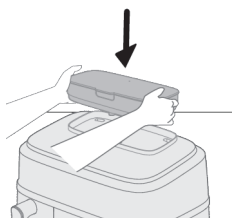


- 14** Iz posode za vodo izlijte preostalo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna.

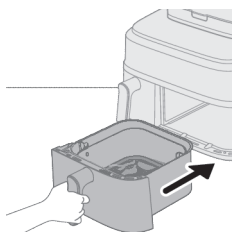


15 Posodo za vodo napolnite samo z vodo.

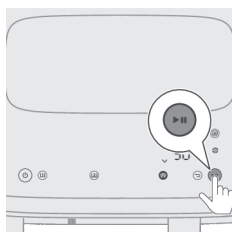
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.



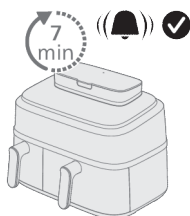
16 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.



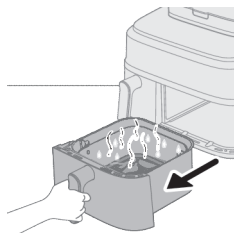
17 Posodo dajte nazaj v aparat.



18 Pritisnite gumb **Zagon/premor** za nadaljevanje odstranjevanje vodnega kamna.



19 Postopek odstranjevanja vodnega kamna traja še 7 minut in se konča, ko aparat ponovno zapiska.



20 Odstranite veliko posodo.

21 Posodo in košaro umijte, splaknite in osušite. Kuhalno komoro obrišite s suho krpo ali kuhinjsko brisačo.

Predlagamo, da s funkcijo čiščenja s paro sperete notranjost vodnega krogotoka in posušite posodo.

Opomba

- Ko začne ikona  utripati, je najbolje vodni kamen takoj odstraniti, sicer se lahko nabere v vodnem krogotoku in ga zamaši.
- Če želite vodni kamen odstraniti pozneje, lahko obvestilo preskočite. Znova se bo pojavilo ob naslednjem vklopu cvrtnika na vroč zrak.
- V nobenem primeru ne smete uporabiti tekočine za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi žveplove, klorovodikove, sulfaminske ali očetne kisline (kis), saj lahko poškoduje vodi sistem aparata, vodnega kamna pa ne raztopi popolnoma.
- Če na svojem področju pogosto uporabljate trdo, boste morali vodni kamen iz aparata pogosteje odstranjevati.

Splošno čiščenje

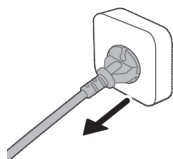
Opozorilo

- **Pred čiščenjem počakajte, da se košara, posoda in notranjost aparata povsem ohladijo.**
- **Posoda in košara aparata imata premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.

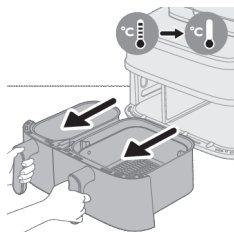
Če se v odprtini za paro in okoli nje nabere para, jo obrišite z mehko, suho krpo.

1 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.



Nasvet

- Odstranite posodo in košaro, da se bo Airfryer hitreje ohladil.



2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

3 Posodo in košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

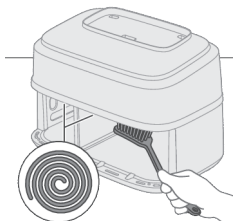
Nasvet

- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.
- 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.

4 Zunanost (odprtino za paro, površino itd.) in notranjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.



6 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

Opomba

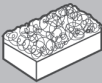
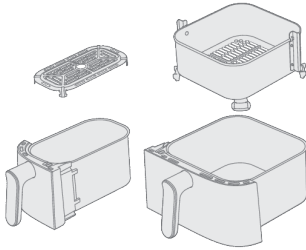
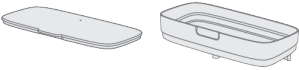
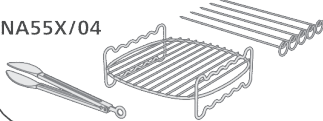
- Če med čiščenjem pomotoma izvlečete delilnik, ki je med malo in veliko posodo, ga pravilno namestite nazaj.

Nasvet

- Če so na posodi strjeni ostanki hrane, jih s programom samodejnega čiščenja zmehčajte, da jih bo lažje očistiti (glejte "Uporaba programov samodejnega čiščenja").



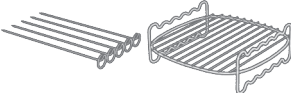
Preglednica za čiščenje

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Dodatki

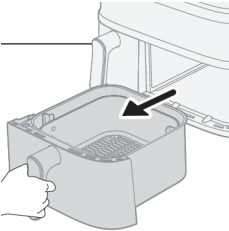
Uporaba dvonivojske rešetke

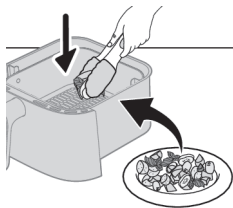
Dvonivojska rešetka in nabodalo sta priložena naslednjim modelom: NA55X/03.



Dvonivojska rešetka je priročna dodatna oprema, ki omogoča pripravo jedi na dveh nivojih, vendar jo je mogoče uporabljati samo v veliki posodi.

- 1 Veliko posodo odstranite iz aparata.

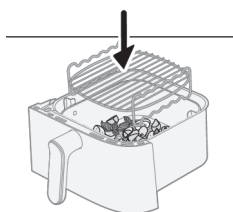




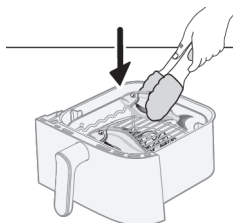
2 Položite zelena živila v košaro.

Opomba

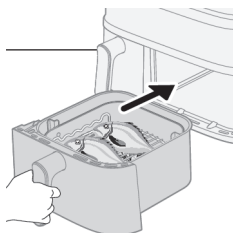
- V spodnji preglednici si oglejte priporočila za pripravo jedi z dvonivojsko rešetko.



3 Dvonivojsko rešetko postavite na živila v košari.



4 Drug del živil položite na dvonivojsko rešetko.



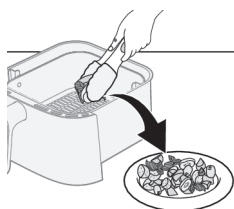
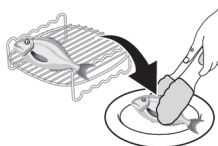
5 Posodo vstavite v aparat ter nastavite čas in temperaturo, kot je navedeno v spodnji preglednici. Ko je vse pripravljeno, pritisnite gumb za zagon.

Jedi	Teža (surova živila)	Čas priprave	Temperatura	Opomba
Zamrznjeni piščančji kroketi	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C	
Tanek zamrznjen krompirček	400 g/14 oz			
Zamrznjene piščančje perutničke	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C	
Zamrznjene piščančje pleskavice	350 g/12 oz			

Koruzni storži	800–1000 g/28–35 oz	24–28 min	180 °C	- 3 koruzni storži
Krompir v kosih	500 g/18 oz			
Orada	500–600 g/18–21 oz	18–20 min	200 °C	- 2 celi ribi
Pečen krompir (četrtnine)	350 g/12 oz			
Cele gobe	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C	
Kraljeve kozice s kožo	400 g/14 oz			
Na žaru pečen sir ali tofu	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	- Na žaru pečen sir in tofu na polovici časa priprave obrnite.
Mešana zelenjava	500 g/18 oz			

Opomba

- Zgoraj navedeno živilo v preglednici položite na dvonivojsko rešetko, spodaj navedeno živilo pa na dno posode.



- 1 Ko je jed pripravljena, jo iz košare previdno odstranite ob uporabi rokavic za peko in prijemalk.

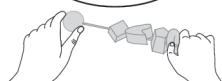
Previdno

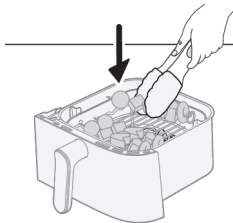
- **Pri odstranjevanju dvonivojske rešetke bodite previdni, saj se med pripravo jedi segreje.**

Uporaba nabodala

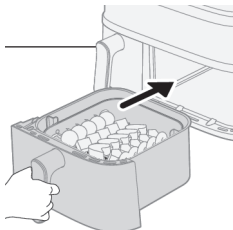
Nabodalo je mogoče uporabljati skupaj z dvonivojsko rešetko.

- 1 Želeno meso in zelenjavo natakните na nabodala.



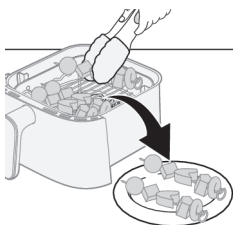


2 Nabodala vstavite v namenske uture na dvonivojski rešetki.



3 Nato vstavite posodo nazaj v aparat.

4 Čas in temperaturo nastavite, kot je navedeno v preglednici, in začnite pripravo jedi.



5 Ko je jed pripravljena, jo iz košare previdno odstranite ob uporabi rokavic za peko in prijemalk.

Priporočen čas in temperaturo priprave posameznih jedi si oglejte v preglednici.

Vsebina košare	Porcija	Čas priprave	Temperatura	Opomba
5 nabodal z živili	5 nabodal	15–18 min	180 °C	- Mešano zelenjavo položite na dno posode, nabodala pa na dvonivojsko rešetko.
Mešana zelenjava	500 g			

Uporaba kompleta za zajtrk

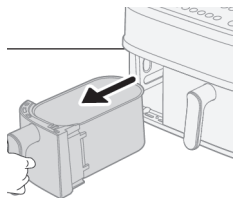
Komplet za zajtrk je priložen naslednjima modeloma: NA55X/04.



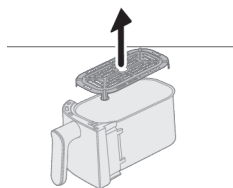
S kompletom za zajtrk lahko hkrati pripravite do štiri jajca in štiri opečene kruhke.

Previdno

- Za varno odstranjevanje pripravljenih jajc in opečenih kruhkov s kompleta za zajtrk vedno uporabljajte prijemalke, da se ne opečete.



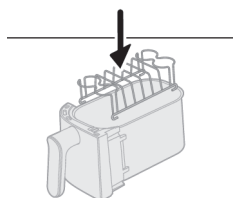
1 Majhno posodo odstranite iz aparata.



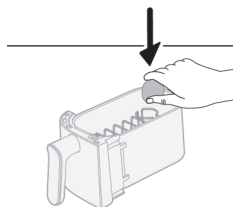
2 Spodnjo ploščo vzemite iz posode.

Opomba

- Če spodnje plošče ne odstranite, se rezine opečenega kruha ne bodo pravilno prilegale posodi.



3 Komplet za zajtrk postavite v majhno posodo.



4 Na komplet za zajtrk postavite do štiri jajca in posodo vstavite nazaj v aparat.

5 Nastavite čas in temperaturo, kot je navedeno v spodnji preglednici z jedmi, in pritisnite gumb za zagon.

Komplet za zajtrk

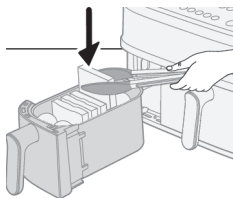
Količina

Čas priprave

Temperatura

Opomba

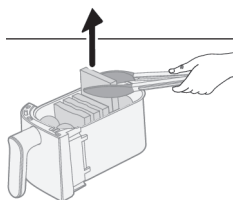
Trdo kuhana jajca	4 jajca	10–12 min	180 °C	- Najprej skuhamo jajca. Na polovici kuhanja dodajte opečene kruške.
Mehko kuhana jajca	4 jajca	8–10 min		
Opečeni kruški	5 kosov	5–6 min		



- 1 Na polovici kuhanja dodajte v komplet za zajtrk rezine opečenega kruha in nadaljujete s pripravo.

Nasvet

- Da ne bi pozabili dodati opečenih kruhkov, vklopite opomnik za stresanje.
- Če se opečeni kruhki ne prilegajo posodi, jih prerežite na pol.



- 2 Ko je priprava končana, jajca in opečene kruhke odstranite s prijemalkami. V spodnji preglednici z jedmi si oglejte čas in temperaturo priprave posameznih jedi.

Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
- 3 Kabel ovijte okoli držala za kabel na hrbtni strani aparata.

Opomba

- Airfryer med prenašanjem obvezno držite vodoravno, da ne bi nenamerno izpadli posodi, pri čemer bi se lahko poškodovali.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem vedno poskrbite, da so snemljivi deli Airfryerja, kot je odstranljiva spodnja mrežica itd., pritrjeni.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Zunanost aparata se med uporabo zelo segreje.	Notranja vročina segreje zunanje stene.	To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.
		Posoda, košara 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
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono: 
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v košari je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.
	Gumba za vklop/izklop še niste pritisnili.	S palcem pritisnite gumb za vklop/izklop in pazite, da se ga dotaknete s celim prstom.
V notranjosti mojega Airfryerja so znaki odstopanja premaza.	V posodi Airfryerja se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v košaro, jo osušite.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E1".	Aparat je pokvarjen/okvarjen.	Pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
	Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.	Če je bil aparat shranjen v okolju z nizko temperaturo, počakajte vsaj 15 minut, da se segreje na sobno temperaturo, preden ga znova priključite. Če je na zaslonu še vedno prikazano "E1", pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E4–E12".	Aparat je morda okvarjen.	Aparat izključite iz električnega napajanja in ga nato znova priključite nanj. Če to ne pomaga, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Iz notranjosti aparata prihaja nenavaden zvok.	Aparat ima ventilator, ki je potreben za dovajanje toplote do hrane in tudi vodne črpalke, ki je potrebna za parno kuhanje aparata.	Ta zvok je običajen. Če aparat postane glasnejši ali se zvok spremeni, se za dodatno pomoč obrnite na Philipsov center za podporo.
V kuhalni komori je po končani pripravi voda.	Airfryer med pripravo jedi proizvaja paro. Para kondenzira na hrani in notranjih stenah kuhalne komore. Po končani pripravi kondenzacija ostane v kuhalni komori.	Določena količina vode v kuhalni komori po pripravi je običajna. Obrišite jo z vlažno krpo, ki ne odrgne površine.
☞ vedno utripa	V posodi za vodo ni vode.	V posodo za vodo natočite vodo.
	Posoda za vodo ni pravilno nameščena.	Posodo za vodo pritisnite navzdol v utor, da se trdno zaskoči, in nato pritisnite gumb za zagon/premor.
	Vodna cev je zamašena	Obrnite se na center za pomoč uporabnikom v svoji državi in se dogovorite za servis.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
 vedno utripa	To je opozorilo za odstranjevanje vodnega kamna.	Opravite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Glejte poglavje "Odstranjevanje vodnega kamna".
Med kuhanjem na pari, čiščenjem s paro in odstranjevanjem vodnega kamna se lahko na steni pojavi kondenzacija.	To je normalno, paro, ki izhaja iz odvoda zraka na desni strani, ventilator potiska proti steni.	Aparat postavite vsaj 20 cm od stene tako, da njen desni odvod zraka ne bo neposredno pred električno vtičnico, kar lahko povzroči težave. Ob aparat ne postavljajte drugih kuhinjskih aparatov. S krpo obrišite do suhega.
Aparat pušča	Puščanje iz notranjega dela aparata (puščanje cevi za vodo itd.)	Obrnite se na center za pomoč uporabnikom v svoji državi in se dogovorite za servis.
	Aparat je počil zaradi zunanje sile ali deformacije	
	Puščanje posode za vodo	Posodo za vodo izvlecite in jo znova pravilno namestite. Preverite, ali je počena, in se po potrebi obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Nezadostna para	V posodi za vodo ni dovolj vode	Preverite, ali je v posodi za vodo dovolj vode.
	Posoda za vodo ni povsem pravilno vstavljena.	Posodo za vodo pritisnite navzdol v utor, da se trdno zaskoči, in nato pritisnite gumb za zagon/premor.
	Dovod za vodo v utoru na vrhu aparata je umazan/zamašen	Očistite in splaknite dovod za vodo.
	Uparjalnik je zamašen ali cev za paro pušča	Po dolgotrajni uporabi je lahko treba z uparjalnika odstraniti vodni kamen in ga očistiti. Zaženite program odstranjevanja vodnega kamna. Če aparat še vedno ne deluje, se obrnite na center za pomoč uporabnikom.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ventilator ali motor ob zagonu programa kuhanja na pari, kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom, čiščenja s paro ali odstranjevanja vodnega kamna ne proizvajata zvokov, vendar indikatorja temperatura in časa svetita in ne utripata.	To je normalno. Aparat deluje.	Počakajte več kot 20 sekund in znova preverite stanje.
Kondenz na prazni vtičnici med kuhanjem na pari, čiščenjem s paro in odstranjevanjem vodnega kamna.	Aparat je postavljen preblizu praznih vtičnic.	Priporočamo, da premaknete aparat ali vtičnico pokrijete s protiprašnim pokrovom, da preprečite nabiranje kondenza.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	721
Recyklácia	723
Elektromagnetické polia (EMF)	723
Záruka a podpora	724
Úvod	725
Všeobecný opis	726
Popis funkcií	728
Pred prvým použitím	729
Prípravy pred prvým použitím	730
Pokyny k vareniu	731
Varenie na dvojitej nádobe	731
Varenie v malej nádobe	735
Čistenie	763
Používanie automatických čistiacich programov	763
Všeobecné čistenie	773
Príslušenstvo	775
Odkladanie	780
Riešenie problémov	780

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.



Nebezpečenstvo

- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas používania zariadenia nezakrývajte otvory pre prívod a odvod vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.
- Pred prvým použitím musí byť na zariadení nainštalovaný odkladací priestor kábla. Nikdy neodstraňujte priestor na odkladanie kábla.

Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- 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 jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po oboch stranách aj nad ním nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.

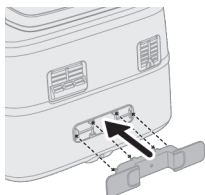
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- 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.
- Buďte opatrní počas a po používaní spotrebiča, pretože sa nádoba, košík a doplnky v komore na pečenie nahrejú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- Počas dusenia potravín buďte opatrní pri otváraní veka, aby ste zabránili popáleninám, ktoré by mohla spôsobiť unikajúca para.
- Aj priečinok, ktorý sa v danej chvíli nepoužíva, je vždy horúci, aj keď je v prevádzke ten druhý.
- Nepoužitý priečinok/dutina spotrebiča sa môže zohriať, keď sa používa druhý priečinok/dutina a odporúča sa, aby boli všetky zásuvky na svojom mieste, aj keď sa používa len jeden priečinok/dutina, a aby ste ich otvárali/vyberali len vtedy, keď je to potrebné na ich naplnenie.
- Parné okno spotrebiča neumiestňujte oproti zásuvke.



Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Neodpájajte spotrebič z napájania hneď po skončení varenia.

- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplote nad 180 °C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevné teleso, okraj kovových častí a ochranný kryt.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri 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.
- Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla. Nikdy neodstraňujte túto dištančnú vložku.
- Keď sa rozsvieti ikona odstraňovania vodného kameňa, pokračujte v procese odstraňovania vodného kameňa.
- Spotrebič umiestnite 20 cm od steny a vzduchový otvor neumiestňujte priamo pred zásuvku. Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.
- Pri bežnom používaní musí byť okolo výrobku zabezpečené dobré vetranie.
- Ak sa para hromadí vo vnútri alebo okolo povrchu parného ventilu, utrite ho mäkkou suchou handričkou.
- Ak na voľnej zásuvke kondenzuje voda, odporúčame upraviť polohu spotrebiča alebo použiť protiprachový kryt zásuvky, aby sa zabránilo kondenzácii vody vo voľných zásuvkách.



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.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

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**.

Úvod

Gratulujeme a vítame vás v rodine Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj výrobok na stránke **www.philips.com/welcome**.

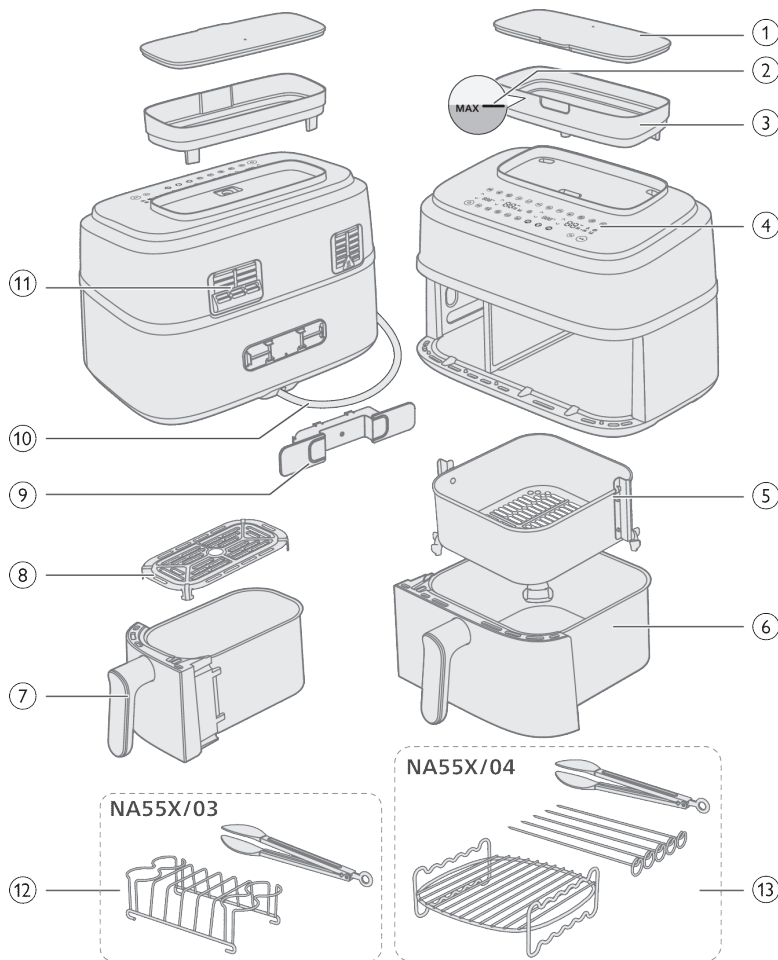
Teplovzdušná fritéza s dvoma košíkmi s parou vám umožní pripraviť dve jedlá samostatnými spôsobmi varenia, obe pripravené súčasne. Dva koše na vyprážanie, pečenie, opekanie a grilovanie, pričom veľký je vybavený aj na varenie v pare. Vychutnajte si dokonale uvarené jedlá s technológiou RapidAir Plus a Air Steam.

Táto teplovzdušná fritéza je navyše vybavená programom automatického čistenia, ako je čistenie parou a odstraňovanie vodného kameňa. Čistenie parou môže uľahčiť odstránenie nahromadeného tuku z veľkej nádoby a okolo trubice ohrevu. Funkcia odstraňovania vodného kameňa pomáha vyčistiť usadeniny vodného kameňa vo vodnom systéme zariadenia a predlžuje jeho životnosť.

Spoločne k tomu máte aplikáciu Home ID, v ktorej nájdete podrobné pokyny a stovky neodolateľných receptov so špecifickými nastaveniami pre teplovzdušnú fritézu s dvoma košíkmi.

Prevezmite aplikáciu použitím QR kódu na balení.

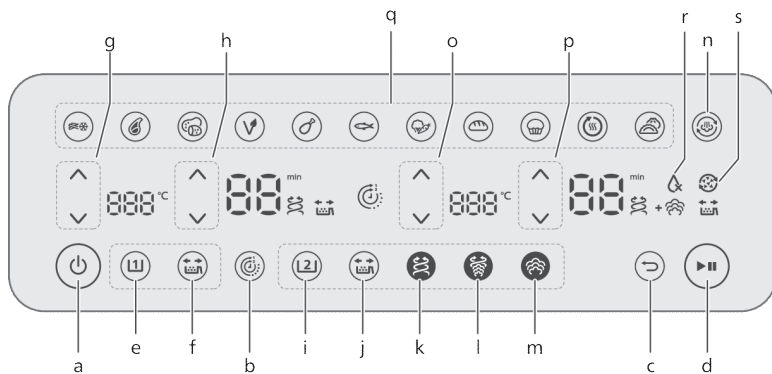
Všeobecný opis



Hlavné časti

1	Veko nádržky na vodu	8	Podložka pre malú nádobu
2	Značka hladiny vody MAX	9	Držiak kábla
3	Nádoba na vodu	10	Sietový kábel
4	Ovládací panel	11	Výstupy vzduchu
5	Košík na veľkú nádobu	12	Súprava na raňajky (iba model NA55X/03)
6	Veľká nádoba	13	Zdvojený povrch so špízmi (iba model NA55X/04)
7	Malá nádoba		

Ovládací panel



- a Vypínač
- b Čas
- c Tlačidlo späť
- d Tlačidlo zapnutia/pozastavenia

Ovládacie tlačidlá malej nádoby

- e Tlačidlo pre malú nádobu
- f Tlačidlo pripomenutia potrasenia
- g Ovládacie tlačidlá teploty
- h Ovládacie tlačidlá času

Ovládacie tlačidlá pre veľkú nádobu

- i Tlačidlo pre veľkú nádobu
- j Tlačidlo pripomenutia potrasenia
- k Tlačidlo funkcie prípravy teplým vzduchom
- l Tlačidlo funkcie prípravy parou a teplým vzduchom
- m Tlačidlo funkcie prípravy parou
- n Tlačidlo funkcie čistenia parou
- o Ovládacie tlačidlá teploty
- p Ovládacie tlačidlá času
- q Tlačidlá predvolených funkcií
- r Žiadna značka vody
- s Ikona pripomenky odstránenia vodného kameňa

Popis funkcií



Nádržka na vodu

Fritéza má nádobu na vodu umiestnenú v hornej časti zariadenia. Značka hladiny vody MAX je približne 800 ml, je viditeľná spredu aj zozadu. Aby ste zabránili úniku vody, neprekračujte túto hladinu.

Aby ste predišli rozliatiu, držte nádobu na vodu pri plnení oboma rukami a pred jej premiestnením zatvorte veko. Po každom cykle varenia vyprázdňte nádobu na vodu, aby ste zabránili usadzovaniu vodného kameňa.



Čas

Automaticky synchronizuje čas varenia, aby sa zabezpečilo, že obidve nádoby dokončia varenie súčasne, aj keď sú uvedené rôzne časy varenia.



Tlačidlo späť

Ak ste omylom zvolili nesprávnu predvoľbu/funkciu, stlačte tlačidlo späť.



Pripomenutie potrasenia

Stlačením tlačidla pripomenutia potrasenia aktivujete alebo deaktivujete upozornenia, ktoré vám pripomenú, aby ste jedlo počas varenia dvakrát potriasli alebo otočili, aby ste dosiahli rovnomernejšie výsledky. Budete počuť „pípnutie“ a uvidíte blikajúcu ikonu 🍲 potrasenia vedľa zobrazenia času.



Funkcia prípravy teplým vzduchom

Technológia RapidAir Plus s jedinečným dizajnom v tvare hviezdy cirkuluje horúci vzduch okolo jedla a cez jedlo, čím zaisťuje rovnomerné varenie vnútri aj vonku pre lahodné domáce jedlá.



Funkcia prípravy parou a teplým vzduchom

Iba pre veľkú nádobu: Dosiahnite jemnosť varenia v pare s chrumkavosťou pri príprave teplým vzduchom pomocou RapidAir Plus s technológiou Air Steam.



Funkcia prípravy parou

Iba pre veľkú nádobu: Naša technológia Air Steam zaisťuje dobrú infúziu pary pre zeleninu, ryby, knedle alebo pečivo, čím sa dosiahne mäkká a jemná textúra bez toho, aby bolo jedlo mokré alebo vodnaté.



Ikona značky žiadnej vody

Je to ikona na pravom číselnom displeji. Keď bliká so zvukom „pípnutia“, znamená to, že v nádobe nie je voda alebo že nádoba nie je správne umiestnená. Naplňte nádobu vodou a uistite sa, že je na svojom mieste; potom stlačte tlačidlo spustiť/zastaviť a značka zhasne.



Funkcia čistenia parou

Iba pre veľkú nádobu: Jedným stlačením tlačidla pre čistenie parou spustíte čistenie pravej komory a pomôžete rozpustiť masť zvyšky v nádobe a okolo ohrievača. Podrobnosti nájdete v kapitole „Čistenie – čistenie parou“.



Funkcia odstraňovania vodného kameňa

Iba pre veľkú nádobu: Dlhú stlačte tlačidlo čistenia parou ☺ aspoň na 3 sekundy, kým nezačne blikať ikona odstraňovania vodného kameňa. Podrobnosti nájdete v kapitole „Čistenie – odstraňovanie vodného kameňa“.



Pozastavenie varenia

Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia alebo znovu vložte „nádobu/košík“, aby ste mohli pokračovať vo varení.

Predvolby

Predvolby uvedené nižšie sú programy varenia, ktoré poskytujú odporúčanie pre teplotu a čas varenia na základe určitého množstva jedla. Ďalšie podrobnosti nájdete v kapitole „Varenie s predvoľbami“.



Pochutiny na báze mrazených zemiakov



Steak



Čerstvé zemiaky



Vegan



Kuracie stehienka



Ryby



Zelenina



Chlieb



Muffiny/
Koláč



Opakované ohrievanie



Knedličky

Hluk zariadenia

Počas prevádzky spotrebiča môžete počuť určitý zvuk. Je to normálne a ide z čerpadla a ventilátora.

Zvukové upozornenia

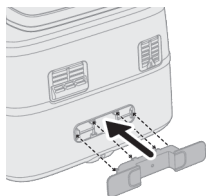
Niekedy počujete zvuk, napríklad keď zariadenie dokončilo varenie alebo keď počas varenia vyžaduje zásah, napr. potrasenie alebo otočenie jedla.

Pred prvým použitím

Dôležité

- Pri prvom použití môže teplovzdušná fritéza produkovať dym a zápach. Mali by sa rozplynúť v priebehu niekoľkých minút.

- **Pred prvým varením postupujte podľa kapitoly „Čistenie“, aby ste spotrebič dôkladne vyčistili.**
- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozri kapitolu „Čistenie“).
- 4 Držiak kábla upevnite na určené miesto na zadnej strane zariadenia tak, že ho zacvaknete na miesto.

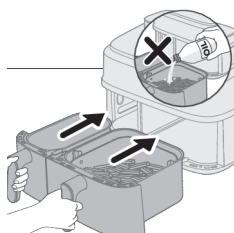


Upozornenie

- **Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla.**

Upozornenie

- **Táto teplovzdušná fritéza využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.**
- **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.**
- **Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.**
- **Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.**

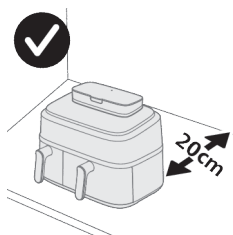
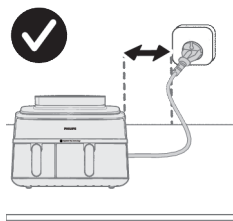


Prípravy pred prvým použitím

Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

Poznámka

- **Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.**
- **Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a sekať po povrchu.**
- **Pri bežnom používaní musí byť okolo výrobku zabezpečené dobré vetranie.**

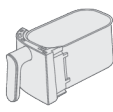
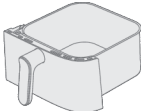


- **Počas používania vystupuje zo vzduchového otvoru horúca para. Ruky a tvár uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Spotrebič umiestnite 20 cm od steny a vzduchový otvor neumiestňujte priamo pred zásuvku.**

Pokyny k vareniu

Existujú rôzne funkcie varenia pre ľavú a pravú nádobu. Môžete si vybrať zodpovedajúcu nádobu pre požadovanú funkciu varenia.

Režim prípravy jedla

	Príprava teplým vzduchom	Príprava parou a teplým vzduchom	Príprava parou
			
Malá nádoba			
 	✓	✗	✗
Veľká nádoba			
 	✓	✓	✓

Pred použitím funkcie prípravy parou alebo kombinácie prípravy parou a teplým vzduchom sa uistite, že je v nádobe dostatok vody.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

Neprekračujte uvedenú hladinu vody MAX na nádobe na vodu.

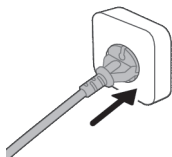
Po varení vyprázdnite nádobu na vodu.

Varenie na dvojitej nádobe

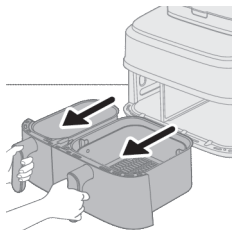
Varenie s funkciou času

Ak varíte dve jedlá s rôznymi funkciami, teplotami a časom, použite **funkciu Čas** na dokončenie oboch nádob naraz.

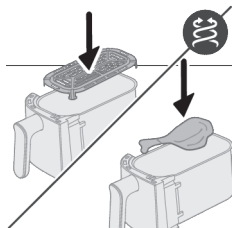
- 1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



- 2 Obidve nádoby vyberte zo spotrebiča potiahnutím za rukoväť.



- 3 Podložku vložte do malej nádoby.

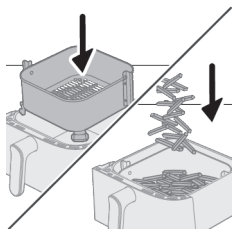


- 4 Košík vložte do veľkej nádoby.

Poznámka

- Pri vkladaní do nádoby sa uistite, že výčnelky košíka sú v správnej polohe na jeho pravej a ľavej strane. Ak ho náhodou otočíte o 90 stupňov, košík sa nezmestí.
- Je v poriadku použiť určitú silu na jeho vloženie do nádoby.

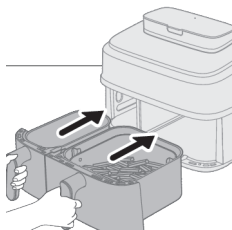
- 5 Suroviny vložte do košíkov.

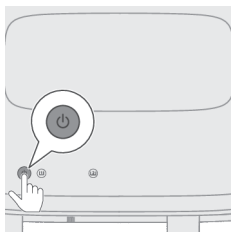


- 6 Nádobu zasuňte do fritézy Airfryer.

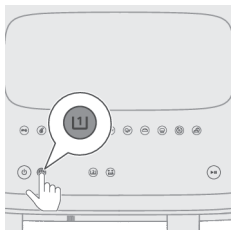
Upozornenie

- Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.

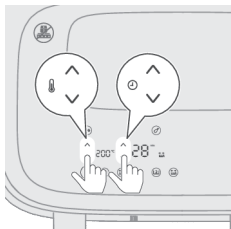




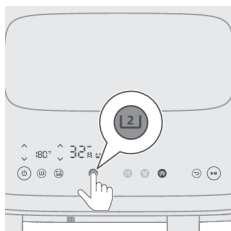
- 7** Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



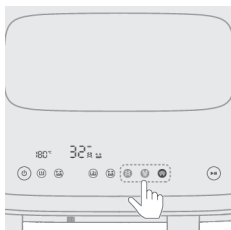
- 8** Zvoľte malú nádobu.
Kontrolka času a teploty na ľavej strane začne blikať.



- 9** Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.

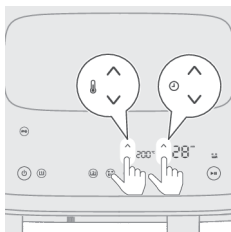


- 10** Zvoľte veľkú nádobu.



- 11** Vyberte požadovanú funkciu varenia: príprava teplým vzduchom, príprava parou alebo príprava parou a teplým vzduchom.

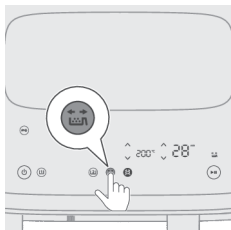
Pred zvolením funkcie prípravy parou alebo prípravy parou a teplým vzduchom naplňte nádobu na vodu po značku hladiny MAX.



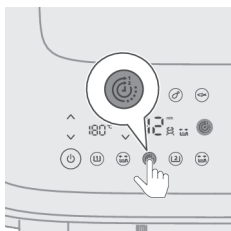
- 12** Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.

Ak zvolíte funkciu prípravy teplým vzduchom alebo parou a teplým vzduchom, môžete upraviť teplotu varenia. Pre funkciu prípravy parou je teplota pevne stanovená na 100 °C a nedá sa nastaviť.

Odporúčané množstvá jedla, teploty a čas varenia nájdete v tabuľke potravín v kapitole „Varenie v jednej nádobe“.



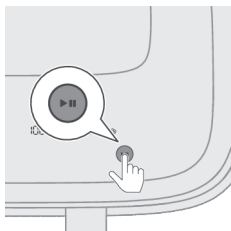
- 13** Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás zariadenie upozorní, aby ste počas tepelnej prípravy potrasili jedlom.



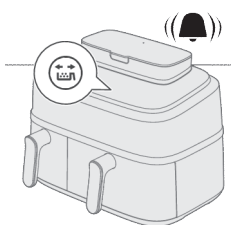
- 14** Stlačte tlačidlo funkcie Čas, aby ste zabezpečili, že sa obidve jedlá uvaria súčasne.

Ak varíte dve jedlá s rôznymi funkciami, teplotami a časmi varenia a nemusia sa dokončiť súčasne, môžete tento krok preskočiť.

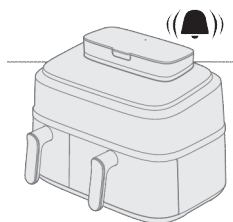
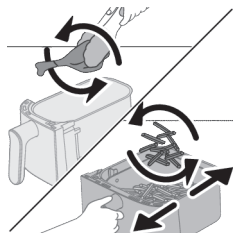
Ak počas varenia nastavíte čas pre jednu nádobu, **funkcia Čas** sa deaktivuje a obidve nádoby budú fungovať oddelene. Ak chcete znovu aktivovať **funkciu Čas**, stlačte tlačidlo zapnutia/pozastavenia. Potom stlačte tlačidlo **funkcie Čas**, ktoré sa zobrazí. Nakoniec znova stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia, aby ste mohli pokračovať vo varení.



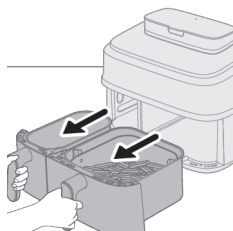
- 15** Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.



- 16** Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vyberte nádobu s košíkom a potrasite ňou nad dresom. Potom nádobu vložte späť do spotrebiča.



17 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



18 Vytiahnite nádoby a skontrolujte, či sú suroviny hotové.

Ak ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy a pridajte niekoľko minút navyše.

19 Pripravené suroviny (napr. hranolčeky) opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

Poznámka

- Ak chcete pozastaviť obidve nádoby, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Znova stlačte, aby ste pokračovali vo varení v oboch nádobách.
- Ak chcete pozastaviť iba jednu nádobu, najprv vyberte túto nádobu a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Znova stlačte, aby ste pokračovali vo varení v tejto nádobe.
- Môžete variť s predvolbou pre jednu nádobu a s manuálnymi nastaveniami pre druhú nádobu.
- Spotrebič sa automaticky pozastaví, keď vytiahnete nádobu, a obnoví varenie, keď ju vložíte späť.

Pokyny k rôznym funkciám varenia nájdete v príslušných častiach v kapitole „Varenie v jednej nádobe“.

Varenie v malej nádobe

Ak chcete pripraviť malú porciu jedla teplým vzduchom, vyberte si malú nádobu



Ak chcete pripraviť veľkú porciu jedla teplým vzduchom, parou a teplým vzduchom alebo parou, vyberte si veľkú nádobu



Pokyny nižšie sú pre veľkú nádobu.

Poznámka

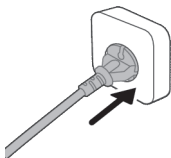
- Na vybratie veľkých alebo jemných potravín použite kliešte.

- V závislosti od surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením, či opätovným vložením košíka do nádoby. Umiestnite košík na tepelne odolný povrch a pri vylievaní prebytočného oleja alebo tuku noste rukavice vhodné do rúry. Potom košík vráťte naspäť do nádoby.

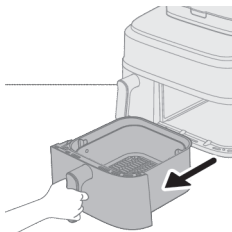
Funkcia prípravy teplým vzduchom

Príprava teplým vzduchom vo veľkej nádobe s tabuľkou potravín

- 1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

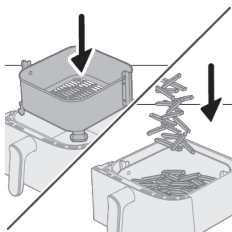


- 2 Veľkú nádobu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



- 3 Košík vložte do veľkej nádoby.

- 4 Suroviny vložte do košíka.



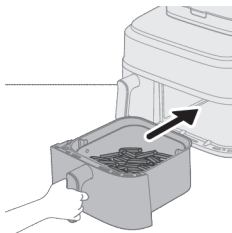
Poznámka

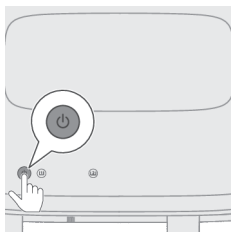
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani nepreplňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

- 5 Nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.

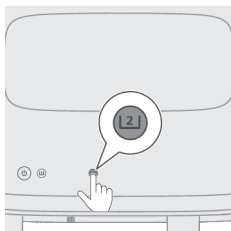
Upozornenie

- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

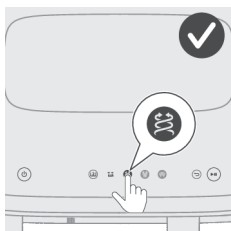




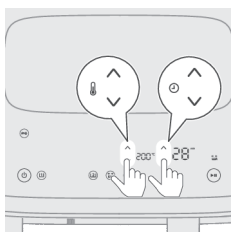
6 Stlačením tlačidla vypínača zapnete spotrebič.



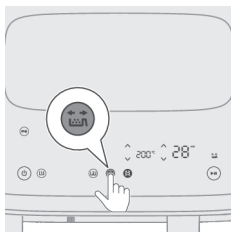
7 Zvoľte veľkú nádobu.



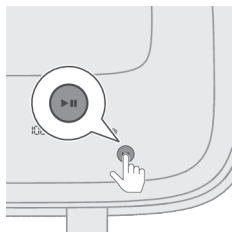
8 Stlačte tlačidlo funkcie prípravy teplým vzduchom. Kontrolka času a teploty na pravej strane začne blikať.



9 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu (pozrite si časť „Tabuľka potravín“).



10 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás spotrebič upozorní, aby ste počas varenia potriasli jedlom, ak si vyžaduje potrasenie alebo otočenie (pozrite si tabuľku potravín).

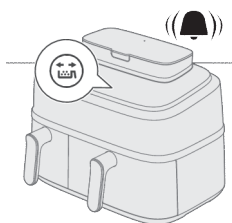


11 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.

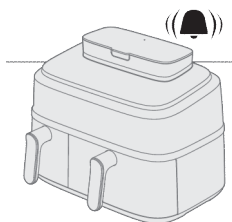
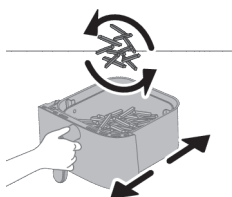
Zobrazenie teploty a času prestane blikať.

Poznámka

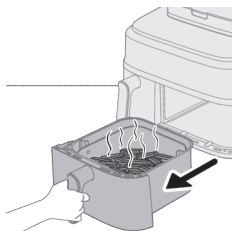
- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť stlačením tlačidiel zvýšiť/znížiť.



12 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vyberte nádobu s košíkom a potraсте ňou nad dresom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.



13 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



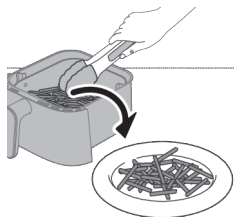
14 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.



15 Pripravené suroviny (napr. hranolčeky) opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

Upozornenie

- Pri ich vyberaní nádobu nenakláňajte, pretože košík by z nej mohol vypadnúť.
- Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.



Food table - big pan

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	800 g / 28 oz	200°C	28 – 31	- 7 x 7 mm/0,3 x-0,3 palcov hrubé - Medzitým 2-krát potraсте, otočte alebo premiešajte
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	900 g/32 oz	200	29	- Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 14., 18., 21. a 25. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. - Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
Domáce hranolčeky	800 g/28 oz	180°C	30 – 40	- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palcov hrubé - Medzitým 2-krát potraсте, otočte alebo premiešajte

Mrazené kuracie nugety	600 g	200°C	10 – 20	- V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	600 g	200°C	18 – 24	- V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Hamburger	4 placky	200°C	15 – 20	- Cca 150 g/5 oz/kus - Otočte v polovici smaženia
Sekaná	1200 g/42 oz	150°C	55 – 60	- Použite príslušenstvo na pečenie
Kúsky mäsa bez kostí	4 kotlety	200°C	15 – 20	- Približne 150 g/5 oz - V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Tenké klobásky	10 kusov	200°C	11 – 15	- Cca 50 g/1,8 oz/kus - V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca 125 g/4 oz/kus)	4 kusov	180°C	23	- V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia	4 kusov	180°C	15 – 25	- Cca 200 g/7 oz/kus - Otočte v polovici smaženia
Celé kurča	1200 g/42 oz	180°C	50 – 60	
Ryba v celku	3 kusov	180°C	20 – 25	- Cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus

Rybie filé	5 kusov	160°C	25 – 32	- Približne 200 g/7 oz
Miešaná zelenina	1000 g/35 oz	180°C	22	- Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 11 a 17 minútach ručne potraďte alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny.
Muffiny (približne 40 g/kus)	6 kusov	160°C	13	
Koláč	500 g/18 oz	150°C	35 – 40	- Použite XL nádobu na varenie a pečenie. Pred vybratím koláča skontrolujte, či je hotový.
Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g/2,1 oz)	4 kusov	180°C	8	

Vegan	12 kusov	180°C	12 – 15	- Čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Domáci chlieb	550 g/19 oz	150°C	33 – 35	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa - Pred vytiahnutím skontrolujte, či je chlieb upečený



Tabuľka potravín - malá nádoba

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky	300 g/11 oz	200°C	28 – 30	- 7 x 7 mm/0,3 x-0,3 palcov hrubé - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	670 g/24 oz	200	48	- Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 21., 27., 34. a 40. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. - Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
Domáce hranolčeky	300 g/11 oz	180°C	30 – 38	- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palcov hrubé - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	300 g/11 oz	200°C	20 – 22	- V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte

Mrazené jarné závitky	300 g/11 oz	200°C	20 – 23	- V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Hamburger	300 g/11 oz	200°C	21 – 24	- Cca 150 g/5 oz/kus - Otočte v polovici smaženia
Kúsky mäsa bez kostí	300 g / 11 oz	200°C	20 – 22	- Cca 150 g/5 oz/kus - V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Tenké klobásky	6 kusov	200°C	13 – 17	- Cca 50 g/1,8 oz/kus - V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca 125 g/4 oz/kus)	4 kusov	180°C	29	- V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia	3 kusov	180°C	20 – 25	- Cca 200 g/7 oz/kus - Otočte v polovici smaženia
Ryba v celku	1 kus	180°C	24 – 26	- Cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus
Rybíe filé	2 kusov	160°C	25 – 32	- Cca 200 g/7 oz/kus

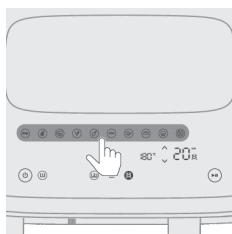
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	800 g/28 oz	180	24	- Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 12 a 18 minúta- ch ručne potraste alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny.
Muffiny (približne 40 g/kus)	5 kusov	160°C	18	
Predpečený chlieb/rožky (cca 60 g/2,1 oz)	3 kusov	180	8	
Vegan	12 kusov	190°C	15 – 18	- Čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

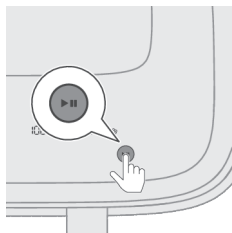
Príprava teplým vzduchom s predvolbou vo veľkej nádobe

- 1 Postupujte podľa krokov 1 až 8 v kapitole „Príprava teplým vzduchom s tabuľkou potravín“.
- 2 Zvoľte predvolbu.

Tip:

- Ak chcete prejsť na inú predvolbu, stlačte tlačidlo späť alebo zrušte tlačidlo predvolby a vyberte požadovanú predvolbu.





3 Spustíte proces varenia stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.

Indikátor teploty a času prestane blikať.

Odporúčané množstvo potravín podľa predvoleného času varenia nájdete v tabuľke nižšie.



Predvolba - veľká nádoba

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Predvolby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Zmrazené chuťovky na báze zemiakov		800 g / 28 oz	200°C	28 min	- Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačky, criss-cross hranolčeky atď. Medzitým 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte
Steak (teda hovädzie a bravčové kotlety)		600 g / 21 oz	200°C	20 min	- Plátky s hrúbkou 2 – 2,5 cm, 200 g/7 oz na plátok. - Až 4 mäsové kotlety bez kosti. - Otočiť raz
Vegánske (teda čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)		12 kusov	180°C	12 min	- 40 g na každý kus Čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel Medzitým 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte
Čerstvé zemiaky (napr. pečené zemiaky)		800 g / 28 oz	180°C	30 min	- Používajte múčnaté zemiaky - 10x10 mm hrubé rezy - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Medzitým 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte.
Kuracie stehná (teda hydínové)		8 - 10 ks	180°C	32 min	- 120 g – 130 g na stehno - Medzitým potraсте, otočte alebo premiešajte.
Ryby (teda ryby a morské plody)		600 g / 21 oz	180°C	23 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		1000 g/35 - oz	180°C	22 min	- Nahrubo nakrájané - Zmes zeleniny (baklažán, cuketa, korenie, cibuľa)
Koláč		500 g/18 - oz	140°C	35 min	- Používajte XL príslušenstvo na pečenie (19 x 189 x 80 mm) pre veľkú panvicu.

Predvolby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Chlieb		500 g/17 - oz	180°C	35 min	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie. - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa. - Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte.
Opakované ohrievanie		–	160°C	5 min	- Čas upravte podľa druhu a množstva potravín



Predvolba - malá nádoba

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Predvolby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Zmrazené chuťovky na báze zemiakov		300 g/11 - oz	200°C	30 min	- Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačky, criss-cross hranolčeky atď. - Medzitým 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte
Steak (teda hovädzie a bravčové kotlety)		400 g/14 - oz	200°C	22 min	- Plátky s hrúbkou 2 – 2,5 cm, 200 g/7 oz na plátok. - Až 4 mäsové kotlety bez kosti. - Otočiť raz
Vegánske (teda čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)		8 ks	190°C	15 min	- 40 g na každý kus - Čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Čerstvé zemiaky (napr. pečené zemiaky)		300 g/11 - oz	180°C	35 min	- Používajte múčnaté zemiaky - 10x10 mm hrubé rezy - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Medzitým 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte.
Kuracie stehná (teda hydínové)		4 - 5 ks	180°C	36 min	- 120 g – 130 g na stehno - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

Predvolby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Ryby (teda ryby a morské plody)		300 g/11 - oz	180°C	25 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		400 g/14 - oz	180°C	25 min	- Nahrubo nakrájané - Zmes zeleniny (baklažán, cuketa, korenie, cibuľa)
Mafin		6 ks	150°C	20 min	- Pre malú nádobu použite košíčky na muffiny
Chlieb		300 g/11 - oz	160°C	40 min	- Použite príslušenstvo na pečenie
Opakované ohrievanie		–	170°C	6 min	- Čas upravte podľa druhu a množstva potravín

Tip: Udržiavanie teplého jedla

- Potraviny vo fritéze Airfryer môžete udržiavať teplé nastavením teploty na 80 stupňov a pridaním času, počas ktorého ich chcete zohrievať. Odporúčame, aby ste jedlo neohrievali dlhšie ako 30 minút, pretože kvalita potravín sa môže znížiť.
- Ak jedlo, ako napríklad hranolčeky stratí chrumkavosť počas režimu udržiavania teploty, skráťte dobu udržiavania teploty predčasným vypnutím zariadenia, alebo ho pripečte po dobu 2 – 3 minút pri teplote 180 °C.

Príprava domácich hranolčekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčekov vo fritéze Airfryer:

- Na veľkú nádobu potrebujete 800 g a na malú nádobu 300 g olúpaných zemiakov.
 - Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).
 - Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčeky po porciách s hmotnosťou max. 800 gramov. Väčšie porcie zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie.
- 1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky (10 x 10 mm hrubé).
 - 2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčeky do misky s vodou.
 - 3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítk.
 - 4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčeky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
 - 5 Hranolčeky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

Poznámka

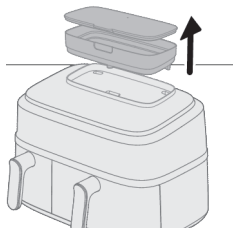
- Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky tyčinky do košíka. Zabráňte tomu, aby sa prebytočný olej dostal do nádoby.

6 Hranolčky vložte do košíka.

Funkcia prípravy parou a teplým vzduchom

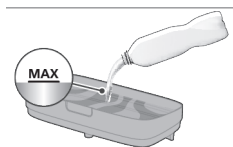
Príprava parou a teplým vzduchom s tabuľkou potravín

1 Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia.

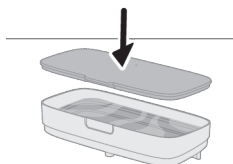


2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

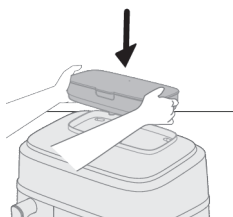


3 Zaisťte veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.

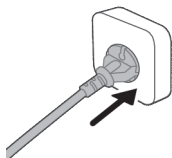


4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

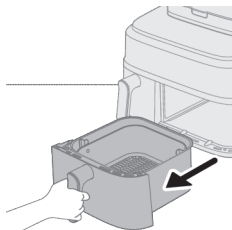
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“  bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou a teplým vzduchom deaktivovaná.



- 5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



- 6 Velkú nádobu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



- 7 Košík vložte do veľkej nádoby.

- 8 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

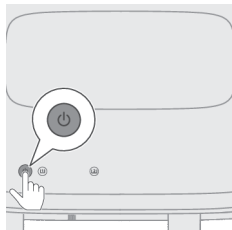
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabulka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabulka potravín“ ani nepreplňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

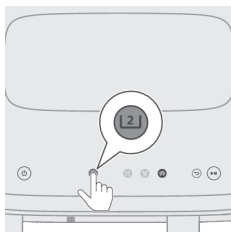
- 9 Nádobu zasunúť späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer.

Upozornenie

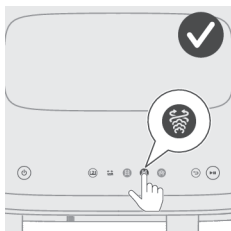
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

- 10 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.

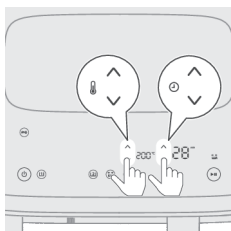




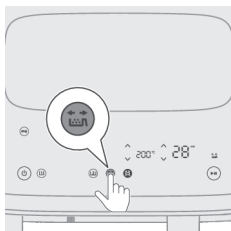
11 Zvoľte veľkú nádobu.



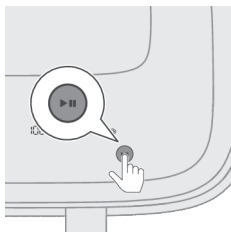
12 Vyberte funkciu prípravy parou a teplým vzduchom.
Kontrolka času a teploty na pravej strane začne blikať.



13 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu (pozrite si tabuľku potravín nižšie).



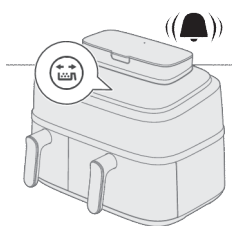
14 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás zariadenie upozorní, aby ste počas tepelnej prípravy potrasili jedlom, ak je to potrebné.



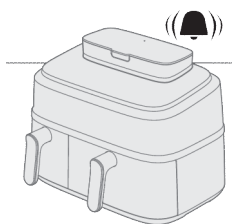
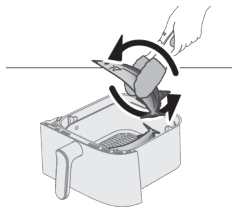
15 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.
Indikátor teploty a času prestane blikať.

Poznámka

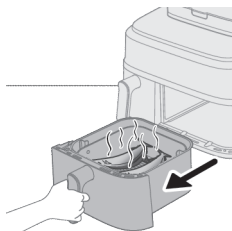
- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Ak sú teplota a čas na displeji stabilné a neblinkajú, znamená to, že spotrebič funguje normálne. Po 20 sekundách varenia budete počuť motor/ventilátor a uvidíte paru vychádzajúcu zo zadnej časti spotrebiča.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť stlačením tlačidiel zvýšiť/znížiť.



16 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vyberte nádobu s košíkom a potraсте ňou nad dresom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.



17 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



18 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú suroviny hotové.

Upozornenie

- Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).

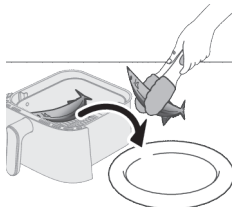
Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

19 Pripravené suroviny opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

Upozornenie

- Pri vyberaní jedál nádobu nenakláňajte, pretože košík by mohol vypadnúť a olej by sa mohol vyliať.
- Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.



**Food table - big pan**

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky (napr. pečené zemiaky)	800 g	180°C	26 – 35	- Medzitým 2-krát potraсте, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehienka	10 kusov	180°C	27 – 30	- Cca 125 g/4 oz/kus - V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia	4 kusy	160°C	20 – 22	- Cca 200 g/7 oz/kus - Pridajte 10 g repkového oleja
Ryba v celku	3 kusy	200°C	18 – 21	- Cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus - V polovici pečenia potraсте, otočte alebo premiešajte
Rybie filé	5 kusov	160°C	20 – 21	- Približne 200 g/7 oz - Pridajte 10 g repkového oleja
Miešaná zelenina	1000 g/35 oz	200°C	19 – 21	- Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti - Medzitým 2-krát potraсте, otočte alebo premiešajte

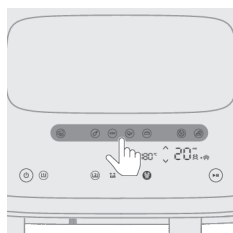
Karfiol	600 g/21 oz	160°C	19 – 21	- Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte - 10 g repkového oleja
Mrkva	600 g/21 oz	180°C	19 – 21	- Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte - 10 g repkového oleja
Domáci chlieb	550 g / 19 oz	180°C	30 – 35	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa - Pred vytiahnutím skontrolujte, či je chlieb upečený
Knedličky	400 g/14 oz	160°C	15 – 18	
Celé kurča	1200 g/42 oz	180°C	50 – 60	

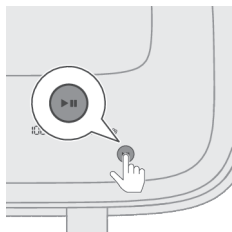
Príprava parou a teplým vzduchom s predvolbou

- 1 Postupujte podľa krokov 1 až 12 v kapitole „Funkcia prípravy parou a teplým vzduchom s tabuľkou potravín“.
- 2 Zvoľte predvolbu.

Tip

- Ak chcete prejsť na inú predvolbu, stlačte tlačidlo späť alebo zrušte tlačidlo predvolby a vyberte požadovanú predvolbu.





- 3** Spustíte proces varenia stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia. Indikátor teploty a času prestane blikať.



Tabuľka predvolieb

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

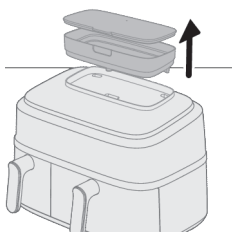
Predvolby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Čerstvé zemiaky (napr. pečené zemiaky)		800 g / 28 oz	180°C	26 min	- Používajte múčnaté zemiaky - 10x10 mm hrubé rezy - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (teda hydinové)		8 - 10 ks	180°C	27 min	- 120 g – 130 g na stehno - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Ryby (teda ryby a morské plody)		600 g / 21 oz	200°C	18 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		550 g / 19 oz	160°C	19 min	- Tvrdá zelenina, ako brokolica/karfiol - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali. - Ak varíte miešanú zeleninu (baklažán, cuketa, paprika, cibuľa), nastavte teplotu na 200 °C
Chlieb		500 g / 17 - oz	180°C	30 min	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa - Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte

Predvolby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Knedlíčky		400 g/14 - oz	160°C	15 min	-
Opakované ohrievanie		-	150°C	20 min	- Čas upravte podľa druhu a množstva potravín

Funkcia prípravy parou

Príprava parou s tabuľkou potravín

- 1 Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia.

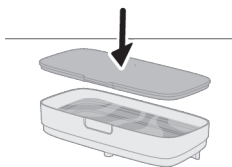


- 2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

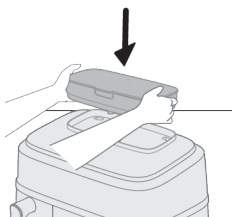
Množstvo vody potrebnej na varenie závisí od typu jedla a dĺžky varenia. Ak je čas varenia dlhší ako 50 minút, možno budete musieť počas varenia doplniť nádobu na vodu.

- 3 Zaistite veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.

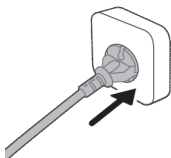


- 4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

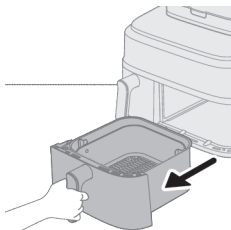
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žadna voda“  bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou deaktivovaná.



5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

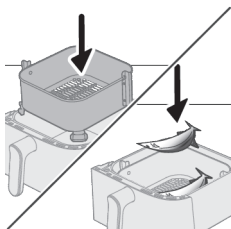


6 Velkú nádobu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



7 Košík vložte do veľkej nádoby.

8 Suroviny vložte do košíka.



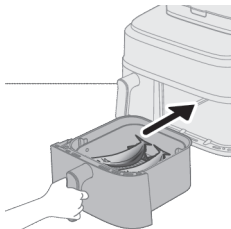
Poznámka

- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani nepreplňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

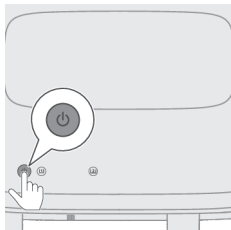
9 Nádobu zasunúť späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer.

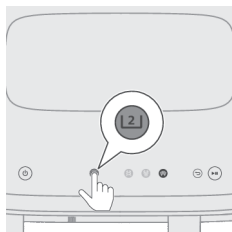
Upozornenie

- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**



10 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.

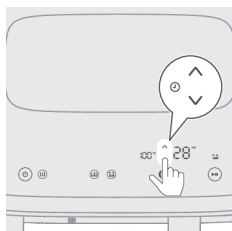




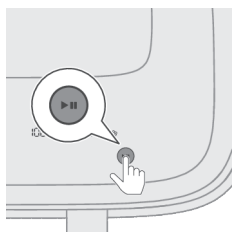
11 Zvoľte veľkú nádobu.



12 Vyberte funkciu prípravy parou.
Čas na pravej strane začne blikať.



13 Stlačením tlačidla skrátiť/predĺžiť čas zvolte požadovaný čas.

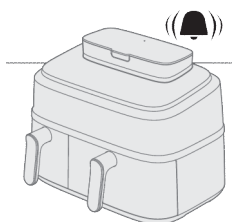


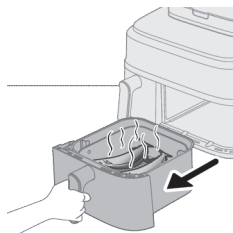
14 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.
Indikátor teploty a času prestane blikať.

Poznámka

- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Ak sú teplota a čas na displeji stabilné a neblinkajú, znamená to, že spotrebič funguje normálne. Po 20 sekundách varenia budete počuť motor/ventilátor a uvidíte paru vychádzajúcu zo zadnej časti stroja.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť stlačením tlačidiel zvýšiť/znížiť.

15 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.





16 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú suroviny hotové.

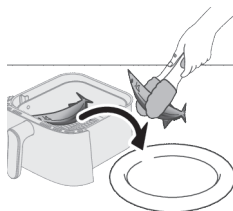
Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**
- **Pri vyberaní košíka po varení buďte opatrní, pretože môže dôjsť k náhlemu uvoľneniu horúcej pary.**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasunúť späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

17 Pripravené suroviny opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.



Upozornenie

- **Pri vyberaní jedál nádobu nenakláňajte, pretože košík by mohol vypadnúť a olej by sa mohol vyliť.**
- **Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**

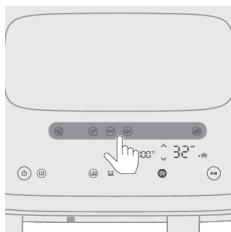


Food table - big pan

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky	800 g	100°C	28 – 35	
Celý zemiak	4 kusy	100°C	45 – 55	- Cca 250 – 300 g/9 – 11 oz/kus
Kuracie stehienka	10 kusov	100°C	30 – 40	- Cca 125 g/4 oz/kus
Ryba v celku	3 kusy	100°C	18 – 22	- Cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus
Tvrdá zelenina	550 g/19 oz	100°C	10 – 14	- Ako brokolica/karfiol
Knedličky	400 g/14 oz	100°C	15 – 20	
Bravčové rebierka	300 g/11 oz	100°C	30 – 35	- Použite tanier určitej veľkosti
Ryža	320 g/11 oz	100°C	25 – 30	- Použitie nádoby na varenie, ako je nádoba na pečenie, silikónový plech atď. - Do hrnca pridajte 320 ml vody, pomer ryža/voda je 1 : 1,2
Kuracie prsia	4 kusy	100°C	20 – 30	- Cca 200 g/7 oz/kus
Yam/sladké zemiaky	8 kusov	100°C	45 – 60	- Cca 100 g/4 oz/kus

Príprava parou s predvolbou

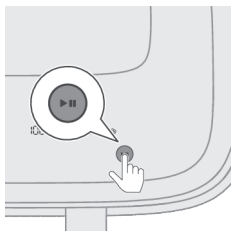
1 Postupujte podľa krokov 1 až 12 v kapitole „Príprava parou“.



2 Zvoľte predvoľbu.

Tip

- Ak chcete prejsť na inú predvoľbu, stlačte tlačidlo späť alebo zrušte tlačidlo predvoľby a vyberte požadovanú predvoľbu.



3 Spustíte proces varenia stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia. Indikátor teploty a času prestane blikať.



Tabuľka predvoľieb

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Predvoľby	Iko- na	Množ- stvo potravín	Teplota (predvo- lené)	Čas (predvole- né)	Poznámka
Čerstvé zemiaky		800 g / 28 oz	100°C	35 min	- Nakrájajte zemiaky na kocky
Kuracie stehná (teda hydinové)		8 - 10 ks	100°C	40 min	- 120 g – 130 g na stehno
Ryby (teda ryby a morské plody)		600 g / 21 oz	100°C	20 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		550 g / 19 oz	100°C	14 min	- Tvrdá zelenina, ako brokolica/karfiol
Knedlíčky		400 g / 14 oz	100°C	20 min	-

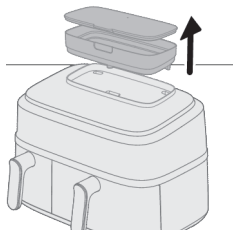
Čistenie

Používanie automatických čistiacich programov

Použitie funkcie čistenia parou

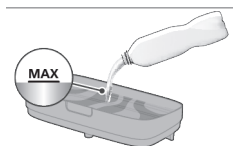
Pomáha rozpúšťať mastné zvyšky a hĺbkovo vyčistiť veľkú nádobu. Program trvá 20 minút, pričom 15 minút je čistenie parou a 5 minút sušenie nádoby.

- 1 Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia.

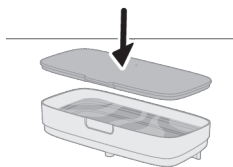


- 2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

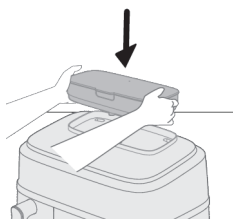


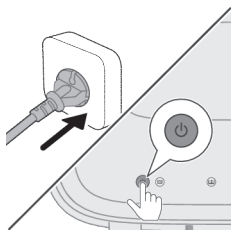
- 3 Zaistite veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.



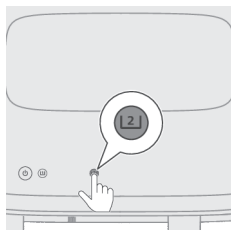
- 4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“ ☒ bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy pary deaktivovaná.

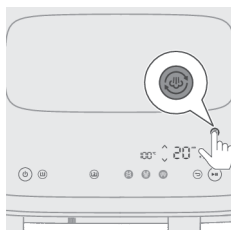




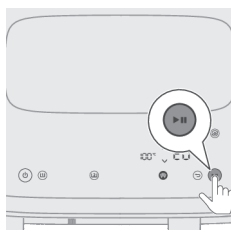
5 Stlačením tlačidla vypínača zapnete spotrebič.



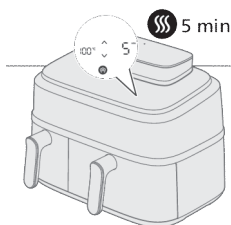
6 Zvoľte veľkú nádobu.



7 Stlačením tlačidla čistenia parou spustíte čistenie pravej komory. Čas na pravej strane začne blikať.

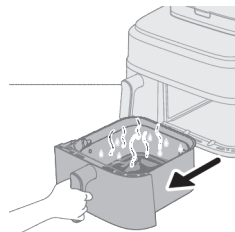


8 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte proces čistenia. Indikátor teploty a času prestane blikať.

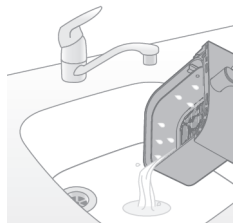


9 Po 15 minútach bude spotrebič nepretržite pípať a ikona čistenia parou bude blikať, kým nádobu nevyberiete.

To znamená, že proces čistenia je dokončený a zostáva 5-minútová fáza sušenia.



10 Vyberte a vyprázdnite nádobu.

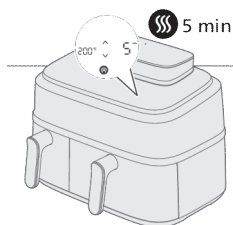


11 Opláchnite kôš a nádobu, aby ste odstránili zvyšky.

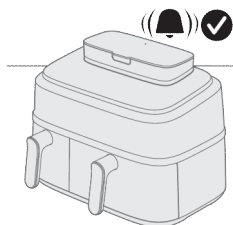
Ak v nádobe a košíku zostane tuk, vyčistite ich mydlovou vodou alebo saponátom pomocou špongie a potom ich znova opláchnite.

12 Utrite všetku rozpustenú masť v okolí ohrievača handričkou alebo kuchynskou utierkou.

Pri použití funkcií prípravy teplým vzduchom alebo parou a teplým vzduchom sa okolo oblasti ohrievača nahromadí určité množstvo tuku. Pravidelné čistenie parou a utieranie pomôže udržať vrchný vnútorný priestor čistý.



13 Vložte nádobu späť do jednotky, aby sa automaticky spustil režim sušenia.



14 Po 5 minútach zaznie pípnutie signalizujúce, že program sušenia je dokončený.

Tip

- Pred prvým použitím alebo pri dlhšom nepoužívaní odporúčame použiť funkciu „Čistenie parou“ na dôkladné vyčistenie vodného okruhu a pravej komory.

Poznámka

- Pri spustení programu čistenia parou alebo odstraňovania vodného kameňa sa môže zo zadnej strany spotrebiča generovať viac pary ako v režime prípravy parou, čo znamená, že na stene uvidíte viac kondenzátu. Pred spustením týchto dvoch programov sa uistite, že 1) výstup vzduchu nesmeruje priamo k zásuvke; 2) neumiestňujete vedľa spotrebiča iné kuchynské spotrebiče; 3) umiestnite spotrebič 20 cm od steny, aby ste znížili tvorbu kondenzátu na stene.

Použitie funkcie odstraňovania vodného kameňa

Použitie funkcie odstraňovania vodného kameňa

Každých 10 hodín používania parného režimu bude ikona ☹️ blikáť, čo znamená, že je čas spustiť program na odstraňovanie vodného kameňa. Táto funkcia

odstraňovania vodného kameňa pomáha vyčistiť usadeniny vodného kameňa vo vodnom systéme zariadenia a predlžuje jeho životnosť.

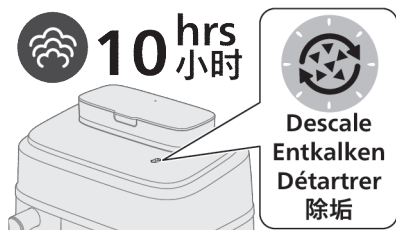
V závislosti od verzie softvéru vášho zariadenia existujú dva rôzne spôsoby odstraňovania vodného kameňa.

- **(Spôsob 1)** Spôsob výhradne s vodou
- **(Spôsob 2)** Spôsob voda + odstraňovač vodného kameňa

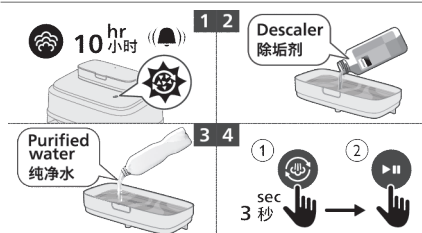
Skontrolujte nálepku na zariadení a porovnajte ju s nižšie uvedenou tabuľkou, aby ste vybrali správny spôsob odstraňovania vodného kameňa pre vaše zariadenie.

Poznámka: Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pri odstraňovaní vodného kameňa postupujte podľa pokynov uvedených na nálepke na vašom výrobku. Ak máte akékoľvek otázky, kontaktujte zákazníčku linku servisného centra.

(Spôsob 1) Ak uvidíte túto nálepku, použite spôsob „Výhradne s vodou“

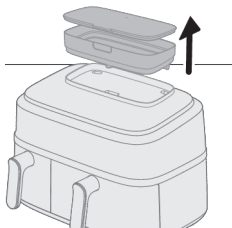


(Spôsob 2) Ak uvidíte túto nálepku, použite spôsob „Voda + odstraňovač vodného kameňa“



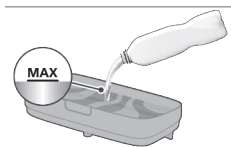
(1) Spôsob výhradne s vodou

- 1 Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia.

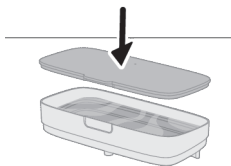


- 2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

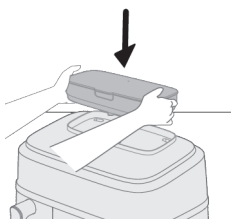


- 3 Zaistíte veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.

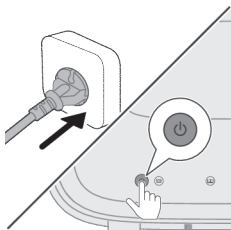


- 4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

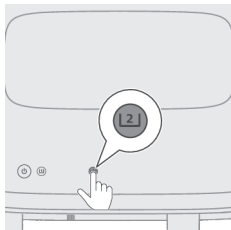
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“ & bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy paru deaktivovaná.

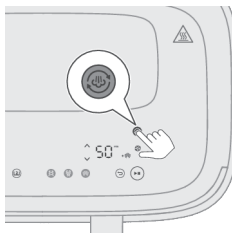


- 5 Stlačením tlačidla vypínača zapnete spotrebič.

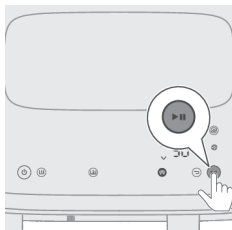


- 6 Zvoľte veľkú nádobu.

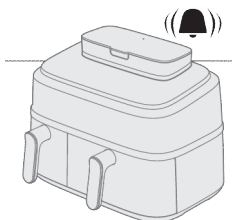




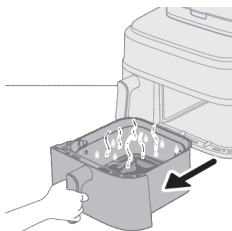
- 7** Dlhو stlačte tlačidlo čistenia parou na viac ako 3 sekundy, kým sa nezobrazí a nezačne blikat ikona odstraňovania vodného kameňa ☹️. Čas na pravej strane začne blikat.



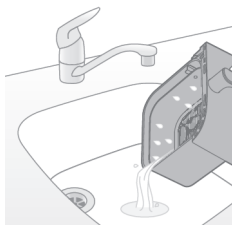
- 8** Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte odstraňovanie vodného kameňa. Indikátor času prestane blikat.



- 9** Počkajte 50 minút, kým sa nezozve pípnutie, ktoré indikuje ukončenie programu.



- 10** Vyberte veľkú nádobu.



- 11** Vylejte špinavú vodu.

- 12** Umyte nádobu a košík, opláchnite ich a osušte. Varnú komoru utrite suchou handričkou alebo kuchynskou utierkou.

Na opláchnutie vnútorného vodného kruhu a vysušenie nádoby odporúčame použiť funkciu parného čistenia.

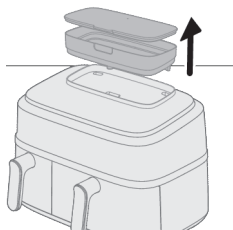
Poznámka

- Keď ikona ☹️ bliká, je najlepšie okamžite odstrániť vodný kameň; v opačnom prípade sa vodný kameň môže nahromadiť vo vodnom okruhu a ten sa upchá.
- Ak chcete odstrániť vodný kameň neskôr, môžete upozornenie preskočiť. Pri ďalšom zapnutí fritézy sa vám to znova pripomenie.

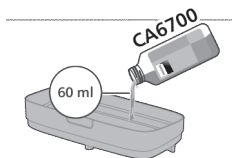
- Nikdy by ste nemali používať odvápnovacu kvapalinu na báze kyseliny sírovej, kyseliny chlorovodíkovej, kyseliny sírovej alebo kyseliny octovej (octu), pretože to môže poškodiť vodný systém v zariadení a vodný kameň sa nemusí rozpustiť správne.
- Ak vo vašej oblasti často používate tvrdú vodu, možno budete musieť odstraňovať vodný kameň zo spotrebiča častejšie.

(2) Spôsob voda + odstraňovač vodného kameňa

- 1 Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia.



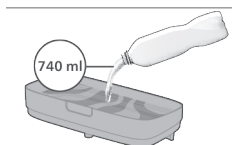
- 2 Nádobu na vodu naplňte 60 ml odstraňovača vodného kameňa Philips Descaler CA6700.



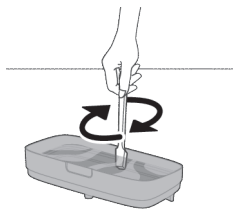
Poznámka: Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Descaler CA6700 od spoločnosti Philips nie je súčasťou balenia produktu. Zakúpte si ho samostatne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri odstraňovaní vodného kameňa.

Poznámka: Na odstránenie vodného kameňa zo zariadenia odporúčame použiť prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Philips CA6700/55 (k dispozícii v internetovom obchode Philips). Zariadenie je potrebné odvápnit po každých 10 hodinách používania funkcie parenia. Ak máte v úmysle použiť prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa na báze práškovej kyseliny citrónovej, odporúčame zmiešať 40 g práškovej kyseliny citrónovej v potravinárskej kvalite s 800 ml vody, čím vznikne roztok na odstraňovanie vodného kameňa. Neodstraňovanie vodného kameňa zo zariadenia bude mať za následok neplatnosť záruky.

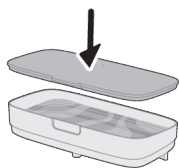
- 3 Nádobu na vodu naplňte 740 ml vody.



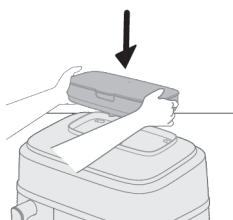
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.



- 4 V nádobe na vodu rovnomerne premiešajte vodu a prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.

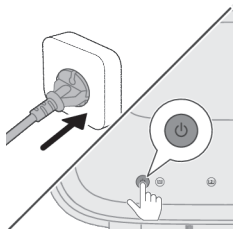


- 5 Zaistite veko na nádobe na vodu.

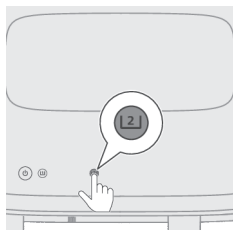


- 6 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žadna voda“  bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou deaktivovaná.



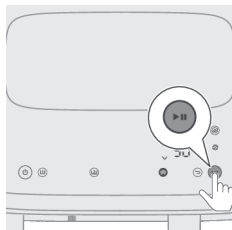
- 7 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



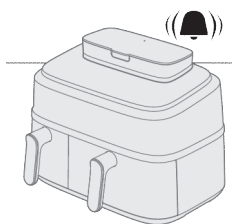
- 8 Zvoľte veľkú nádobu.



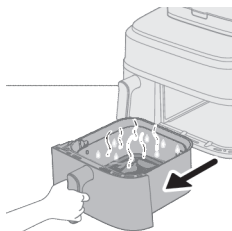
- 9** Dlhو stlačte tlačidlo čistenia parou na viac ako 3 sekundy, kým sa nezobrazí a nezačne blikáť ikona odstraňovania vodného kameňa ☹️.
Čas na pravej strane začne blikáť.



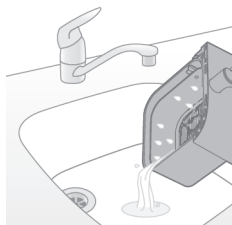
- 10** Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte odstraňovanie vodného kameňa.
Indikátor času prestane blikáť.



- 11** Počkajte 50 minút, kým sa nezozve pípnutie, ktoré indikuje ukončenie programu.



- 12** Vyberte veľkú nádobu.

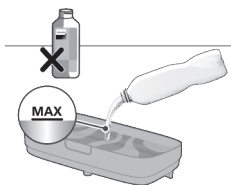


- 13** Vylejte špinavú vodu.

Upozornenie: Pri manipulácii s horúcou nádobou buďte opatrní.

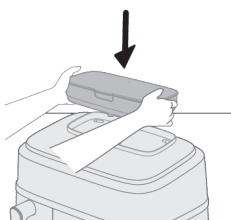


14 Z nádoby na vodu vylejte všetok zvyšný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.

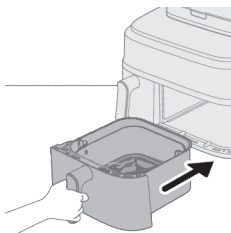


15 Nádobu na vodu naplňte iba vodou.

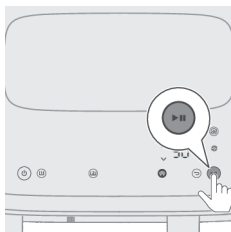
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.



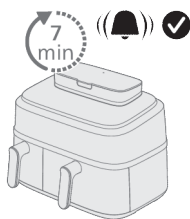
16 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.



17 Nádobu vložte späť do spotrebiča.



18 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** budete pokračovať v odstraňovaní vodného kameňa.



- 19** Proces odstraňovania vodného kameňa trvá ďalších 7 minút a skončí, keď opäť zaznie pípnutie spotrebiča.

- 20** Vyberte veľkú nádobu.

- 21** Umyte nádobu a košík, opláchnite ich a osušte. Varnú komoru utrite suchou handričkou alebo kuchynskou utierkou.

Na opláchnutie vnútorného vodného kruhu a vysušenie nádoby odporúčame použiť funkciu parného čistenia.

Poznámka

- Keď ikona  bliká, je najlepšie okamžite odstrániť vodný kameň; v opačnom prípade sa vodný kameň môže nahromadiť vo vodnom okruhu a ten sa upchá.
- Ak chcete odstrániť vodný kameň neskôr, môžete upozornenie preskočiť. Pri ďalšom zapnutí fritézy sa vám to znova pripomenie.
- Nikdy by ste nemali používať odvápnovacu kvapalinu na báze kyseliny sírovej, kyseliny chlorovodíkovej, kyseliny sírovej alebo kyseliny octovej (octu), pretože to môže poškodiť vodný systém v zariadení a vodný kameň sa nemusí rozpustiť správne.
- Ak vo vašej oblasti často používate tvrdú vodu, možno budete musieť odstraňovať vodný kameň zo spotrebiča častejšie.

Všeobecné čistenie

Varovanie

- **Pred spustením čistenia nechajte košík, nádobu a vnútro zariadenia úplne vychladnúť.**
- **Nádobu a košík zariadenia majú neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.**

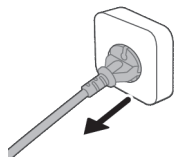
Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.

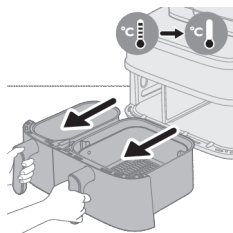
Ak sa para hromadí vo vnútri alebo okolo povrchu parného ventilu, utrite ho mäkkou suchou handričkou.

- 1** Stlačením vypínača zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.

Tip

- Ak chcete, aby fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu aj košík.





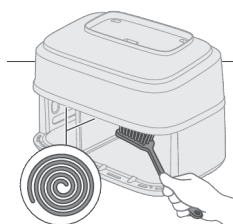
- 2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.
- 3 Nádobu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umýť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).

Tip

- Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobu alebo košík, 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 nádobu alebo na košíku nachádzajú masťové škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.
- V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.



- 4 Aby ste zabránili poškriabaniu, jemne utrite vonkajšiu stranu (vrátane parného ventilu, povrchu atď.) a vnútro spotrebiča nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



- 5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



- 6 Vnútro zariadenia vyčistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

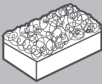
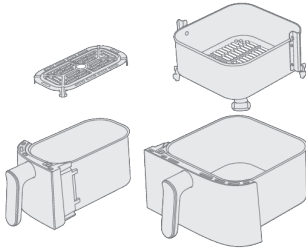
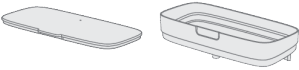
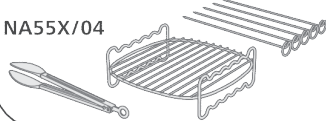
Poznámka

- Ak neúmyselne počas čistenia vytiahnete oddeľovač, ktorý sa nachádza medzi malou a veľkou nádobou, nezabudnite ho vrátiť späť v správnej orientácii.

Tip

- Ak sa zvyšky jedla prilepia na nádobu, použite automatický čistiaci program „Čistenie parou“, aby zvyšky jedál zmäkli a aby sa uľahčilo čistenie (pozrite si kapitolu „Používanie automatických čistiacich programov“).

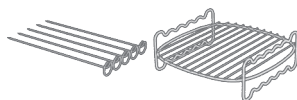
Tabuľka s pokynmi na čistenie

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Príslušenstvo

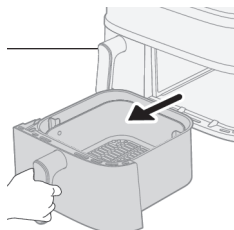
Používanie zdvojeného povrchu

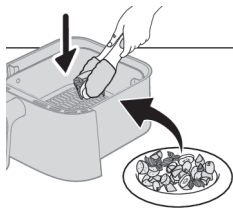
Dvojúrovňový rošt a ihlice na špízy sa dodávajú s nasledujúcimi modelmi: NA55X/03.



Dvojúrovňový rošt je užitočným príslušenstvom, ktoré umožňuje varenie na dvoch úrovniach, ale je kompatibilný len s veľkou nádobou.

1 Zo zariadenia vytiahnite veľkú nádobu.

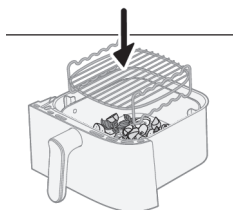




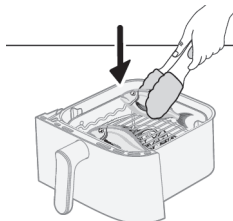
2 Požadované jedlo vložte do košíka.

Poznámka

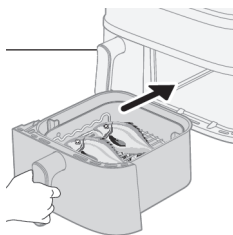
- Odporúčané potraviny na varenie s dvojúrovňovým roštom nájdete v tabuľke potravín nižšie.



3 Dvojúrovňový rošt položte na potraviny v košíku.



4 Na dvojúrovňový rošt pridajte druhú porciu potravín.



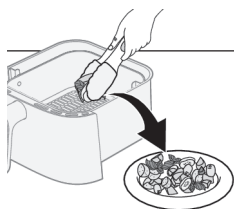
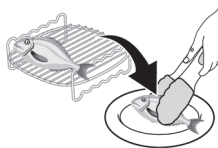
5 Nádobu vložte do zariadenia a čas a teplotu nastavte podľa nasledujúcej tabuľky. Po dokončení prípravy stlačte tlačidlo spustenia.

Pokrmý	Hmotnosť (v surovom stave)	Čas prípravy	Teplota	Poznámka
Mrazené kuracie nugety	300 g	17 – 20 min	180°C	
Tenké mrazené hranolčky	400 g			
Mrazené kuracie krídelká	450 g/16 oz	16 – 20 min	200°C	
Mrazené kuracie hamburgery	350 g/12 oz			

Kukuričné klasy	800 – 1000 g/28 – 35 oz	24 – 28 min	180°C	- 3 kusy kukuričných klasov
Zemiakové klíny	500 g/18 oz			
Pražma	500 – 600 g/18 – 21 oz	18 – 20 min	200°C	- 2 kusy celých rýb
Pečené zemiaky (rozštvrtené)	350 g/12 oz			
Celé huby	200 g/7 oz	12 – 14 min	200°C	
Kráľovské krevety s kožou	400 g	15 – 18 min	180°C	- V polovici pečenia grilovaný syr alebo tofu otočte
Grilovaný syr alebo tofu	250 g/9 oz			
Miešaná zelenina	500 g/18 oz			

Poznámka

- Potravina uvedená v hornej časti tabuľky by sa mala umiestniť na hornú úroveň dvojúrovňového roštu a druhá potravina na spodnú úroveň.



- 1 Po skončení procesu pečenia opatrne vyberte jedlo z košíka pomocou kuchynských rukavíc a klieští.

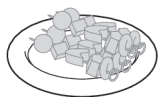
Upozornenie

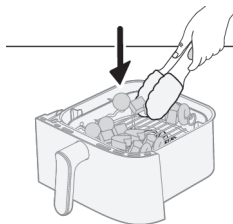
- **Pri odstraňovaní rdvojúrovňového roštu buďte opatrní, pretože počas varenia zahrieva.**

Používanie ihlice na špízy

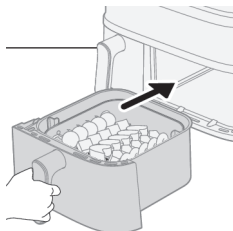
Ihlicu na špízy možno použiť v kombinácii s dvojúrovňovým roštom.

- 1 Na ihlice na špízy navlečte želané mäso a zeleninu.



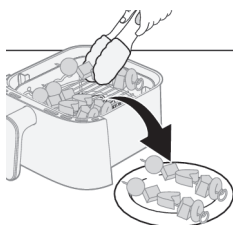


2 Ihlice na špízy vložte do určených drážok na dvojúrovňovom rošte.



3 Nádobu zasuňte späť do zariadenia.

4 Čas a teplotu nastavte podľa uvedenej tabuľky a začnite variť.



5 Po dokončení varenia opatrne vyberte jedlo z košíka pomocou kuchynských rukavíc a klieští.

Konkrétne odporúčania týkajúce sa času a teploty varenia nájdete v tabuľke.

Obsah košíka	Porcia	Čas prípravy	Teplota	Poznámka
5 špízov s jedlom	5 špízov			- Na dno nádoby položte miešanú zeleninu a špízy na hornú časť dvojúrovňového roštu.
Miešaná zelenina	500 g	15 – 18 min	180°C	

Používanie raňajkovej súpravy

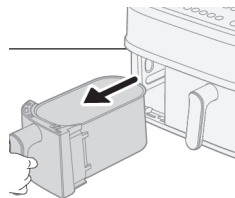
Súprava na raňajky sa dodáva s nasledujúcimi modelmi: NA55X/04.



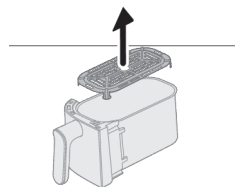
Súprava na raňajky umožňuje súčasne pripraviť až štyri vajcia a štyri hrianky.

Upozornenie

- Na bezpečné vybratie uvarených vajec a hriankov zo súpravy na raňajky vždy používajte kliešte, aby ste zabránili prípadnému riziku vzniku popálenín.



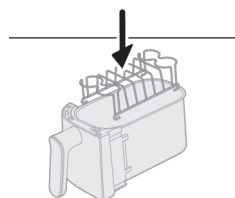
1 Zo zariadenia vytiahnite malú nádobu.



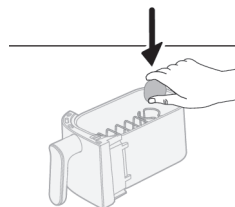
2 Z nádoby vyberte podložku.

Poznámka

- Ak podložku nevyberiete, hrianky sa nemusia do nádoby správne zmestiť.



3 Súpravu na raňajky vložte do malej nádoby.



4 Na súpravu na raňajky položte až štyri vajcia a nádobu vložte späť do zariadenia.

5 Čas a teplotu nastavte podľa nižšie uvedenej tabuľky potravín a stlačte tlačidlo spustenia.

Súprava na raňajky

Množstvo

Čas prípravy

Teplota

Poznámka

Vajcia natvrdo

4 vajcia

10 – 12 min

Vajcia na mätko

4 vajcia

8 – 10 min

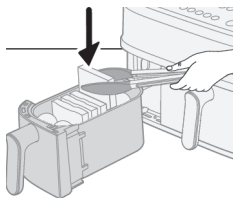
Hrianka

5 kusy

5 – 6 min

180°C

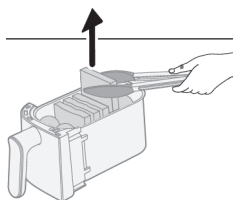
- Najskôr uvarte vajcia. V polovici varenia pridajte hrianky.



- 1 V polovici varenia pridajte do súpravy na raňajky hrianky a pokračujte vo varení.

Tip

- Ak chcete zabrániť tomu, aby ste zabudli pridať hrianku, zvážte možnosť zapnutia pripomenutia potrasenia.
- Ak sa hrianka nezmestí na nádoby, rozrežte ju na polovicu



- 2 Po dokončení varenia opatrne vyberte vajcia a hrianky pomocou kliešťov. Konkrétne časy a teploty varenia nájdete v tabuľke potravín nižšie.

Odkladanie

- 1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.
- 3 Kábel omotajte okolo naň určeného držáka na zadnej strane zariadenia.

Poznámka

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy Airfryer ju vždy držte vodorovne, aby ste zabránili nechcenému vypadnutiu nádob, čo by mohlo viesť k ich poškodeniu.
- Vždy sa uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer, ako napr. odnímateľné mriežkové dno a pod., upevnené pred ich prenášaním a/alebo odložením.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť s nižšie uvedenými informáciami, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém

Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.

Možná príčina

Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.

Riešenie

Ide o bežný jav. Všetky rukoväte a ruky, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.

Problém	Možná příčina	Riešenie
		Nádoba, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou: 
Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.
	Množstvo v košíku je príliš veľké.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia 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.	Palcom stlačte tlačidlo vypínača, pričom sa uistite, že sa prstom dotýkate celého tlačidla.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V nádobe fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškrabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do varnej komory).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že košík vkladáte do nádoby správne. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kusy povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte 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. Po každom použití nádobu a košík dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné kusy obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Zariadenie je pokazené / má chyby.	Zavolajte servisnú horúcu linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zohriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E1“, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E4–E12“.	Zariadenie môže mať poruchu.	Pokúste sa zariadenie odpojiť a znova ho zapojiť. Ak nedôjde k náprave, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo svojej krajine.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Z vnútra zariadenia počujem zvláštny zvuk.	Zariadenie obsahuje ventilátor potrebný na prenos tepla k potravinám a vodné čerpadlo potrebné na funkciu naparovania.	Takýto hluk je normálny. Ak sa zvýši hlasitosť hluku alebo sa hluk zreteľne zmení, obráťte sa na centrum podpory spoločnosti Philips, ktoré vám poskytnú ďalšie rady.
Po dokončení prípravy jedla sa vo varnej komore nachádza voda.	Tepl vzdušná fritéza počas prípravy jedla produkuje paru. Para kondenzuje na jedle a na vnútorných stenách varnej komory. Kondenzovaná voda zostáva po uvarení vo varnej komore.	Určité množstvo vody zostávajúce vo varnej komore po uvarení je normálne. Jednoducho utrite vodu vlhkou a jemnou handričkou.
☒ vždy bliká	Žiadna voda v nádobe na vodu	Pridajte vodu do nádoby na vodu.
	Nádoba na vodu nie je správne umiestnená	Zatlačte nádobu na vodu v drážke, aby ste ju zaistili na mieste, a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
	Vodná trubica je zablokovaná	Kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine a požiadajte o ďalší servis.
☼ vždy bliká	Toto je pripomienka na odstraňovanie vodného kameňa	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Pozrite si kapitolu „Odstraňovanie vodného kameňa“.
Počas prípravy parou, čistenia parou alebo odstraňovania vodného kameňa sa na stene môže vyskytnúť kondenzovaná voda	Je to normálne, para bude vychádzať z výstupu vzduchu na pravej strane a tlačí ju na stenu ventilátorom	Umiestnite spotrebič 20 cm od steny a neumiestňujte pravý výstup vzduchu priamo pred zásuvku, aby ste predišli problémom s elektrikou. Neumiestňujte k nemu iné kuchynské spotrebiče. Na vysušenie použite handričku.
Zdá sa, že zo spotrebiča uniká voda	Únik z vnútornej časti spotrebiča (únik z vodnej trubice atď.)	Kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine a požiadajte o ďalší servis.
	Spotrebič praskol pôsobením vonkajšej sily alebo deformáciou	
	Únik z nádoby na vodu	Vyberte nádobu na vodu a znova ju správne nainštalujte. Skontrolujte, či na nádobe na vodu nie sú praskliny, obráťte sa na zákaznícke centrum vo vašej krajine

Problém	Možná příčina	Riešenie
Nedostatočná para	Nedostatok vody v nádobe na vodu	Skontrolujte nádobu na vodu, aby ste sa uistili, že je v nej dostatok vody.
	Nádoba na vodu nie je správne vložená	Zatlačte nádobu na vodu v drážke, aby ste ju zaistili na mieste, a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
	Prívod vody v drážke v hornej časti spotrebiča je znečistený/upchaný	Vyčistite a opláchnite prívod vody.
	Zanesenie generátora pary alebo netesnosť parovodu	Ak sa používal dlhší čas, môže byť potrebné odstrániť vodný kameň a vyčistiť generátor pary. Spustite program na odstraňovanie vodného kameňa. Ak stále nefunguje, kontaktujte zákaznícke centrum
Pri spustení programu prípravy parou, prípravy parou a teplým vzduchom, parného čistenia, odstraňovania vodného kameňa nevychádza z ventilátora ani motora žiadny zvuk, ale indikátor teploty a času svieti a neblíká	Ide o normálny jav. Spotrebič funguje.	Počkajte viac ako 20 sekúnd, aby ste tento jav znova skontrolovali.
Kondenzovaná voda na voľnej zásuvke počas naparovania, čistenia parou, odstraňovania vodného kameňa	Spotrebič umiestnený príliš blízko voľných zásuviek	Odporúča sa upraviť polohu spotrebiča alebo použiť protiprachový kryt zásuvky, aby sa zabránilo kondenzácii vody vo voľných zásuvkách.

Sadržaj

Važna bezbednosna uputstva	786
Recikliranje	788
Elektromagnetna polja (EMF)	788
Garancija i podrška	789
Uvod	790
Opšti opis	791
Opisi funkcija	793
Pre prve upotrebe	794
Pripreme pre prve upotrebe	795
Uputstva za kuvanje	797
Priprema u dve posude	797
Priprema u jednoj posudi	801
Čišćenje	829
Korišćenje automatizovanih programa za čišćenje	829
Opšte čišćenje	839
Dodaci	841
Odlaganje	846
Rešavanje problema	846

Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.



Opasnost

- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punite uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.
- Pre prve upotrebe morate da postavite odeljak za odlaganje kabla na aparat. Nikada nemojte da uklanjate odeljak za odlaganje kabla.

Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.
- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- 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 15 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobada 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.

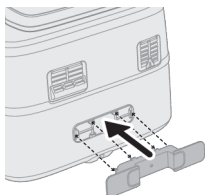
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Nikada nemojte da puniti posudu uljem.
- 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, korpa i dodaci u komori za kuvanje postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek pažljivo rukujte.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.
- Kada pripremate hranu na pari, budite pažljivi prilikom otvaranja poklopca da biste izbegli opekotine od pare koja naglo izlazi.
- Odeljak koji se ne koristi uvek je vruć, čak i kada se koristi drugi.
- Odeljak / udubljenje aparata koje se ne koristi može da postane vruće čak i kada se koristi drugi odeljak / udubljenje, pa se preporučuje da sve fiokse budu na mestu čak i kada se koristi jedan odeljak / udubljenje, a da se otvaraju / uklanjaju samo kada je potrebno napuniti fioku.
- Nemojte da postavljate otvor za paru aparata blizu utičnice.



Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.

- Nemojte da isključujete uređaj iz utičnice neposredno nakon završetka procesa kuvanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element, ivice metalnih delova i štitnik protiv prskanja.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije sinhronizovanog završetka (može da dode do razvoja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu.
- Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje. Nikada nemojte da uklanjate ovu razmaknicu.
- Kada se uključi indikator za čišćenje kamenca, obavite proces čišćenja kamenca.
- Uređaj postavite na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh direktno ispred utičnice. Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.
- Tokom normalne upotrebe neophodno je osigurati dobru ventilaciju oko proizvoda.
- Ako dode do nakupljanja pare unutar otvora za paru ili oko njegove površine, obrišite to mekom, suvom krpom.
- Ako se na neiskorišćenju utičnici skuplja kondenzacija, preporučuje se da prilagodite položaj uređaja ili da koristite poklopac utičnice kako biste sprečili nakupljanje kondenzacije.



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.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

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**.

Uvod

Čestitamo i dobro došli u Philips porodicu!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.philips.com/welcome**.

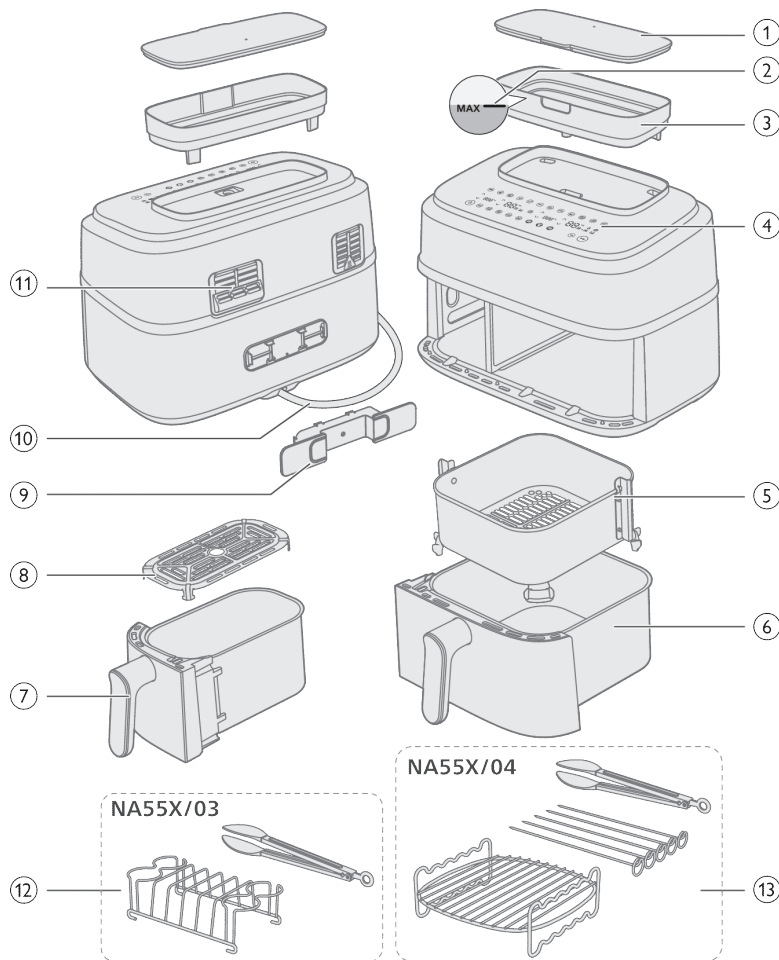
Airfryer sa dve korpe i parom omogućava vam da pripremate dva jela koristeći različite metode kuvanja, tako da oba budu spremna u isto vreme. Dve korpe za prženje, pečenje, hrskavo pečenje i grilovanje, a veća omogućava i kuvanje na pari. Uživajte u savršeno pripremljenim obrocima sa tehnologijama RapidAir Plus i Air Steam.

Pored toga, ovaj Airfryer opremljen je programom za automatsko čišćenje poput čišćenja parom i uklanjanja kamenca. Čišćenje parom može da olakša uklanjanje naslaga masnoće iz velike posude i oko cevi za zagrevanje. Funkcija čišćenja kamenca pomaže sa uklanjanjem naslaga kamenca u sistemu za vodu uređaja i produžava njegov radni vek.

Tu je i aplikacija Home ID koja nudi postupna uputstva i na stotine recepata za ukusna jela sa specijalnim postavkama za Airfryer sa dva korpe.

Preuzmite aplikaciju pomoću QR koda na pakovanju.

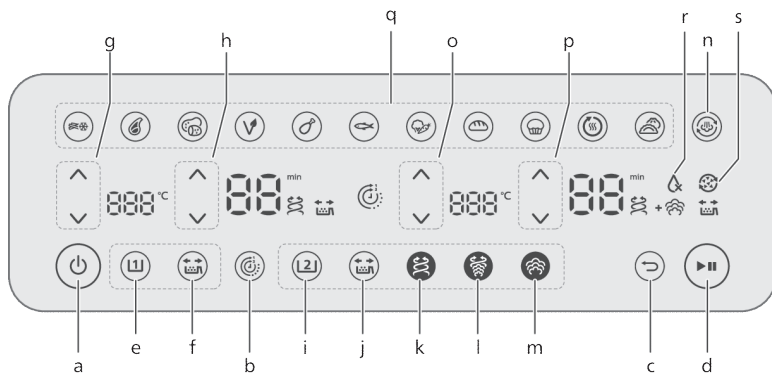
Opšti opis



Glavni delovi

1	Poklopac posude za vodu	8	Donja ploča za malu posudu
2	Oznaka nivoa vode MAX	9	Držač kablja
3	Rezervoar za vodu	10	Kabl za napajanje
4	Kontrolna tabla	11	Otvori za izlaz vazduha
5	Korpa za veliku posudu	12	Komplet za doručak (samo NA55X/03)
6	Velika posuda	13	Dvostruki sloj sa ražnjićima (samo NA55X/04)
7	Mala posuda		

Kontrolna tabla



- a Dugme za uključivanje/isključivanje
- b Funkcija vremena
- c Dugme za povratak
- d Dugme za pokretanje/pauziranje

Kontrolna dugmad za malu posudu

- e Dugme za malu posudu
- f Dugme podsetnika za protresanje
- g Dugmad za kontrolu temperature
- h Dugmad za kontrolu vremena

Kontrolna dugmad za veliku posudu

- i Dugme za veliku posudu
- j Dugme podsetnika za protresanje
- k Dugme za funkciju prženja na vazduhu
- l Dugme za funkciju kuvanja na pari i prženja na vazduhu
- m Dugme za funkciju kuvanja na pari
- n Dugme za funkciju čišćenja parom
- o Dugmad za kontrolu temperature
- p Dugmad za kontrolu vremena
- q Unapred podešena dugmad
- r Indikator da nema vode
- s Ikona podsetnika za uklanjanje kamenca

Opisi funkcija



Rezervoar za vodu

Airfryer ima rezervoar za vodu koji se nalazi sa gornje strane aparata. Indikator maksimalnog nivoa vode predstavlja približno 800 ml i vidljiv je sa prednje i zadnje strane. Nemojte da prekoračujete ovaj nivo da biste sprečili curenje vode.

Da biste izbegli prosipanje, držite rezervoar za vodu sa obe ruke tokom punjenja i zatvorite poklopac pre premeštanja. Ispraznite rezervoar za vodu nakon svakog ciklusa kuvanja da biste sprečili nakupljanje kamenca.



Funkcija vremena

Automatski sinhronizuje vreme pripreme kako bi se garantovalo da će se priprema u obe posude završiti u isto vreme, čak i ako su vremena pripreme različita.



Dugme za povratak

Pritisnite dugme za povratak nazad ako slučajno izaberete pogrešnu unapred podešenu postavku / funkciju.



Podsetnik za protresanje

Pritisnite dugme podsetnika za protresanje da biste omogućili ili onemogućili upozorenja koja vas podsećaju da protresete ili okrenete hranu dva puta tokom pripreme, za ravnomernije rezultate. Čućete zvučni signal i videti ikonu za protresanje (🔊) koja treperi pored prikaza vremena.



Funkcija prženja na vazduhu

Tehnologija RapidAir Plus sa jedinstvenim dizajnom u obliku zvezde cirkuliše vrući vazduh oko hrane i kroz nju, čime se garantuje ravnomerna priprema iznutra i spolja, za ukusne domaće obroke.



Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu

Samo za veliku posudu: Postignite mekoću zahvaljujući kuvanju na pari i hrskavost zahvaljujući prženju na vazduhu pomoću tehnologija RapidAir Plus i Air Steam.



Funkcija kuvanja na pari

Samo za veliku posudu: Naša tehnologija Air Steam garantuje dobru infuziju pare za povrće, ribu, knedle ili pečena jela, za mekanu i delikatnu teksturu bez prekomernog omekšavanja ili vodenosti.



Ikona indikatora da nema vode

U pitanju je ikona na desnom ekranu. Kada treperi uz oglašavanje zvučnog signala, ukazuje na to da nema vode u rezervoaru ili da rezervoar nije pravilno postavljen. Napunite rezervoar vodom i proverite da li je pravilno postavljen; zatim pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje i indikator će se isključiti.



Funkcija čišćenja parom

Samo za veliku posudu: Jednom pritisnite dugme za čišćenje parom da biste započeli čišćenje desne komore i doprineli rastvaranju masnih naslaga u posudi i oko grejača. Detaljne informacije potražite u poglavlju „Čišćenje – čišćenje parom“.



Funkcija čišćenja kamenca

Samo za veliku posudu: Pritisnite i držite dugme za čišćenje parom  bar 3 sekunde dok ikona za čišćenje kamenca ne počne da treperi. Detaljne informacije potražite u poglavlju „Čišćenje – čišćenje kamenca“.



Pauziranje pripreme

Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje ili ponovo umetnite „posudu/korpu“ da biste nastavili sa pripremom.

Unapred podešene postavke

Donje unapred podešene postavke predstavljaju programe kuvanja koji nude preporuke za temperaturu i vreme kuvanja na osnovu određene količine hrane. Više detalja možete pronaći u poglavlju „Kuvanje pomoću unapred podešenih postavki“.



Grickalice na bazi zamrznutog krompira



Odrezak



Svež krompir



Veganski



Pileći bataci



Riba



Povrće



Hleb



Mafin/
Kolač



Podgrevanje



Knedle

Buka aparata

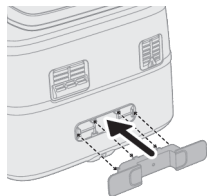
Možete da čujete blagu buku dok aparat radi. To je normalno i potiče od pumpe i ventilatora.

Zvučna obaveštenja

Ponekad se aparat oglašava zvukom, na primer kada aparat završi sa kuvanjem ili kada je potrebno nešto obaviti tokom kuvanja, npr. protresanje ili okretanje hrane.

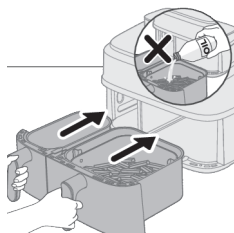
Pre prve upotrebe

- Prilikom prve upotrebe Airfryer može da proizvede određenu količinu dima i mirisa. To bi trebalo da prestane za nekoliko minuta.
 - Pre prve upotrebe pratite uputstva iz poglavlja „Čišćenje“ da biste temeljno očistili uređaj.
- 1 Uklonite svu ambalažu.
 - 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
 - 3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
 - 4 Gurnite držač kabla na predviđeno mesto na zadnjoj strani aparata dok ne klikne na mesto.



Oprez

- Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje.



Oprez

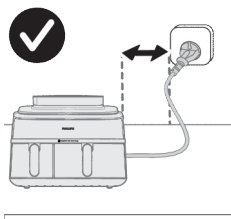
- Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da puniti posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.
- Nemojte da dodirujete vruće površine. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.
- Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.
- Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.

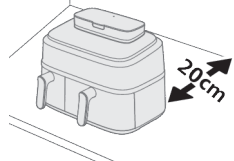
Pripreme pre prve upotrebe

Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

Napomena

- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.
- Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.
- Tokom normalne upotrebe neophodno je osigurati dobru ventilaciju oko proizvoda.





- Tokom upotrebe, kroz izlazni otvor za vazduh oslobada se vruća para. Ruke i lice držite na bezbednoj udaljenosti od izlaza za paru. Uredaj postavite na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh direktno ispred utičnice.

Uputstva za kuvanje

Dostupne su različite funkcije za pripremu za levu i desnu posudu. Možete da izaberete odgovarajuću posudu za željenu funkciju pripreme.

Režim kuvanja

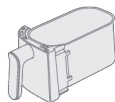
Prženje na vazduhu

Kuvanje na pari i
prženje na vazduhu

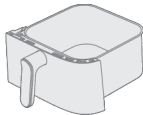
Kuvanje na pari



Mala posuda



Velika posuda



Pre upotrebe funkcije kuvanja na pari ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, uverite se da u rezervoaru ima dovoljno vode.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

Nemojte prekoračiti oznaku za maksimalni nivo vode (MAX) na rezervoaru za vodu.

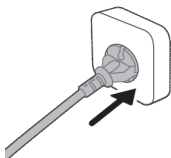
Ispraznite rezervoar za vodu nakon pripreme.

Priprema u dve posude

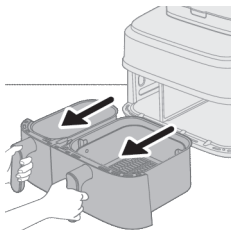
Priprema sa funkcijom vremena

Ako dva jela pripremate sa različitim funkcijama, temperaturama i vremenom, koristite **Funkciju vremena** kako bi se priprema u obe posude završila u isto vreme.

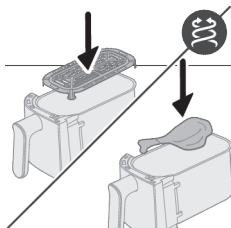
- 1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



- 2 Izvadite obe posude iz aparata tako što ćete povući ručku.



- 3 Stavite donju ploču u malu posudu.

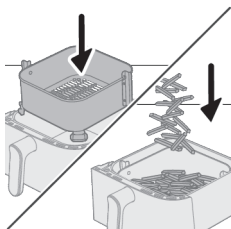


- 4 Stavite korpu u veliku posudu.

Napomena

- Vodite računa da jezičci budu pravilno postavljeni na desnoj i levoj strani kada korpu stavljate u posudu. Ako je slučajno rotirate za 90 stepeni, korpa neće moći da se ukloni.
- Normalno je da ćete malo pritisnuti korpu da biste je stavili u posudu.

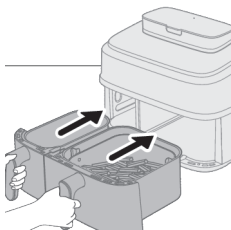
- 5 Stavite sastojke u korpe.

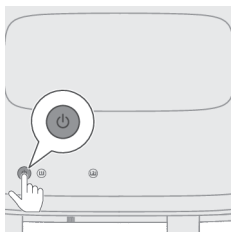


- 6 Vratite posude u Airfryer.

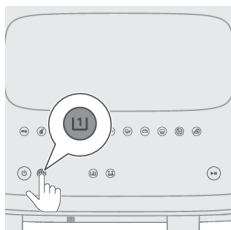
Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrelе.**

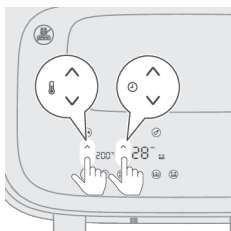




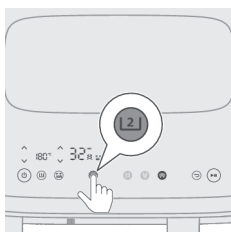
- 7** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



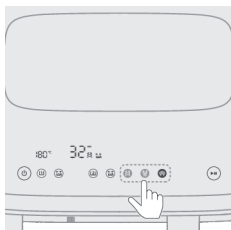
- 8** Izaberite malu posudu.
Indikator vremena i temperature na levoj strani će početi da treperi.



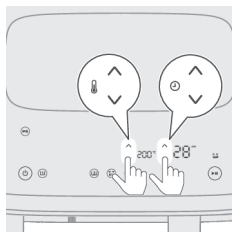
- 9** Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.



- 10** Izaberite veliku posudu.



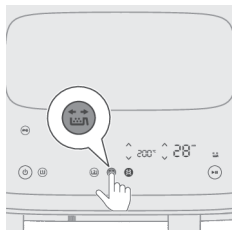
- 11** Izaberite željenu funkciju pripreme: prženje na vazduhu, kuvanje na pari ili kuvanje na pari i prženje na vazduhu.
Pre nego što izaberete funkciju kuvanja na pari ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, napunite rezervoar za vodu do indikatora maksimalnog nivoa.



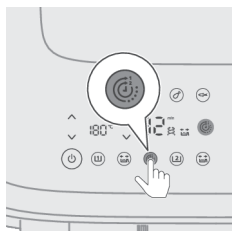
- 12** Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.

Ako odaberete funkciju prženja na vazduhu ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, možete da podesite temperaturu pripreme. Za funkciju kuvanja na pari temperatura je podešena na 100 °C i ne može da se podešava.

Pogledajte tabelu hrane u poglavlju „Priprema u jednoj posudi“ za preporučene količine, temperature i vremena pripreme.



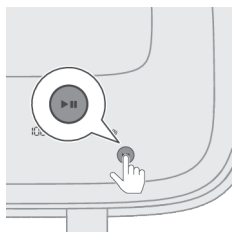
- 13** Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom pripreme.



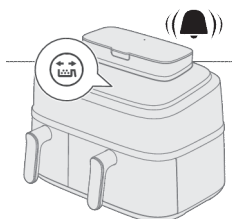
- 14** Pritisnite dugme za funkciju vremena kako biste osigurali da će oba jela biti gotova u isto vreme.

Ako pripremate dva jela sa različitim funkcijama, temperaturama i vremenima i nije potrebno da se priprema završi u isto vreme, možete da preskočite ovaj korak.

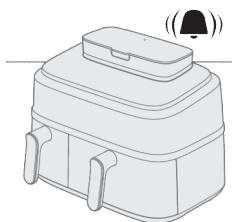
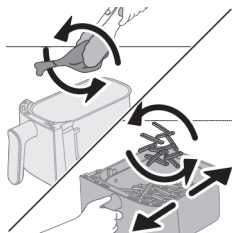
Ako tokom pripreme podesite vreme za jednu od posuda, **funkcija vremena** će biti onemogućena i obe posude će funkcionisati nezavisno. Da biste ponovo aktivirali **funkciju vremena**, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Zatim pritisnite dugme za **funkciju vremena** koje će se pojaviti. Na kraju ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste nastavili pripremu.



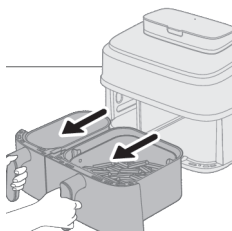
- 15** Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.



- 16** Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, uklonite posudu sa korpom i protresite iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.



17 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



18 Izvadite posude i proverite li je hrana pripremljena.

Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.

19 Pažljivo izvadite hranu (npr. pomfrit) iz posude pomoću hvataljke.

Napomena

- Da biste pauzirali obe posude, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Ponovo ga pritisnite da biste nastavili pripremu za obe posude.
- Da biste pauzirali samo jednu posudu, prvo izaberite tu posudu, pa pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Ponovo ga pritisnite da biste nastavili pripremu za tu posudu.
- U jednoj posudi možete da koristite unapred podešenu postavku, a u drugoj posudi ručno podešene postavke.
- Uređaj automatski pauzira kada izvadite posudu i nastavlja pripremu kada je vratite.

Uputstva za različite funkcije za pripremu potražite u odgovarajućim odeljcima u poglavlju „Priprema u jednoj posudi“.

Priprema u jednoj posudi

Ako želite da ispržite malu porciju na vazduhu, izaberite malu posudu ⁽¹⁾.

Ako želite da ispržite na vazduhu, skuvate na pari i ispržite na vazduhu ili skuvate na pari veliku porciju, izaberite veliku posudu ⁽²⁾.

Donja uputstva su za veliku posudu.

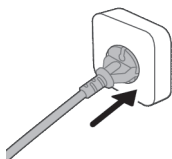
Napomena

- Koristite hvataljku da biste uklonili velike ili delikatne namirnice.
- U zavisnosti od namirnica, možda bi trebalo da pažljivo izlijete višak ulja ili masnoće iz posude nakon svake količine ili pre protresanja i vraćanja korpe. Stavite korpu na površinu otpornu na toplotu i nosite termo-otporne rukavice prilikom izlivanja viška ulja ili masnoće. Zatim vratite korpu u posudu.

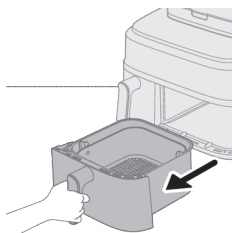
Funkcija prženja na vazduhu

Pržite na vazduhu u velikoj posudi pomoću tabele hrane

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

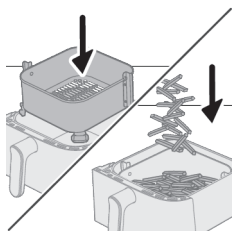


2 Izvadite veliku posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



3 Stavite korpu u veliku posudu.

4 Stavite sastojke u korpu.



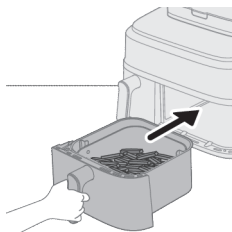
Napomena

- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

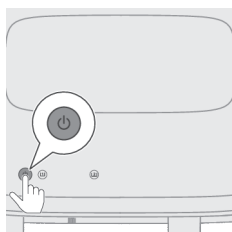
5 Vratite posudu u Airfryer.

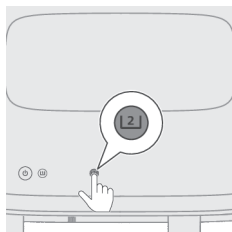
Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

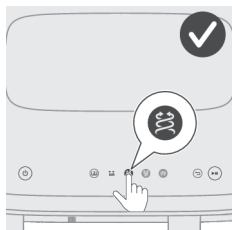


6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



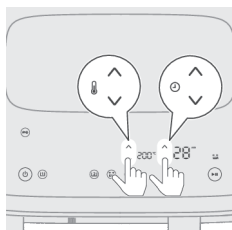


7 Izaberite veliku posudu.

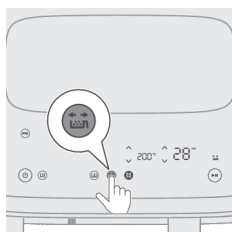


8 Izaberite dugme za funkciju prženja na vazduhu.

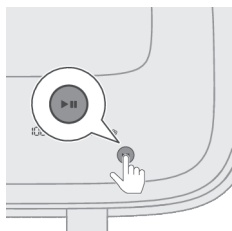
Indikator vremena i temperature na desnoj strani će početi da treperi.



9 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu pripreme (pogledajte „Tabela hrane”).



10 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom pripreme ako sastojci zahtevaju protresanje ili okretanje (pogledajte „Tabela hrane”).

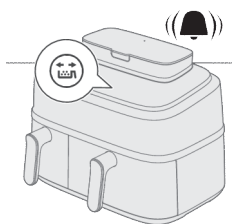


11 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

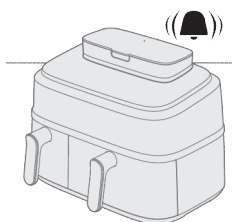
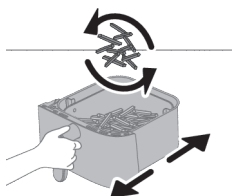
Prikaz temperature i vremena prestaje da treperi.

Napomena

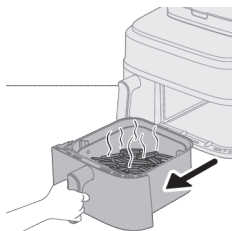
- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Postavke pripreme možete u svakom trenutku da promenite pomoću dugmadi nagore i nadole.



- 12** Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, izvucite posudu sa korpom i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.



- 13** Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



- 14** Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.

- 15** Pažljivo izvadite hranu (npr. pomfrit) iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

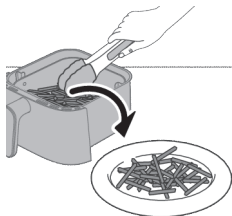




Tabela hrane – velika posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	- Debljina 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča - Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Velika porcija	900 g / 32 oz	200	29	- Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 14, 18, 21. i 25. minutu. - Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Domaći pomfrit	800 g / 28 oz	180 °C	30–40	- Debljina 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	600 g / 21 oz	200 °C	10–20	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	600 g / 21 oz	200 °C	18–24	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

Hamburger	4 komada	200 °C	15–20	- Približno 150 g / 5 oz po komadu - Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60	- Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju	4 odreska	200 °C	15–20	- Približno 150 g / 5 oz - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Tanke kobasice	10 komada	200 °C	11–15	- Približno 50 g / 1,8 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileći bataci (približno 125 g / 4 oz po komadu)	4 komada	180 °C	23	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileće grudi	4 komada	180 °C	15–25	- Približno 200 g / 7 oz po komadu - Okrenite na pola pripreme
Celo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	
Cela riba	3 komada	180 °C	20–25	- Približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu
Riblji file	5 komada	160 °C	25–32	- Približno 200 g / 7 oz

Mešano povrće	1000 g / 35 oz	180 °C	22	- Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili promešajte hranu tačno u 11. i 17. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća.
Mafini (približno 40 g po komadu)	6 komada	160 °C	13	
Kolač	500 g/18 unci	150 °C	35–40	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite
Polupečeni hleb/kifle (oko 60 g / 2,1 unca)	4 komada	180 °C	8	

Veganski	12 komada	180 °C	12–15	- Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Domaći hleb	550 g / 19 oz	150 °C	33–35	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite



Tabela hrane – mala posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Tanak zamrznut pomfrit	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	- Debljina 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Velika porcija	670 g / 24 oz	200	48	- Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 21, 27, 34. i 40. minutu. - Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Domaći pomfrit	300 g / 11 oz	180 °C	30–38	- Debljina 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

Hamburger	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	- Približno 150 g / 5 oz po komadu - Okrenite na pola pripreme
Mesni odresci bez kostiju	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	- Približno 150 g / 5 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Tanke kobasice	6 komada	200 °C	13–17	- Približno 50 g / 1,8 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileći bataci (približno 125 g / 4 oz po komadu)	4 komada	180 °C	29	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileće grudi	3 komada	180 °C	20–25	- Približno 200 g / 7 oz po komadu - Okrenite na pola pripreme
Cela riba	1 riba	180 °C	24–26	- Približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu
Riblji file	2 komada	160 °C	25–32	- Približno 200 g / 7 oz po komadu

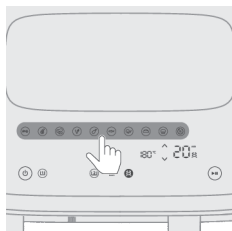
Mešano povrće (grubo isečeno)	800 g/28 unci	180	24	- Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili promešajte hranu tačno u 12. i 18. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća.
Mafini (približno 40 g po komadu)	5 komada	160 °C	18	
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2,1 oz)	3 komada	180	8	
Veganski	12 komada	190 °C	15–18	- Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu

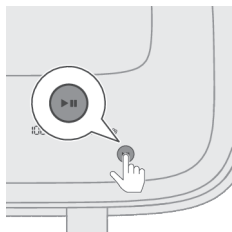
Prženje na vazduhu sa unapred podešenom postavkom u velikoj posudi

- 1 Pratite korake 1 do 8 u poglavlju „Prženje na vazduhu sa tabelom hrane“.
- 2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Koristan savet:

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili opozovite izbor dugmeta za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.





3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

Pogledajte donju tabelu za preporučene količine namirnica na osnovu podrazumevanog vremena pripreme.



Unapred podešena postavka – velika posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krompira		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Zamrznute grickalice na bazi krompira, kao što su zamrznuti pomfrit, reznjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Odrezak (tj. junči i svinjski odresci)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Odresci debljine 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz po odresku. - Do 4 mesna odreska bez koske. - Jednom okrenite
Veganski (tj. sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)		12 komada	180 °C	12 min	- 40 g po komadu Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu.
Svež krompir (tj. pečeni krompir)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Koristite brašnjave krompire - debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu.
Pileći bataci (tj. pilećina)		8–10 komada	180 °C	32 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu.
Riba (tj. riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grubo isečeno - Mešano povrće (plavi patlidžan, tikvica, paprika, crni luk)
Kolač		500 g / 18 unci	140 °C	35 min	- Koristite XL dodatak za pečenje (199 x 189 x 80 mm) za veliku posudu.

Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Hleb		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje. - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste. - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite.
Podgrevanje		-	160 °C	5 min	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane



Unapred podešena postavka – mala posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krompira		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Zamrznute grickalice na bazi krompira, kao što su zamrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Odrezak (tj. juneći i svinjski odresci)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Odresci debljine 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz po odresku. - Do 4 mesna odreska bez koske. - Jednom okrenite
Veganski (tj. sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)		8 komada	190 °C	15 min	- 40 g po komadu Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Svež krompir (tj. pečeni krompir)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Koristite brašnjave krompire - debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu.

Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Pileći bataci (tj. piletina)		4–5 komada	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
Riba (tj. riba i morski plodovi)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		400 g / 14 oz	180 °C	25 min	- Grubo isečeno - Mešano povrće (plavi patlidžan, tikvica, paprika, crni luk)
Mafin		6 komada	150 °C	20 min	- Koristite kalupe za mafine za malu posudu
Hleb		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	- Koristite dodatak za pečenje
Podgrevanje		-	170 °C	6 min	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

Koristan savet: Održavanje temperature

- Održavajte toplotu hrane u aparatu Airfryer tako što ćete podesiti temperaturu na 80 stepeni i podesite željeno vreme tokom kojeg želite da hrana bude topla. Ne preporučujemo da održavate hranu toplom duže od 30 minuta jer se kvalitet hrane može smanjiti.
- Ako hrana, kao što je pomfrit, previše gubi hrskavost tokom režima održavanja temperature, skratite vreme održavanja temperature tako što ćete ranije isključiti aparat ili ih zarezite 2–3 minuta na temperaturi od 180 °C.

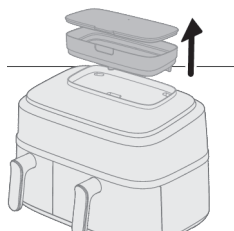
Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

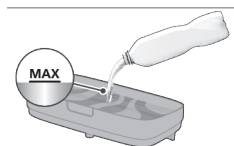
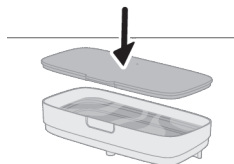
- Za veliku posudu je potrebno 800 g / 28 unci, a za malu posudu 300 g / 11 unci oljuštenog krompira.
 - Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjava krompiri.
 - Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do 800 g / 28 oz radi dobijanja ravnomernijih rezultata. Kada se priprema veća količina, pomfrit je obično manje hrskav nego kada se priprema manja porcija pomfrita.
- 1 Oljuštite krompire i isecite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).
 - 2 Potopite štapiće od krompira u činiju sa vodom na 30 minuta.
 - 3 Ispraznite činiju i osušite štapiće od krompira kuhinjskom krpom ili ubrusom.
 - 4 Sipajte jednu kašiku ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.
 - 5 Rukom ili kuhinjskim priborom sa prorezima uklonite štapiće iz činije, tako da višak ulja ostane u činiji.

Napomena

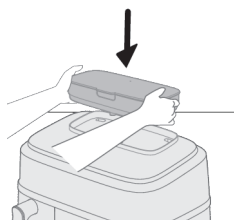
- Nemojte da naginjete činiju da biste istresli sve štapiće odjednom kako višak ulja ne bi završio u posudi.

6 Stavite štapiće u korpu.**Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu****Kuvanje na pari i prženje na vazduhu sa tabelom hrane****1** Skinite posudu za vodu sa aparata.**2** Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

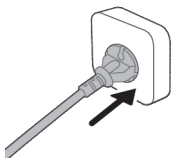
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

**3** Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.**4** Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

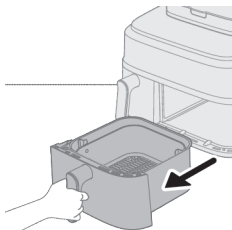
Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu može da bude onemogućena u tom slučaju.



- 5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

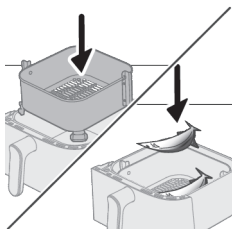


- 6 Izvadite veliku posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



- 7 Stavite korpu u veliku posudu.

- 8 Stavite sastojke u korpu.



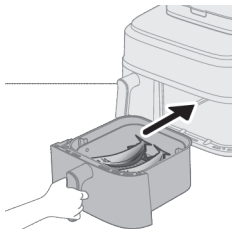
Napomena

- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

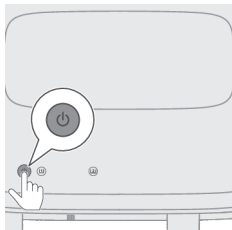
- 9 Vratite posudu u Airfryer.

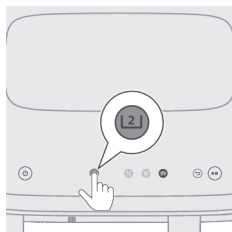
Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

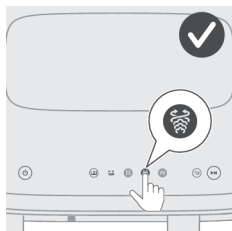


- 10 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



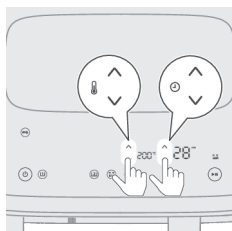


11 Izaberite veliku posudu.

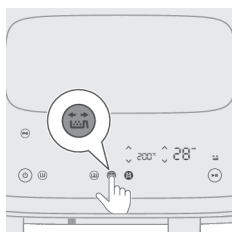


12 Izaberite funkciju kuvanja na pari i prženja na vazduhu.

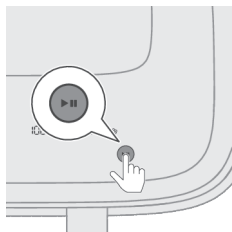
Indikator vremena i temperature na desnoj strani će početi da treperi.



13 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu pripreme (pogledajte tabelu hrane u nastavku).



14 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da po potrebi protresete hranu tokom pripreme.

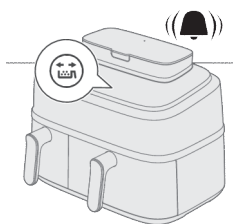


15 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

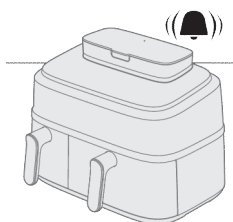
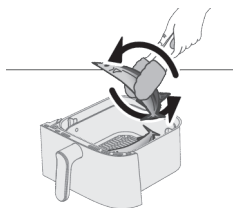
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

Napomena

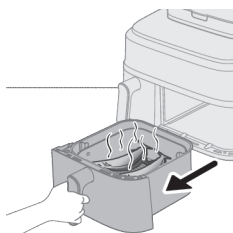
- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Ako se temperatura i vreme na displeju stalno prikazuju i ne trepere, to znači da aparat radi pravilno. Nakon 20 sekundi pripreme, čućete motor/ventilator i videti paru kako izlazi sa zadnje strane mašine.
- Postavke pripreme možete u svakom trenutku da promenite pomoću dugmadi nagore i nadole.



16 Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, izvucite posudu sa korpom i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.



17 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



18 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.

19 Pažljivo izvadite iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje i da dođe do prskanja vode.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

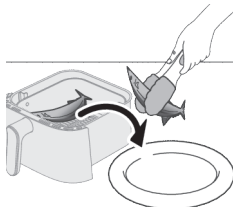




Tabela hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kockice svežeg krompira (tj. pečeni krompir)	800 g / 28 oz	180 °C	26–35	- Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu
Pileći bataci	10 komada	180 °C	27–30	- Približno 125 g / 4 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileće grudi	4 komada	160 °C	20–22	- Približno 200 g / 7 oz po komadu - Dodajte 10 g ulja od kanole
Cela riba	3 komada	200 °C	18–21	- Približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Riblji file	5 komada	160 °C	20–21	- Približno 200 g / 7 oz - Dodajte 10 g ulja od kanole
Mešano povrće	1000 g / 35 oz	200 °C	19–21	- Podesite vreme pripreme po ukusu - Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu

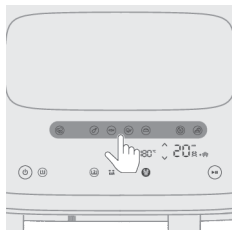
Karfiol	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	- Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu - 10 g ulja od kanole
Šargarepa	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	- Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu - 10 g ulja od kanole
Domaći hleb	550 g / 19 oz	180 °C	30–35	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite
Knedle	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Celo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

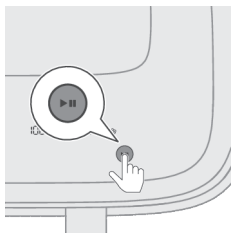
Kuvanje na pari i prženje na vazduhu sa unapred podešenom postavkom

- 1 Pratite korake 1 do 12 u poglavlju „Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu – kuvanje na pari i prženje na vazduhu sa tabelom hrane“.
- 2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili opozovite izbor dugmeta za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.





- 3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.



Tabela sa unapred podešenim postavkama

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke.
Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

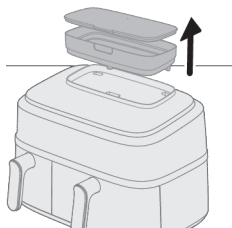
Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Svež krompir (tj. pečeni krompir)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Koristite brašnjave krompire - debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja - Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Pileći bataci (tj. piletina)		8–10 komada	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
Riba (tj. riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		550 g / 19 oz	160 °C	19 min	- Tvrdog povrća, kao što je brokoli/karfiol - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme. - Ako pripremate mešano povrće (plavi patlidžan, tikvice, paprike, crni luk), podesite temperaturu na 200 °C
Hleb		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite

Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Knedle		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Podgrevanje		-	150 °C	20 min	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

Funkcija kuvanja na pari

Kuvanje na pari sa tabelom hrane

- 1 Skinite posudu za vodu sa aparata.

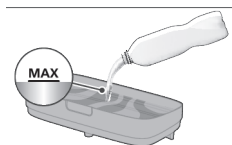


- 2 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

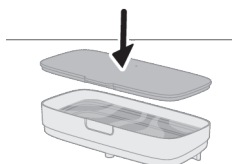
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

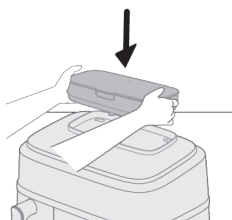
Količina vode potrebna za kuvanje zavisi od tipa hrane i trajanja kuvanja.

Možda će biti potrebno da dopunite rezervoar za vodu tokom kuvanja ako je vreme kuvanja preko 50 minuta.



- 3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.

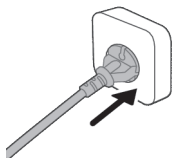




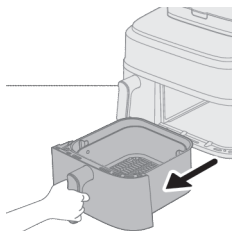
- 4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.

- 5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

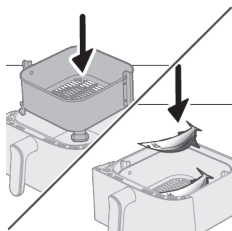


- 6 Izvadite veliku posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



- 7 Stavite korpu u veliku posudu.

- 8 Stavite sastojke u korpu.



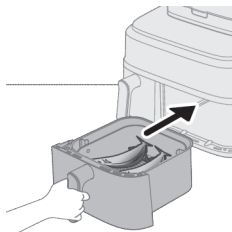
Napomena

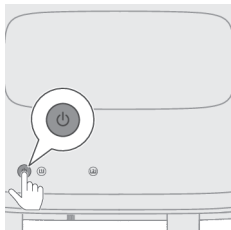
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

- 9 Vratite posudu u Airfryer.

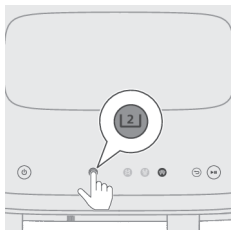
Opres

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**





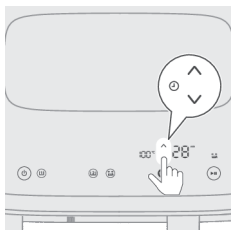
10 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



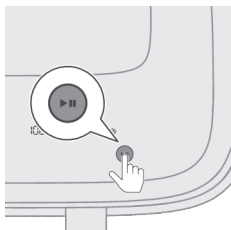
11 Izaberite veliku posudu.



12 Izaberite funkciju kuvanja na pari.
Vreme na desnoj strani počinje da treperi.



13 Pritisnite dugme za povećavanje/smanjivanje vremena da biste odabrali željeno vreme.

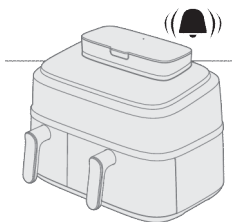


14 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

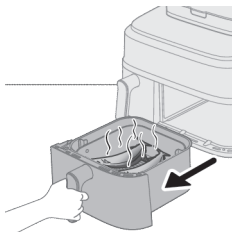
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

Napomena

- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Ako se temperatura i vreme na displeju stalno prikazuju i ne trepere, to znači da aparat radi pravilno. Nakon 20 sekundi pripreme, čućete motor/ventilator i videti paru kako izlazi sa zadnje strane mašine.
- Postavke pripreme možete u svakom trenutku da promenite pomoću dugmadi nagore i nadole.



15 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



16 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**
- **Pazite na iznenadni mlaz vrele pare prilikom vađenja korpe nakon kuvanja.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.

17 Pažljivo izvadite iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje i da dođe do prskanja vode.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

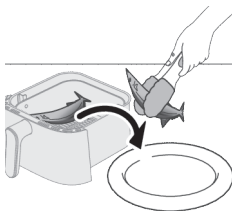




Tabela hrane – velika posuda

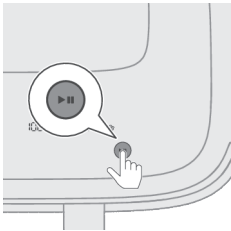
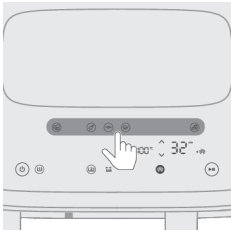
Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kockice svežeg krompira	800 g / 28 oz	100 °C	28–35	
Ceo krompir	4 komada	100 °C	45–55	- Približno 250–300 g / 9–11 oz po komadu
Pileći bataci	10 komada	100 °C	30–40	- Približno 125 g / 4 oz po komadu
Cela riba	3 komada	100 °C	18–22	- Približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu
Tvrdo povrće	550 g / 19 oz	100 °C	10–14	- Poput brokolija, karfiola
Knedle	400 g / 14 oz	100 °C	15–20	
Svinjska rebra	300 g / 11 oz	100 °C	30–35	- Koristite tanjir određene veličine
Pirinač	320 g / 11 oz	100 °C	25–30	- Korišćenjem posude za kuvanje, kao što je pleh, silikonska podloga itd. - Dodajte 320 ml vode u posudu, odnos pirinač/voda je 1:1,2
Pileće grudi	4 komada	100 °C	20–30	- Približno 200 g / 7 oz po komadu
Jam/batat	8 komada	100 °C	45–60	- Približno 100 g / 4 oz po komadu

Kuvanje na pari sa unapred podešenom postavkom

- 1 Pratite korake 1 do 12 u poglavlju „Funkcija kuvanja na pari“.
- 2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili opozovite izbor dugmeta za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.



- 3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.



Tabela sa unapred podešenim postavkama

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Unapred podešene postavke	Iko- na	Količina hrane	Tempera- tura (podrazu- mevano)	Vreme (podrazu- mevano)	Napomena
Svež krompir		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Isecite na kockice
Pileći bataci (tj. piletina)		8–10 komada	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku
Riba (tj. riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		550 g / 19 oz	100 °C	14 min	- Tvrdog povrća, kao što je brokoli/karfiol
Knedle		400 g / 14 oz	100 °C	20 min	-

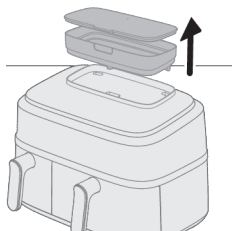
Čišćenje

Korišćenje automatizovanih programa za čišćenje

Korišćenje funkcije čišćenja parom

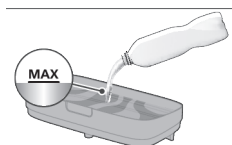
Doprinosi rastvaranju masnih ostataka i dubinskom čišćenju velike posude. Program traje 20 minuta, sa 15 minuta za čišćenje parom i 5 minuta za sušenje posude.

- 1 Skinite posudu za vodu sa aparata.

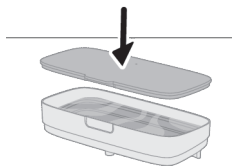


- 2 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

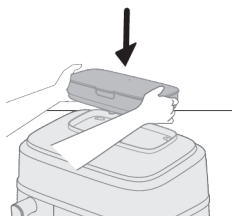


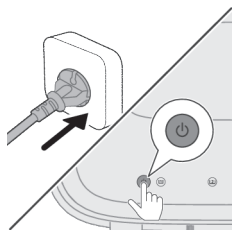
- 3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.



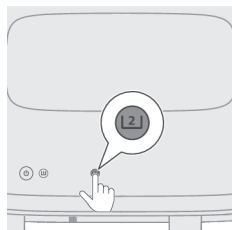
- 4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.

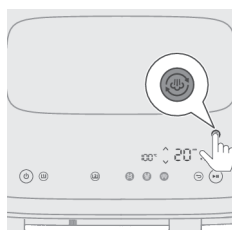




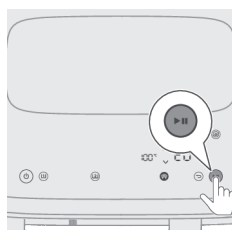
- 5** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat



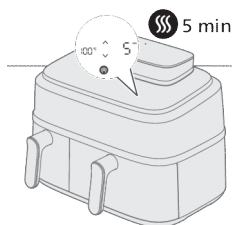
- 6** Izaberite veliku posudu.



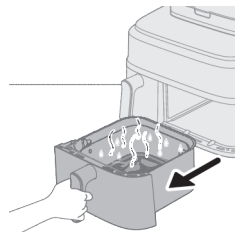
- 7** Pritisnite dugme za čišćenje parom da biste pokrenuli čišćenje desne komore. Vreme na desnoj strani počinje da treperi.



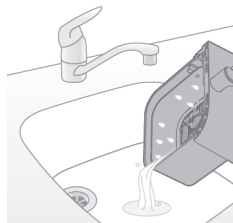
- 8** Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces čišćenja. Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.



- 9** Nakon 15 minuta aparat će se oglasiti postojanim zvučnim signalom, a ikona za čišćenje parom ☁ treperiće dok ne uklonite posudu. Ovo ukazuje na to da je proces čišćenja završen i da preostaje faza sušenja od 5 minuta.



10 Uklonite i ispraznite posudu.

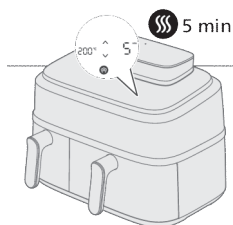


11 Isperite korpu i posudu da biste uklonili ostatke.

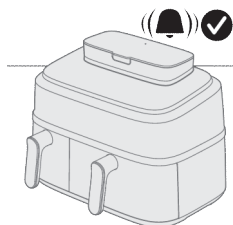
Ako ostane masnoće u posudi i korpi, očistite ostatke vodom sa sapunom ili deterdžentom pomoću sundera, pa ponovo isperite.

12 Obrišite rastvorenu masnoću oko grejača krpom ili ubrusom.

Kada koristite funkciju prženja na vazduhu ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, određena količina masnoće će se nakupiti oko grejača. Redovno čišćenje parom i brisanje doprineće održavanju čistoće unutrašnjosti.



13 Vratite posudu u aparat da bi se automatski pokrenuo režim sušenja.



14 Nakon 5 minuta će se oglasiti zvučni signal koji ukazuje na to da je program sušenja završen.

Savet

- Pre prve upotrebe ili u slučaju dužeg nekorišćenja, preporučujemo da upotrebite funkciju čišćenja parom da biste temeljno očistili kolo za vodu i desnu komoru.

Napomena

- Kada pokrenete program čišćenja parom ili čišćenja kamenca, može da se generiše više pare nego u režimu kuvanja na pari koja će izlaziti sa zadnje strane aparata, što će dovesti do veće količine kondenzacije na zidu. Pre nego što započnete ta dva programa, uverite se da 1) izlaz za vazduh nije okrenut direktno prema utičnici; 2) nemojte da stavljate druge kuhinjske aparate pored mašine; 3) postavite mašinu na 20 cm od zida da biste smanjili stvaranje kondenzacije na zidu.

Korišćenje funkcije čišćenja kamenca

Korišćenje funkcije čišćenja kamenca

Nakon svakih 10 sati korišćenja režima kuvanja na pari, ikona ☼ će treperiti, što ukazuje na to da je vreme za pokretanje programa za čišćenje kamenca. Ova

funkcija pomaže sa uklanjanjem naslaga kamenca u sistemu za vodu uređaja i produžava njegov radni vek.

U zavisnosti od verzije softvera vašeg aparata, postoje dva različita načina za uklanjanje kamenca.

- **(1. metod)** Metod „Samo voda“
- **(2. metod)** Metod „Voda + sredstvo za uklanjanje kamenca“

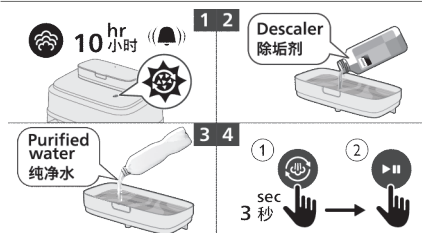
Proverite nalepnicu na aparatu i uporedite je sa tabelom ispod da biste izabrali pravi metod uklanjanja kamenca za svoj aparat.

Napomena: Za optimalne performanse uklanjanja kamenca pratite metod naznačen na nalepnici na vašem proizvodu. Ako imate bilo kakvih pitanja, obratite se dežurnoj liniji servisnog centra.

(1. metod) Koristite metod „Samo voda“ kada vidite ovu nalepnicu

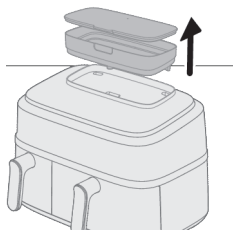


(2. metod) Koristite metod „Voda + sredstvo za uklanjanje kamenca“ kada vidite ovu nalepnicu



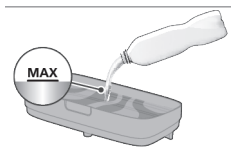
(1) Metod sa samo vodom

- 1 Skinite posudu za vodu sa aparata.

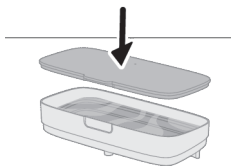


2 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

Napomena: Ako živate u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

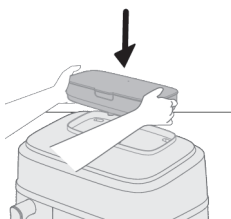


3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.

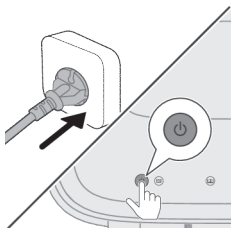


4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

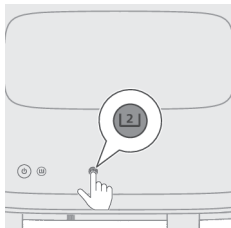
Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.



5 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat

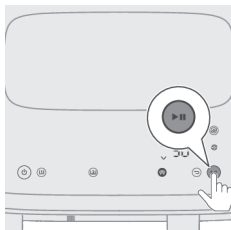


6 Izaberite veliku posudu.

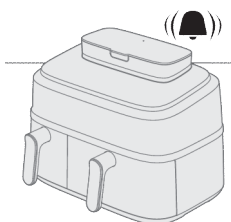




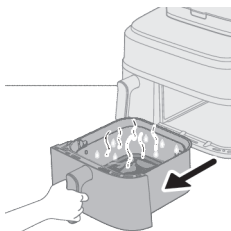
- 7** Pritisnite dugme za čišćenje parom i držite ga duže od 3 sekunde, dok se ne pojavi ikona za čišćenje kamenca ☹️ i počne da treperi. Vreme na desnoj strani počinje da treperi.



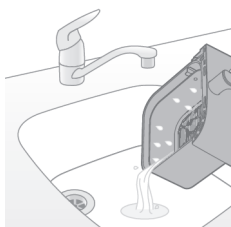
- 8** Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli čišćenje kamenca. Indikator vremena prestaje da treperi.



- 9** Sačekajte 50 minuta dok se ne oglasi zvučni signal koji ukazuje na to da se program završio.



- 10** Uklonite veliku posudu.



- 11** Izlijte prljavu vodu.

- 12** Operite posudu i korpu, isperite i osušite. Obrišite komoru za kuvanje suvom krpom ili ubrusom.

Preporučuje se da upotrebite funkciju čišćenja parom da biste isprali unutrašnjost kola za vodu i osušili posudu.

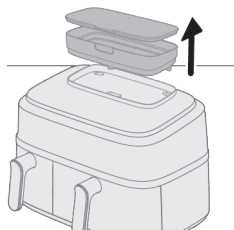
Napomena

- Kada ikona ☹️ treperi, najbolje je da što pre očistite kamenac; u suprotnom, može da dođe do stvaranja naslaga kamenca u kolu za vodu i do njegovog zapušavanja.
- Ako želite kasnije da očistite kamenac, možete da preskočite obaveštenje. Dobićete podsetnik sledeći put kada uključite Airfryer.

- Ni u kom slučaju ne smete da koristite tečnost za uklanjanje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske kiseline ili sirćetne kiseline (sirće), pošto to može da ošteti sistem za vodu u aparatu i da ne rastvori kamenac pravilno.
- Ako često koristite tvrdu vodu, možda će biti potrebno da češće čistite kamenac iz uređaja.

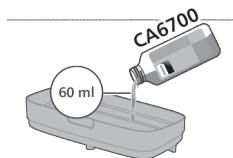
(2) Metod sa vodom i sredstvom za uklanjanje kamenca

- 1 Skinite posudu za vodu sa aparata.



- 2 Napunite rezervoar za vodu sa 60 ml sredstva Philips Descaler CA6700.

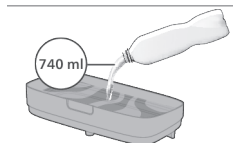
Napomena: Philips Descaler CA6700 se ne isporučuje sa aparatom. Kupite odvojeno za najbolje rezultate uklanjanja kamenca.



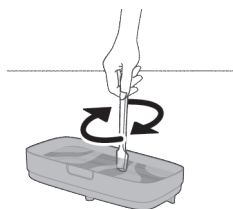
Napomena: Za uklanjanje kamenca iz aparata preporučujemo upotrebu sredstva Philips Descaler CA6700/55 (dostupno u Philips onlajn prodavnici). Kamenac se mora uklanjati iz aparata nakon svakih 10 sati korišćenja funkcije pare. Ako nameravate da koristite sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline u prahu, preporučujemo da pomešate 40 g limunske kiseline za prehrambenu upotrebu u prahu sa 800 ml vode za rastvor za uklanjanje kamenca. Ukoliko ne uklonite kamenac iz aparata, garancija će biti poništena.

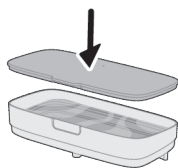
- 3 Napunite rezervoar sa 740 ml vode.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

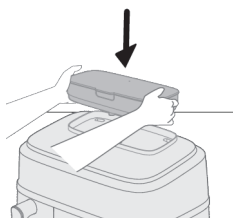


- 4 Ravnomerno pomešajte vodu i sredstvo za uklanjanje kamenca u rezervoaru za vodu.



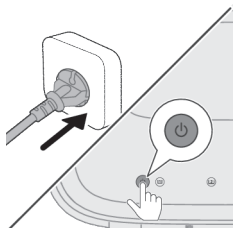


- 5** Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu.

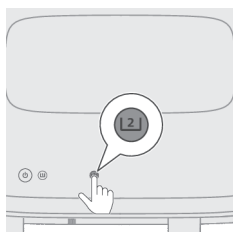


- 6** Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.



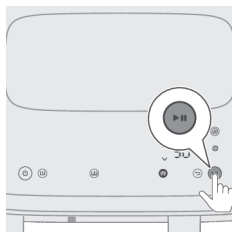
- 7** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat



- 8** Izaberite veliku posudu.

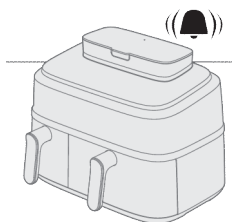


- 9** Pritisnite dugme za čišćenje parom i držite ga duže od 3 sekunde, dok se ne pojavi ikona za čišćenje kamenca  i počne da treperi. Vreme na desnoj strani počinje da treperi.

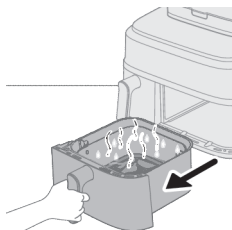


10 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli čišćenje kamenca.

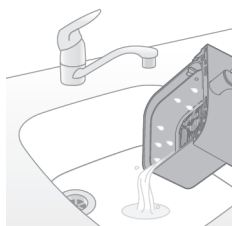
Indikator vremena prestaje da treperi.



11 Sačekajte 50 minuta dok se ne oglasi zvučni signal koji ukazuje na to da se program završio.



12 Uklonite veliku posudu.

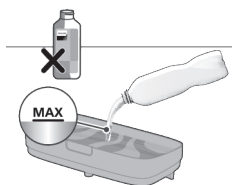


13 Izlijte prljavu vodu.

Oprez: Budite pažljivi prilikom rukovanja vrućom posudom.

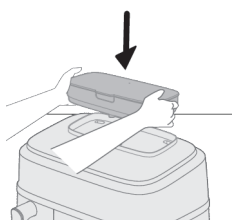


14 Prospite sav preostali rastvor za uklanjanje kamenca iz rezervoara za vodu.

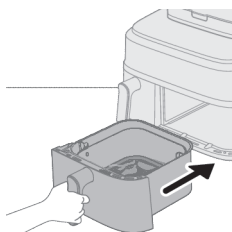


15 Ponovo napunite rezervoar samo vodom.

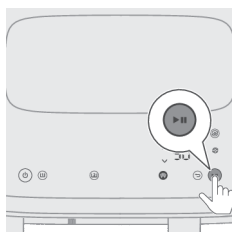
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.



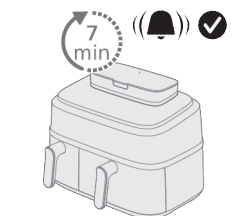
16 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.



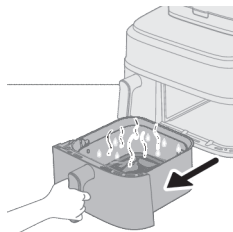
17 Vratite posudu u aparat.



18 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste nastavili sa uklanjanjem kamenca.



19 Proces uklanjanja kamenca traje još 7 minuta i završava se kada ponovo čujete zvučni signal uređaja.



20 Uklonite veliku posudu.

21 Operite posudu i korpu, isperite i osušite. Obrišite komoru za kuvanje suvom krpom ili ubrusom.

Preporučuje se da upotrebite funkciju čišćenja parom da biste isprali unutrašnjost kola za vodu i osušili posudu.

Napomena

- Kada ikona ☺ treperi, najbolje je da što pre očistite kamenac; u suprotnom, može da dođe do stvaranja naslaga kamenca u kolu za vodu i do njegovog zapušavanja.
- Ako želite kasnije da očistite kamenac, možete da preskočite obaveštenje. Dobićete podsetnik sledeći put kada uključite Airfryer.
- Ni u kom slučaju ne smete da koristite tečnost za uklanjanje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske kiseline ili sirćetne kiseline (sirće), pošto to može da ošteti sistem za vodu u aparatu i da ne rastvori kamenac pravilno.
- Ako često koristite tvrdi vodu, možda će biti potrebno da češće čistite kamenac iz uređaja.

Opšte čišćenje

Upozorenje

- **Ostavite korpu, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.**
- **Posuda i korpa aparata imaju premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.**

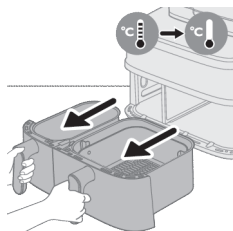
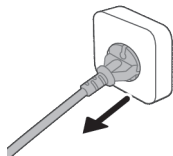
Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.

Ako dođe do nakupljanja pare unutar otvora za paru ili oko njegove površine, obrišite to mekom, suvom krpom.

- 1** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.

Savet

- Izvadite posudu i korpu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.



2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

3 Operite posudu i korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

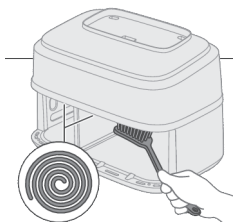
Savet

- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili korpi i ne možete da ih uklonite vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.
- Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.

- 4 Nežno obrišite spoljašnjost aparata (uključujući otvor za paru, površinu itd) glatkom, čistom i mekom krpom da biste sprečili ogrebotine. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



- 5 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.



- 6 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunderom.

Napomena

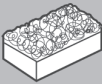
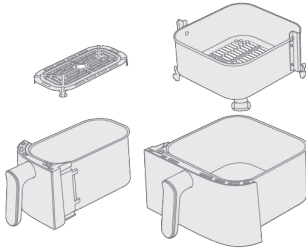
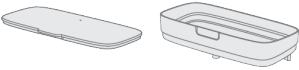
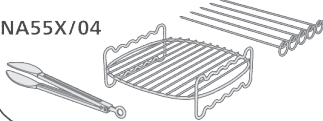
- Ako slučajno izvučete graničnik koji je postavljen između male i velike posude, npr. tokom čišćenja, obavezno ga vratite u odgovarajućem smeru.

Savet

- Ako se ostaci hrane zalepe za posudu, upotrebite automatizovani program „Čišćenje parom“ da biste omekšali ostatke i olakšali čišćenje (pogledajte „Korišćenja automatizovanih programa za čišćenje“).



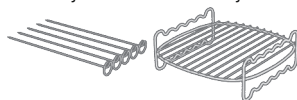
Tabela za čišćenje

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Dodaci

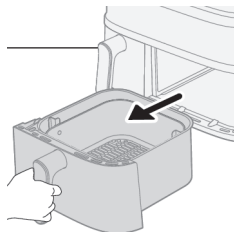
Korišćenje dvoslojnog dodatka

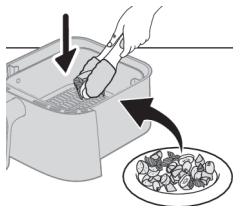
Dvoslojni dodatak i ražnjić dolaze sa sledećim modelima: NA55X/03.



Dvoslojni dodatak je koristan i omogućava kuvanje na dva nivoa, ali je kompatibilan samo sa velikom posudom.

- 1 Uklonite veliku posudu iz aparata.

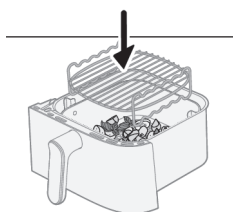




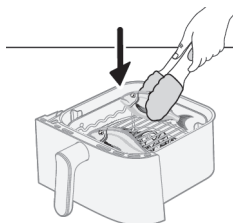
2 Stavite željene namirnice u posudu.

Napomena

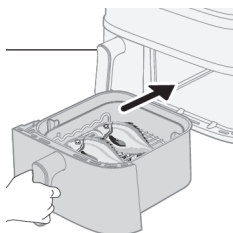
- Pogledajte donju tabelu za preporuke namirnica koje možete da pripremate u dvoslojnom dodatku.



3 Postavite dvoslojni dodatak preko hrane u posudi.



4 Dodajte drugu porciju hrane na dvoslojni dodatak.



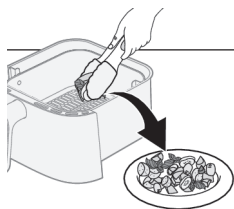
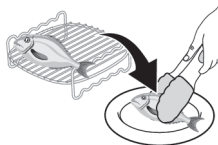
5 Umetnite posudu u aparat i podesite vreme i temperaturu kao što je navedeno u sledećoj tabeli. Kada budete spremni, pritisnite dugme za pokretanje.

Jela	Težina (sirovo)	Vreme pečenja	Temperatura	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	17–20 min	180 °C	
Tanak zamrznut pomfrit	400 g / 14 oz			
Zamrznuta pileća krilca	450 g / 16 oz	16–20 min	200 °C	
Zamrznuti pileći burgeri	350 g / 12 oz			

Klipovi kukuruza	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	- 3 klipa kukuruza
Režnjevi krompira	500 g / 18 oz			
Orada	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	- 2 cele ribe
Pečeni krompir (na četvrtine)	350 g / 12 oz			
Cele pečurke	200 g / 7 oz			
Kraljevski škampi sa kožom	400 g / 14 oz	12–14 min	200 °C	
Grilovani sir ili tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180 °C	- Grilovani sir ili tofu okrenite na pola vremena pripreme
Mešano povrće	500 g / 18 oz			

Napomena

- Namirnicu navedenu na vrhu u tabeli trebalo bi da stavite na gornji nivo dvoslojnog dodatka, a drugu namirnicu na donji nivo.



- 1 Nakon završetka procesa kuvanja, pomoću kuhinjskih rukavica i hvataljke pažljivo uklonite hranu iz posude.

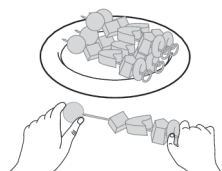
Oprez

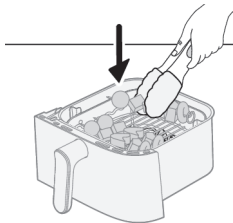
- **Budite pažljivi prilikom uklanjanja dvoslojnog dodatka pošto postaje vruć tokom kuvanja.**

Korišćenje ražnjića

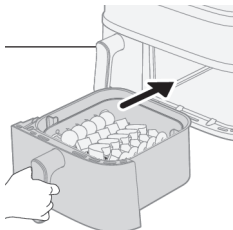
Ražnjić može da se koristi u kombinaciji sa dvoslojnim dodatkom.

- 1 Nanizajte željeno meso i povrće na ražnjiće.



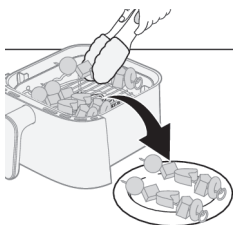


2 Postavite ražnjiće u odgovarajuće žlebove na dvoslojnom dodatku.



3 Vratite posudu u aparat.

4 Podesite vreme i temperaturu u skladu sa navedenom tabelom i započnite proces kuvanja.



5 Kada se kuvanje završi, pomoću kuhinjskih rukavica i hvataljke pažljivo uklonite hranu iz posude.

Pogledajte tabelu za konkretne preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu.

Sadržaj posude	Porcija	Vreme pečenja	Temperatura	Napomena
5 ražnjića	5 ražnjića			- Stavite mešano povrće na dno posude, a ražnjiće na dvoslojni dodatak.
Mešano povrće	500 g	15–18 min	180 °C	

Korišćenje kompleta za doručak

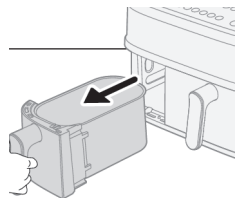
Komplet za doručak dolazi sa sledećim modelima: NA55X/04.



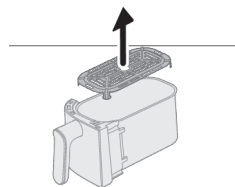
Komplet za doručak omogućava kuvanje do četiri jajeta i četiri komada tosta istovremeno.

Oprez

- Da biste bezbedno uklonili kuvana jaja i tost iz kompleta za doručak, uvek koristite hvataljku kako biste izbegli rizik od opekotina.



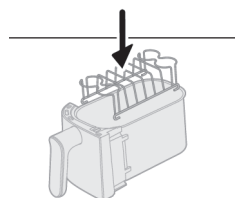
1 Uklonite malu posudu iz aparata.



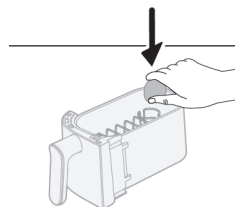
2 Izvadite donju ploču iz posude.

Napomena

- Ako ne uklonite donju ploču, kriške tosta možda neće pravilno stati u posudu.



3 Stavite komplet za doručak u malu posudu.



4 Stavite najviše četiri jajeta na komplet za doručak i vratite posudu u aparat.

5 Podesite vreme i temperaturu u skladu sa donjom tabelom i pritisnite dugme za pokretanje.

Komplet za doručak

Količina

Vreme pečenja

Temperatura

Napomena

Tvrdo kuvana jaja

4 jaja

10–12 min

Meko kuvana jaja

4 jaja

8–10 min

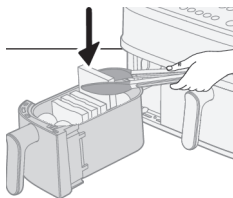
Tost

5 komada

5–6 min

180 °C

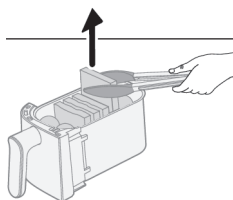
- Prvo počnite da kuvate jaja. Dodajte tost na polovini procesa kuvanja.



- 1 Na polovini procesa kuvanja dodajte kriške tosta u komplet za doručak i nastavite sa kuvanjem.

Savet

- Razmotrite omogućavanje podsetnika za protresanje kako ne biste zaboravili da dodate tost.
- Ako tost ne staje u posudu, isecite ga na pola.



- 2 Kada se kuvanje završi, pomoću hvataljke pažljivo uklonite jaja i tost. Pogledajte donju tabelu za konkretna vremena i temperature pripreme.

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.
- 3 Kabl namotajte oko predviđenog držača na zadnjoj strani aparata.

Napomena

- Kada nosite Airfryer, uvek ga držite horizontalno da vam posude slučajno ne bi ispale i oštetile se.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer, npr. uklonjivo mrežasto dno itd. fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite www.philips.com/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove.	To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
		Posuda, korpa i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom: 
		Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.
	Dugme za uključivanje/isključivanje nije još uvek aktivirano.	Palcem pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje, tako da ceo prst dodiruje dugme.
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatima i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dode do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u korpu.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E1”.	Aparat je pokvaren / ima greške.	Pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Ako je aparat stajao na mestu sa niskom temperaturom, ostavite ga da se ugrije na sobnu temperaturu bar 15 minuta pre nego što ga ponovo uključite. Ako se na ekranu i dalje prikazuje „E1”, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E4–E12”.	Uređaj je možda pokvaren.	Isključite, a zatim uključite uređaj u struju. Ako problem ne možete da rešite na ovaj način, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Iz unutrašnjosti aparata dopire čudan zvuk.	Aparat je opremljen ventilatorom, koji je potreban za prenos toplote do namirnica, kao i pumpom za vodu, koja je potrebna za funkciju aparata za kuvanje na pari.	Ta buka je normalna i predviđena. Ako buka postane intenzivnija ili se jasno promeni, obratite se Philips centru za podršku za dodatne savete.
U komori za kuvanje ima vode nakon kuvanja.	Airfryer proizvodi paru tokom kuvanja. Para se kondenzuje na hrani i na unutrašnjim zidovima komore za kuvanje. Kondenzovana voda zadržava se u komori za kuvanje nakon kuvanja.	Normalno je da u komori za kuvanje nakon kuvanja ostane određena količina vode. Samo je obrišite vlažnom, neabrazivnom krpom.
✂ stalno treperi	Nema vode u rezervoaru	Dodajte vodu u rezervoar.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Rezervoar za vodu nije pravilno postavljen	Pritisnite rezervoar za vodu u žleb da biste ga bezbedno postavili, a zatim pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje.
	Cev za vodu je blokirana	Obratite se korisničkom centru u svojoj zemlji i tražite dodatni servis.
☹ stalno treperi	Ovo je podsetnik za čišćenje kamenca	Obavite proces čišćenja kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje kamenca“.
Može da dođe do pojave kondenzacije na zidu tokom kuvanja na pari, čišćenja parom i čišćenja kamenca	To je normalno, para izlazi preko izlaza za vazduh sa desne strane i ventilator je pomera ka zidu	Postavite uređaj na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh uređaja tako da bude direktno ispred utičnice kako biste izbegli probleme sa strujom. Nemojte da stavljate druge kuhinjske aparate blizu ovog. Osušite krpom.
Izgleda da mašina curi	Curenje iz unutrašnjosti uređaja (curenje iz cevi za vodu itd)	Obratite se korisničkom centru u svojoj zemlji i tražite dodatni servis.
	Uređaj je napukao usled spoljne sile ili deformacije	
	Curenje iz rezervoara za vodu	Izvadite rezervoar za vodu i ponovo ga instalirajte pravilno Proverite da li ima naprslina na rezervoaru za vodu, obratite se korisničkom centru u svojoj zemlji
Nedovoljno pare	Nema dovoljno vode u rezervoaru	Proverite da li u rezervoaru ima dovoljno vode.
	Rezervoar za vodu nije pravilno ubačen	Pritisnite rezervoar za vodu u žleb da biste ga bezbedno postavili, a zatim pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje.
	Ulaz za vodu u žlebu sa gornje strane mašine je prljav/zapušen	Očistite i isperite ulaz za vodu.
	Zapušavanje generatora pare ili curenje iz creva za paru	Ako je korišćen duže vreme, možda je potrebno obaviti čišćenje kamenca i čišćenje generatora pare. Pokrenite program za čišćenje kamenca. Ako i dalje ne radi, obratite se korisničkom centru

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Nema zvuka ventilatora ili motora prilikom pokretanja programa kuvanja na pari, kuvanja na pari i prženja na vazduhu, čišćenja parom ili čišćenja kamenca, ali su indikatori temperature i vremena uključeni i ne trepere	To je normalno. Aparat radi.	Sačekajte više od 20 sekundi pre nego što obavite ponovnu proveru.
Kondenzovana voda na neiskorišćenoj utičnici tokom primene pare, čišćenja parom ili čišćenja kamenca	Uređaj je postavljen previše blizu neiskorišćenih utičnica	Preporučuje se da prilagodite položaj uređaja ili da koristite poklopac utičnice kako biste sprečili nakupljanje kondenzacije na neiskorišćenim utičnicama.

Съдържание

Важна инструкция за безопасност	852
Рециклиране	855
Електромагнитни полета (EMF)	855
Гаранция и поддръжка	855
Въведение	856
Общо описание	857
Описание на функциите	859
Преди първата употреба	860
Подготовка преди първата употреба	861
Инструкции за готвене	863
Готвене в двойна кофа	863
Готвене в единична кофа	867
Почистване	897
Използване на автоматизирани програми за почистване	897
Общо почистване	907
Акcesoари	909
Съхранение	914
Отстраняване на неизправности	915

Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.



Опасност

- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Преди първата употреба отделението за прибиране на кабела трябва да се монтира на устройството. В никакъв случай не сваляйте отделението за прибиране на кабела.

Предупреждение

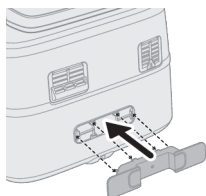
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Свързвайте уреда само към заземен стенов контакт, защитен с прекъсвач за утечка на земя.
- Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 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 достъп на деца под 8 години.

- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 15 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.
- 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.
- Никога не пълнете кофата с олио.
- 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, кошницата и аксесоарите, поставени вътре в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.
- Когато приготвяте храна на пара, внимавайте при отварянето на капака, за да избегнете изгаряния от излизащата пара.
- Неизползваното отделение е винаги горещо дори ако другото отделение работи.
- Неизползваното отделение/секция на уреда може да стане горещо, когато другото отделение/кухина се използва и се препоръчва всички чекмеджета да се държат на място дори когато се използва само едно отделение/секция, и да се отварят/изваждат само когато това е необходимо за зареждане на чекмеджето.
- Не поставяйте стъклото за пара на уреда срещу контакта.



Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- Не изключвайте устройството от контакта веднага след приключване на процеса на готвене.
- 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, ръб на метални части и защита срещу пръски.
- 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.
- Държачът за кабел служи и като разделител, като създава разстояние между устройството и стената, за да се предотврати натрупването на топлина. Никога не премахвайте този разделител.
- Когато иконата за премахване на накип светне, продължете с процеса по премахване на накип.
- Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте изхода за въздух директно пред контакта. Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.
- При нормална употреба трябва да се осигури добра вентилация около продукта.
- Ако парата се натрупва вътре или около повърхността на отвора за пара, избършете с мека суха кърпа.
- Ако в свободните контакти има кондензирана вода, препоръчваме да коригирате позицията на устройството или да използвате капака против прах за контакт, за да избегнете натрупването на конденз в свободните контакти.



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.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е валиден, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация, резервни части или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **home.id/warranty**.

Въведение

Поздравления и добре дошли в семейството на Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.philips.com/welcome**.

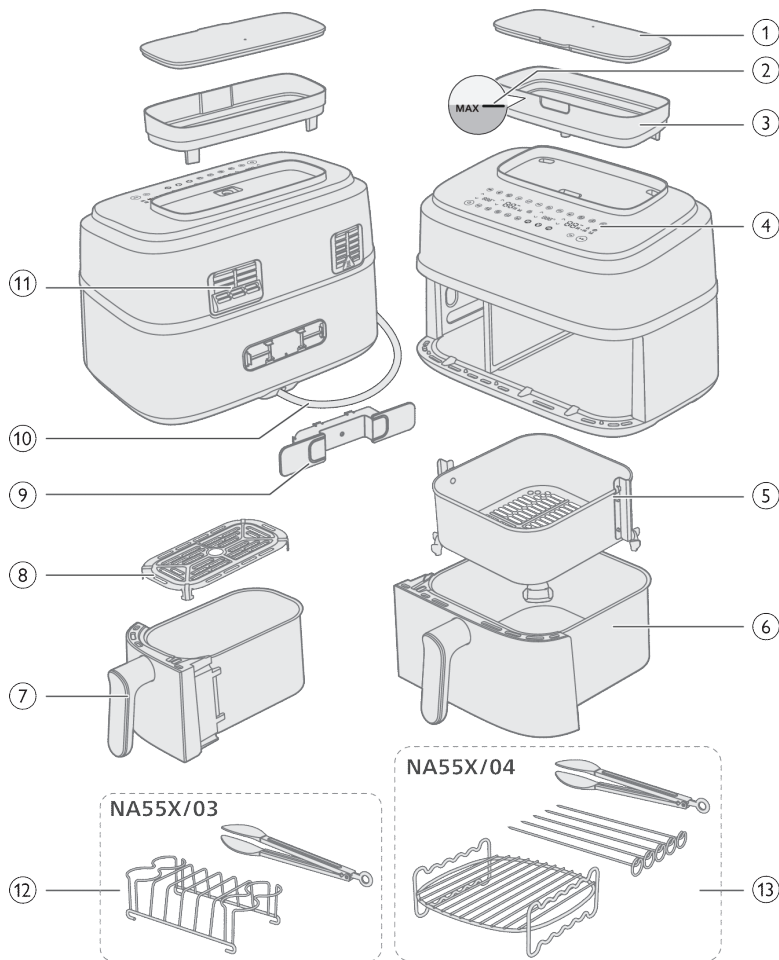
Airfryer с двойни кошници и пара ви позволява да пригответе две ястия с отделни методи на готвене, като и двете ще са готови по едно и също време. Две кошници за пържене, печене, изпичане и запичане на скара, като голямата е оборудвана и за готвене на пара. Насладете се на перфектно пригответи ястия с технологията RapidAir Plus и задушаване с пара.

Освен това този Airfryer е оборудван с програма за автоматично почистване, като почистване с пара и премахване на накип. Почистването с пара може да улесни отстраняването на мазнините, които се натрупват от голямата кофа и около нагревателната тръба. Функцията за премахване на накип помага за почистването на натрупания котлен камък във водната система на устройството и удължава експлоатационния му живот.

Предлага се с приложението Home ID, което ви дава насоки стъпка по стъпка и стотици апетитни ястия със специфични настройки за вашия Airfryer с двойна кошница.

Изтеглете приложението, като използвате QR кода на опаковката.

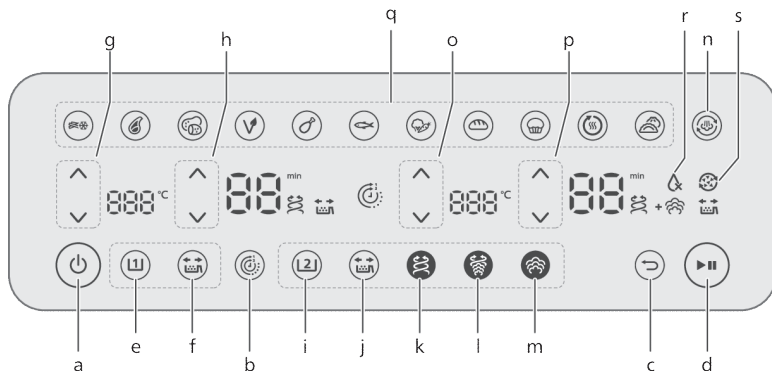
Общо описание



Основни части

1	Капак на водния резервоар	8	Долна плоча за малка кофа
2	Обозначение MAX (МАКСИМАЛНО) за ниво на водата	9	Държач за кабел
3	Воден резервоар	10	Захранващ кабел
4	Контролен панел	11	Изходи за въздух
5	Кошница за голяма кофа	12	Комплект за закуска (само за NA55X/03)
6	Голяма кофа	13	Решетка на две нива с шишчета (само за NA55X/04)
7	Малка кофа		

Контролен панел



- a Бутон за вкл./изкл.
- b Функция за настройване на времето
- c Бутон за връщане назад
- d Бутон за старт/пауза

Бутони за регулиране на малката кофа

- e Бутон за малка кофа
- f Бутон за напомняне на разклащане
- g Бутони за управление на температурата
- h Бутони за управление на времето

Бутони за управление на голяма кофа

- i Бутон за голяма кофа
- j Бутон за напомняне на разклащане
- k Бутон за функцията за пържене с горещ въздух
- l Бутон за функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух
- m Бутон за функцията за пара
- n Бутон за функцията за почистване с пара
- o Бутони за управление на температурата
- p Бутони за управление на времето
- q Програмирани бутони
- r Индикация за липса на вода
- s Икона за напомняне за премахване на накипа

Описание на функциите



Воден резервоар

Airfryer има воден резервоар, разположен в горната част на уреда. Индикацията MAX (Максимално) за ниво на водата е около 800 мл, което се вижда както отпред, така и отзад. За да предотвратите изтичане на вода, не превишавайте това ниво.

За да избегнете разливания, дръжте водния резервоар с две ръце, докато го пълните, и затворете капака, преди да го преместите. Изпразвайте водния резервоар след всеки цикъл на готвене, за да предотвратите натрупването на варовик.



Функция за настройване на време

Автоматично синхронизира времето за готвене, за да гарантира, че двете кофи завършват готвенето по едно и също време, дори ако има различни времена за готвене.



Бутон за връщане назад

Използвайте бутона за връщане назад, ако сте избрали грешна предварително зададена настройка/функция.



Напомняне за разклащане

Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да активирате или деактивирате сигнали, които ви напомнят да разклатите или обърнете храната си два пъти по време на готвене за по-равномерни резултати. Ще чуете "бипкане" и ще видите клатеща се икона 😊, която мига до индикатора за време.



Функция за пържене с горещ въздух

Технологията RapidAir Plus с уникален звездообразен дизайн циркулира горещ въздух около и през храната, като осигурява равномерно готвене отвътре и отвън за вкусни домашно приготвени ястия.



Функция за готвене с пара и пържене с горещ въздух

Само за голяма кофа: Постигнете крехкостта на готвенето на пара с хрупкавостта на пърженето с въздух с помощта на технологията RapidAir Plus със задушаване с пара.



Функция за пара

Само за голяма кофа: Нашата технология за задушаване с пара осигурява добро запарване на зеленчуците, рибата, кнедлите или печива, като постига нежна и деликатна текстура, без да е мокра или водниста.



Икона за индикация за липса на вода

Това е иконата на десния цифров дисплей. Когато мига с "бипкане", това означава, че в резервоара няма вода или че резервоарът не е поставен правилно. Напълнете резервоара с вода и се уверете, че той е на мястото си; след това натиснете бутона за старт/стоп и надписът ще се изключи.



Функция за почистване с пара

Само за голяма кофа: Натиснете веднъж бутона за почистване с пара, за да стартирате почистването на дясната камера и да помогнете за разтварянето на мазните остатъци в кофата и около нагревателя. За подробности вижте глава "Почистване – почистване с пара".



Функция за премахване на накип

Само за голямата кофа: натиснете продължително бутона за почистване с пара  за поне 3 секунди, докато мига иконата за премахване на накип. За подробности вижте глава "Почистване – премахване на накип".



Пауза на готвенето

Натиснете бутона за старт/пауза или поставете отново "кофата/кошницата", за да възобновите готвенето.

Предварително зададени настройки

Предварително зададените настройки по-долу са програми за готвене, които дават препоръки за температура и време за готвене въз основа на определено количество храна. За повече подробности вижте глава "Готвене с предварително зададени настройки".



Храни на основата на замразени картофи



Пържоли



Пресни картофи



Веган



Пилешки бутчета



Риба



Зеленчуци



Хляб



Мъфин/
Кекс



Претопляне



Кнедли

Шум от уреда

По време на работата на уреда може да чуете малко шум. Това е нормално и той идва от помпата и вентилатора.

Звукови известия

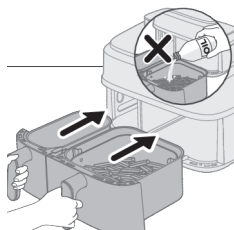
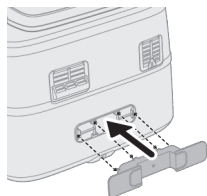
Понякога се чува звук, например когато уредът е приключил с готвенето или когато е необходимо действие по време на готвене, например разклащане или обръщане на храна.

Преди първата употреба

- При първото използване на Airfryer може да се появи дим и миризма. Те трябва да се разсеят за няколко минути.
 - Преди първото готвене, моля, следвайте глава "Почистване", за да почистите устройството цялостно.
- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
 - 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
 - 3 Преди първата употреба почистете уреда много добре (вижте раздел "Почистване").
 - 4 Прикрепете държача за кабел към определеното място на гърба на устройството, като го поставите с щракване.

Внимание

- Държачът за кабел служи и като разделител, като създава разстояние между устройството и стената, за да се предотврати натрупването на топлина.



Внимание

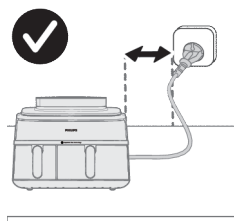
- Това е Airfryer, който работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.
- Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.
- Този уред е само за битови цели.
- Когато използвате уреда за пръв път, от него може да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

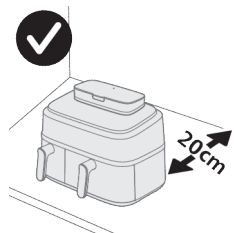
Подготовка преди първата употреба

Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

Забележка

- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.
- При нормална употреба трябва да се осигури добра вентилация около продукта.





- По време на използване през отвора за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода. Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте изхода за въздух директно пред контакта.

Инструкции за готвене

Съществуват различни функции за готвене за лявата и дясната кофа. Можете да изберете съответната кофа за желаната функция за готвене.

Режими на готвене

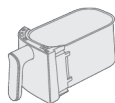
Пържено с горещ въздух

Готвене с пара и пържено с горещ въздух

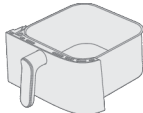
На пара



Малка кофа



Голяма кофа



Преди да използвате функцията за пара или пара и пържено с горещ въздух, се уверете, че в резервоара има достатъчно вода.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

Не превишавайте посочения индикатор за MAX (Максимално) на водния резервоар.

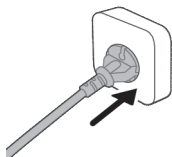
Изпразвайте водния резервоар след почистване.

Готвене в двойна кофа

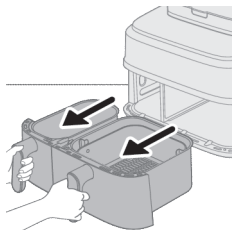
Готвене с функция за настройване на времето

Ако готвите две храни с различни функции, температури и време, използвайте функцията **за настройване на време**, за да могат двете кофи да завършат едновременно.

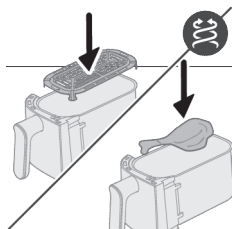
- 1 Вкарайте щепсела в контакта.



- 2 Махнете и двете кофи от уреда, като издърпате дръжката.



- 3 Поставете долната плоча в малката кофа.



- 4 Поставете кошницата в голямата кофа.

Забележка

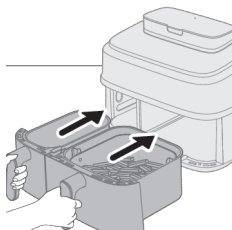
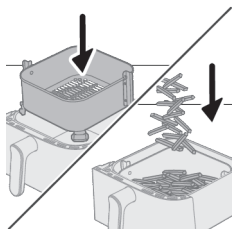
- Уверете се, че стените на кошницата са правилно позиционирани от дясната и лявата страна, когато я поставяте в кофата. Ако случайно я завъртите на 90 градуса, кошницата няма да влезе.
- Нормално е да приложите известна сила, за да поставите кошницата в кофата.

- 5 Сложете съставките в кошницата.

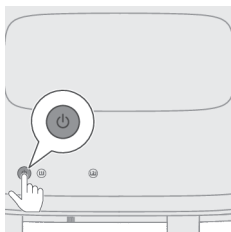
- 6 Поставете кофите обратно в Airfryer.

Внимание

- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**

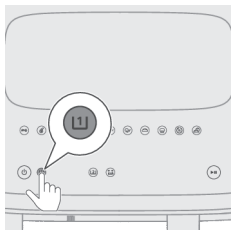


- 7** Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

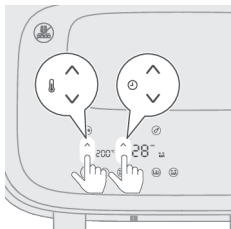


- 8** Изберете малката кофа.

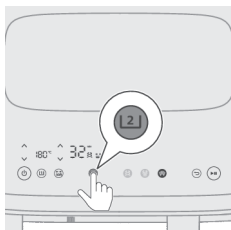
Индикаторът за време и температура от лявата страна започва да мига.



- 9** Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.

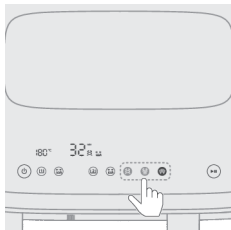


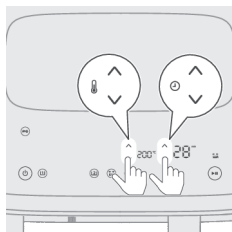
- 10** Изберете голямата кофа.



- 11** Изберете желаната функция за готвене: пържене с горещ въздух, готвене с пара или функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух.

Преди да изберете функцията за готвене с пара или готвене с пара и пържене с горещ въздух, напълнете водния резервоар до индикацията за MAX (Максимално) ниво.

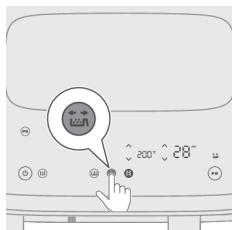




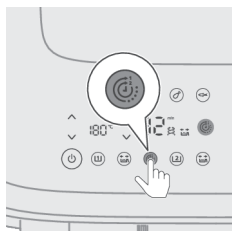
- 12** Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.

Ако изберете функцията за пържене с горещ въздух или готвене с пара и пържене с горещ въздух, можете да регулирате температурата на готвене. При функцията за пара температурата е фиксирана на 100°C и не може да се регулира.

Вижте таблицата с храни в глава "Готвене в единична кофа" за предложените количества храни, температури и продължителност на готвене.



- 13** Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене.

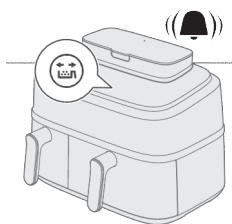
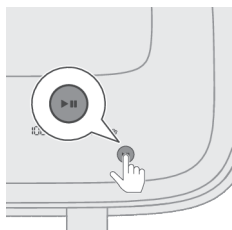


- 14** Натиснете бутон за функцията за настройване на времето, за да гарантирате, че двете ястия ще приключат с готвенето по едно и също време.

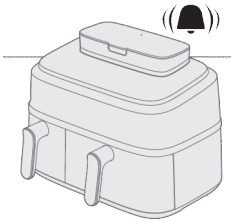
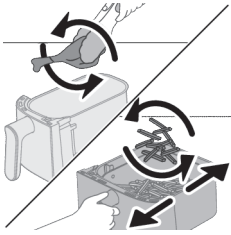
Ако готвите две ястия с различни функции, температури и продължителност на готвене и не е необходимо те да приключат по едно и също време, можете да пропуснете тази стъпка.

По време на готвене, ако настроите времето за едната кофа, **функцията за настройване на времето** ще бъде дезактивирана и двете кофи ще работят отделно. За да активирате отново **функцията за настройване на време**, натиснете бутона за старт/пауза. След това натиснете бутона за **функцията за настройване на времето**, който се появява. Накрая натиснете отново бутона за старт/пауза, за да възобновите готвенето.

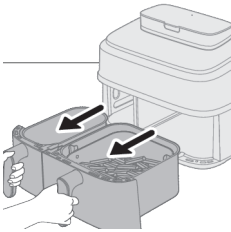
- 15** Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.



- 16** Когато чуete звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.



17 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



18 Издърпайте кофите и проверете дали съставките са готови.

Ако още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути.

19 Внимателно извадете съставките (напр. пържени картофи) от кофата с щипки за барбекю.

Забележка

- За да спрете на пауза двете кофи, натиснете бутона за старт/пауза. Натиснете го отново, за да продължите готвенето и за двете кофи.
- За да поставите на пауза само една кофа, изберете първо тази кофа, след което натиснете бутона за старт/пауза. Натиснете го отново, за да продължите готвенето за тази кофа.
- Можете да готвите с предварително зададена настройка в едната кофа и с ръчни настройки в другата.
- Устройството автоматично спира готвенето, когато извадите кофата, и го възобновява, когато я поставите обратно.

За инструкции за различните функции за готвене вижте съответните раздели в глава "Готвене в единична кофа".

Готвене в единична кофа

Ако искате да пържите с горещ въздух малка порция храна, изберете малката кофа **Ш**.

Ако искате да пържите с горещ въздух, да готвите на пара и да пържите с горещ въздух или да готвите на пара голяма порция храна, изберете голямата кофа. **В**.

Инструкциите по-долу са за голямата кофа.

Забележка

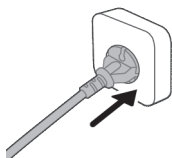
- За изкарване на големи или деликатни продукти използвайте щипки, за да ги повдигнете.

- В зависимост от продуктите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или подмените кошницата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност и носете предпазни ръкавици, когато изливате излишното олио или мазнина. След това върнете кошницата обратно в кофата.

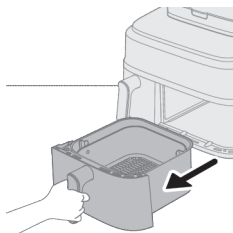
Функция за пържене с горещ въздух

Пържене с горещ въздух в голяма кофа с таблицата на храните

- 1 Вкарайте щепсела в контакта.

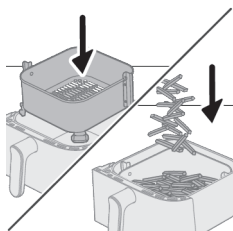


- 2 Махнете голямата кофа с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.



- 3 Поставете кошницата в голямата кофа.

- 4 Сложете продуктите в кошницата.



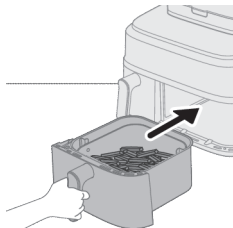
Забележка

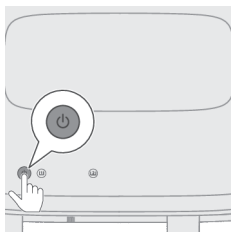
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Разгледайте "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.

- 5 Поставете кофата обратно в Airfryer.

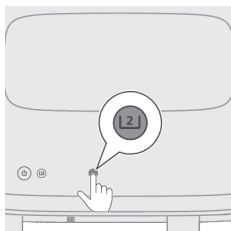
Внимание

- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**

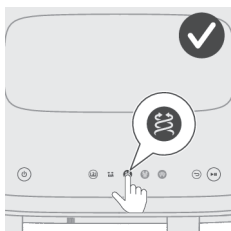




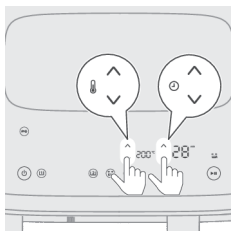
6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



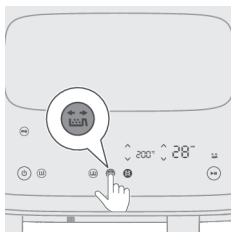
7 Изберете голямата кофа.



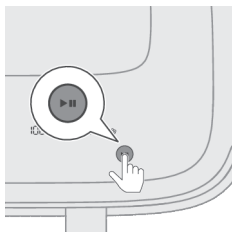
8 Изберете бутон за избор на функцията за пържене с горещ въздух. Индикаторът за време и температура от дясната страна започва да мига.



9 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура (вижте "Таблица на храните").



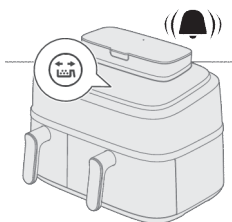
10 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви бъде напомнено да разклащате храната по време на процеса на готвене, ако съставките изискват разклащане или обръщане (вижте "Таблица на храните").



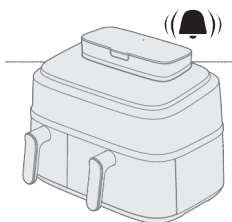
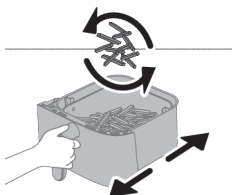
- 11** Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене. Дисплеят за температурата и времето спира да мига.

Забележка

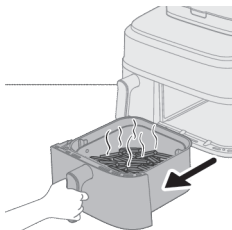
- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.



- 12** Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.



- 13** Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



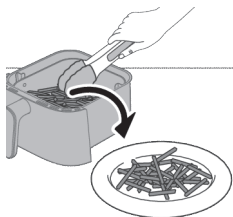
- 14** Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

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

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.



15 Внимателно извадете съставките (напр. пържени картофи) от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

- Не наклоняйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне от кофата.
- След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.



Таблица на храните – голяма кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картопки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	800 г/28 унции	200°C	28 – 31	- 7 x 7 мм/0,3 x 0,3 инча дебелина - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Тънки замразени картопки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in) Голяма порция	900 г/32 унции	200	29	- Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 14-та, 18-та, 21-та и 25-та минута. - Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.

872 **Български**

Домашно приготвени пържени картофи	800 г/28 унции	180°C	30 – 40	- 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча дебелина - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	600 г/21 унции	200°C	10 – 20	- Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	600 г/21 унции	200°C	18 – 24	- Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургери	4 кюфтета	200°C	15 – 20	- Около 150 г/5 унции/брой) - Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	1200 г/42 унции	150°C	55 – 60	- Използвайте приставката за печене
Месни късове без кост	4 пържоли	200°C	15 – 20	- Около 150 г/5 унции - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Тънки наденички	10 броя	200°C	11 – 15	- Около 50 г/1,8 унции/брой - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

Пилешки долни бутчета (около 125 г/4 унции/брой)	4 броя	180°C	23	- Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди	4 броя	180°C	15 – 25	- Около 200 г/7 унции/брой - Обърнете, като изтече половината време
Цяло пиле	1200 г/42 унции	180°C	50 – 60	
Цяла риба	3 броя	180°C	20 – 25	- Около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой
Рибно филе	5 броя	160°C	25 – 32	- Около 200 г/7 унции
Микс от зеленчуци	1000 г/35 унции	180°C	22	- Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 11-ата и 17-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.
Мъфини (около 40 г/брой)	6 броя	160°C	13	
Кекс	500 г/18 унции	150°C	35 – 40	- Използвайте XL кофата за готвене и печене. Проверете готовността на кекса, преди да го извадите

Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2,1 унции)	4 броя	180°C	8	
Веган	12 броя	180°C	12 – 15	- Пресни удобни веган закуски като фалафел - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Домашен хляб	550 г/19 унции	150°C	33 – 35	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане - Проверете готовността, преди да извадите тестото



Таблица на храните – малка кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

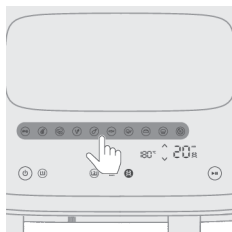
Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картофи	300 г/11 унции	200°C	28 – 30	- 7 x 7 мм/0,3 x 0,3 инча дебелина - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Тънки замразени картофи за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in) Голяма порция	670 г/24 унции	200	48	- Изключете напояването за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 21-та, 27-та, 34-та и 40-та минута. - Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
Домашно приготвени пържени картофи	300 г/11 унции	180°C	30 – 38	- 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча дебелина - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време

Замразени панирани пилешки хапки	300 г/11 унции	200°C	20 – 22	- Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	300 г/11 унции	200°C	20 – 23	- Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургери	300 г/11 унции	200°C	21 – 24	- Около 150 г/5 унции/брой) - Обърнете, като изтече половината време
Месни късове без кост	300 г/11 унции	200°C	20 – 22	- Около 150 г/5 унции/брой) - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Тънки наденички	6 броя	200°C	13 – 17	- Около 50 г/1,8 унции/брой - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки долни бутчета (около 125 г/4 унции/брой)	4 броя	180°C	29	- Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди	3 броя	180°C	20 – 25	- Около 200 г/7 унции/брой - Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба	1 бр.	180°C	24 – 26	- Около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой

Рибно филе	2 броя	160°C	25 – 32	- Около 200 г/7 унции/брой
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	800 г/28 унции	180	24	- Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 12-ата и 18-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.
Мъфини (около 40 г/брой)	5 броя	160°C	18	
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2,1 унции)	3 броя	180	8	
Веган	12 броя	190°C	15 – 18	- Пресни удобни веган закуски като фалафел - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време

Пържене с горещ въздух с предварително зададена настройка в голямата кофа

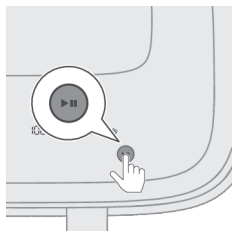
1 Следвайте стъпки от 1 до 8 в главата "Пържене с горещ въздух в голяма кофа с таблицата на храните".



2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет:

- За да преминете към друга предварителна настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата ви предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

Индикацията за температура и време спира да мига.

Вижте таблицата по-долу за предложеното количество храна на базата на времето за готвене по подразбиране.



Предварително зададена настройка – голяма кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предвари- телно зададени настройки	Ико- на	Количе- ство храна	Темпера- тура (по подразб- иране)	Време (по подразб- иране)	Забележка
Замразени картофени закуски		800 г/28 унции	200°C	28 мин	- Замразени картофени аламинутки, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Пържоли (напр. говежди и свински котлети)		600 г/21 унции	200°C	20 мин	- Нарезжете с дебелина 2 – 2,5 см, 200 г/7 унции всяко парче. - До 4 пържоли без кост. - Обърнете веднъж
Веган (напр. пресни удобни веган закуски като фалафел)		12 броя	180°C	12 мин	- 40 г всеки брой Пресни удобни веган закуски, като фалафел Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време.
Пресни картофи (т.е. печени картофи)		800 г/28 унции	180°C	30 мин	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - 10 x 10 мм/ 0,4 x 0,4 in дебелина - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време.
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		8 – 10 бр.	180°C	32 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време.
Риба (напр. риба и морски дарове)		600 г/21 унции	180°C	23 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Зеленчуци		1000 г/35 унции	180°C	22 мин	- Едро нарязани - Микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, чушка, лук)
Кекс		500 г/18 унции	140°C	35 мин	- Използвайте приставката за печене XL (199 x 189 x 80 мм) за голямата кофа.
Хляб		500 г/17 унции	180°C	35 мин	- Използвайте XL съда за готвене и печене. - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане. - Проверете готовността, преди да извадите тестото.
Претопляне		–	160°C	5 мин	- Регулирайте времето според типа хранителен продукт и количеството храна



Предварително зададена настройка – малка кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Замразени картофени закуски		300 г/11 унции	200°C	30 мин	- Замразени картофени аламинут, като замразени картопки за пържене, картопки с кожичка, картофени пелети и т.н. Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Пържоли (напр. говежди и свински котлети)		400 г/14 унции	200°C	22 мин	- Нарезете с дебелина 2 – 2,5 см, 200 г/7 унции всяко парче. - До 4 пържоли без кост. - Обърнете веднъж

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Веган (напр. пресни удобни веган закуски като фалафел)		8 броя	190°C	15 мин	- 40 г всеки брой Пресни удобни веган закуски като фалафел Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Пресни картофи (т.е. печени картофи)		300 г/11 унции	180°C	35 мин	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - 10 x 10 мм/ 0,4 x 0,4 in дебелина - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време.
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		4 – 5 бр.	180°C	36 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
Риба (напр. риба и морски дарове)		300 г/11 унции	180°C	25 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции
Зеленчуци		400 г/14 унции	180°C	25 мин	- Едро нарязани - Микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, чушка, лук)
Мъфин		6 броя	150°C	20 мин	- Използвайте чашки за мъфини за малката кошница
Хляб		300 г/11 унции	160°C	40 мин	- Използвайте приставка за печене
Претопляне		–	170°C	6 мин	- Регулирайте времето според типа хранителен продукт и количеството храна

Съвет: Поддържане на топлината

- Можете да поддържате храната си топла в Airfryer, като зададете температурата на 80 градуса и адаптирате времето според това за колко дълго искате да запазите храната си топла. Препоръчваме да не държите храната топла повече от 30 минути, тъй като качеството на храната може да се влоши.

- Ако храната, като например пържени картофи, загуби твърде много хрупкавост по време на режима на поддържане на топлината, или съкратете времето за поддържане на топлината, като изключите уреда по-рано, или ги загрейте до хрупкавост за 2 – 3 минути при температура от 180°C.

Приготвяне на домашни пържени картофи

За да пригответе страхотни домашни пържени картофи в Airfryer:

- За големата кофа са ви необходими 800 г/28 унции, а за малката кофа – 300 г/11 унции белени картофи.
 - Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
 - Най-добре е да пържите с горещ въздух картофите на порции, не по-големи от 800 г/28 унции, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите количества картофи обикновено са по-малко хрупкави от по-малките порции.
- 1 Обелете картофите и нарежете на продълговати парчета за пържене (10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).
 - 2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.
 - 3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.
 - 4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.
 - 5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.

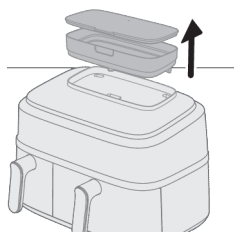
Забележка

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

Функция за готвене с пара и пържене с горещ въздух

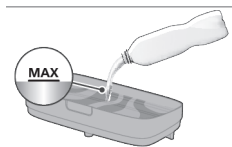
Таблица на храните за готвене с пара и пържене с горещ въздух

- 1 Свалете водния резервоар от уреда.

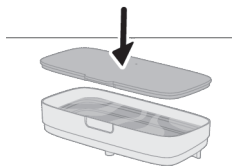


2 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

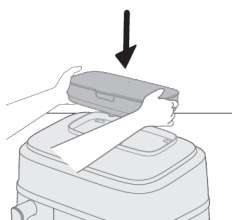


3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

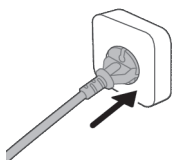


4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

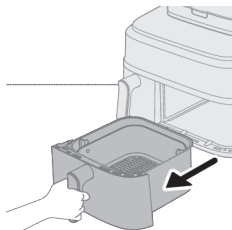
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух може да е дезактивирана в този случай.

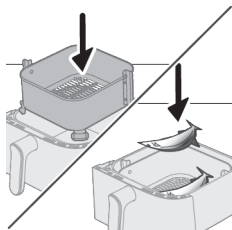


5 Вкарайте щепсела в контакта.



6 Махнете голямата кофа с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.





7 Поставете кошницата в голямата кофа.

8 Сложете продуктите в кошницата.

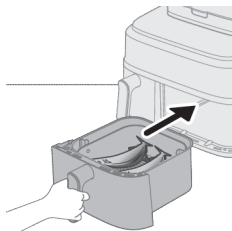
Забележка

- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.

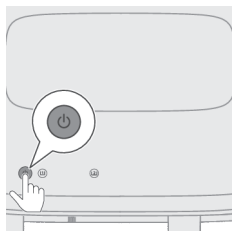
9 Поставете кофата обратно в Airfryer.

Внимание

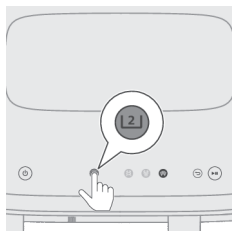
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



10 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

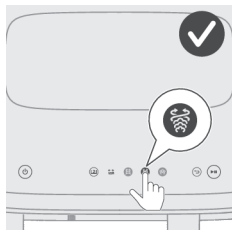


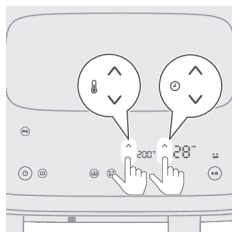
11 Изберете голямата кофа.



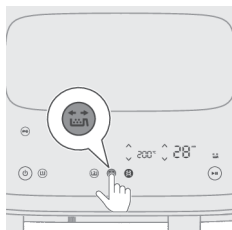
12 Изберете функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух.

Индикаторът за време и температура от дясната страна започва да мига.

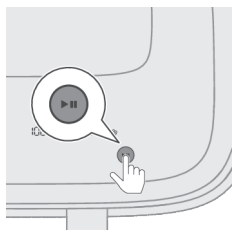




- 13** Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура (вижте "Таблица на храните" по-долу).



- 14** Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене, ако е необходимо.

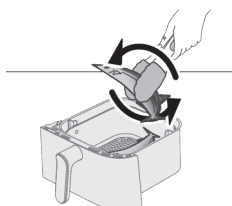
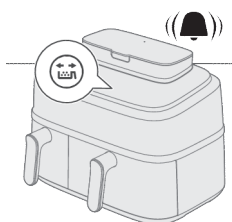


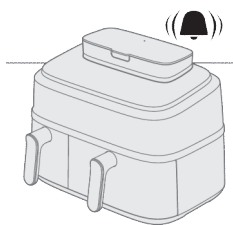
- 15** Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене. Индикацията за температура и време спира да мига.

Забележка

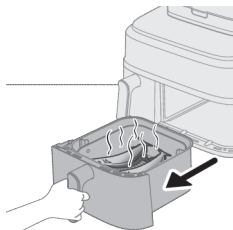
- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Ако температурата и времето на дисплея са включени постоянно и не мигат, това означава, че уредът работи нормално. След 20 секунди готвене ще чуете двигателя/вентилатора и ще видите парата, която излиза от задната част на машината.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.

- 16** Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.





17 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



18 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

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

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.

19 Внимателно извадете съставките от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

- Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне и може да се разплиска вода.
- След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.

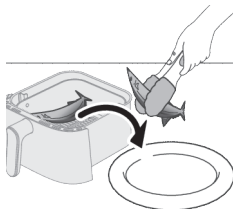




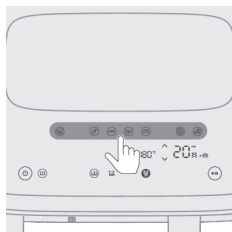
Таблица на храните – голяма кофа

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пресни картофи на кубчета (т.е. печени картофи)	800 г/28 унции	180°C	26 – 35	- Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Пилешки бутчета	10 броя	180°C	27 – 30	- Около 125 г/4 унции/брой - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди	4 броя	160°C	20 – 22	- Около 200 г/7 унции/брой - Добавете 10 г рапично масло
Цяла риба	3 броя	200°C	18 – 21	- Около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Рибно филе	5 броя	160°C	20 – 21	- Около 200 г/7 унции - Добавете 10 г рапично масло
Микс от зеленчуци	1000 г/35 унции	200°C	19 – 21	- Задайте времето за готвене според вашия вкус - Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време

Карфиол	600 г/21 унции	160°C	19 – 21	- Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време - 10 г рапично масло
Моркови	600 г/21 унции	180°C	19 – 21	- Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време - 10 г рапично масло
Домашен хляб	550 г/19 унции	180°C	30 – 35	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане - Проверете готовността, преди да извадите тестото
Кнедли	400 г/14 унции	160°C	15 – 18	
Цяло пиле	1200 г/42 унции	180°C	50 – 60	

Готвене с пара и пържене с горещ въздух с предварително зададена настройка

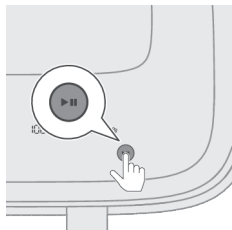
- 1** Следвайте стъпки от 1 до 12 в главата "Функция за готвене с пара и пържене с горещ въздух – Таблица на храните за готвене с пара и пържене с горещ въздух".



2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да преминете към друга предварителна настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата ви предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

Индикацията за температура и време спира да мига.



Таблица с предварително зададени настройки

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

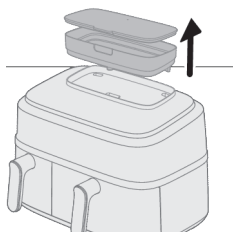
Предвари- телно зададени настройки	Ико- на	Количе- ство храна	Темпера- тура (по подразб- иране)	Време (по подразб- иране)	Забележка
Пресни картофи (т.е. печени картофи)		800 г / 28 унции	180°C	26 мин	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - 10 x 10 мм/ 0,4 x 0,4 in дебелина - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		8 – 10 бр.	180°C	27 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
Риба (напр. риба и морски дарове)		600 г/21 унции	200°C	18 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Зеленчуци		550 г/19 унции	160°C	19 мин	- Твърди зеленчуци, като броколи/карфиол - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене. - Ако готвите микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, пипер, лук), моля, настройте температурата на 200°C
Хляб		500 г/17 унции	180°C	30 мин	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане - Проверете готовността, преди да извадите хляба
Кнедли		400 г/14 унции	160°C	15 мин	-
Претопляне		–	150°C	20 мин	- Регулирайте времето според типа хранителен продукт и количеството храна

Функция за пара

Готвене с пара с таблица на храните

- 1 Свалете водния резервоар от уреда.

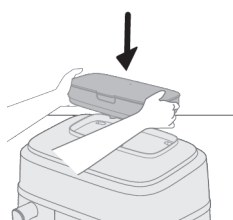
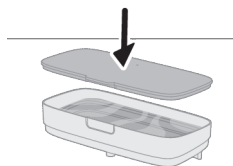
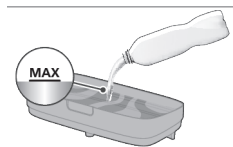


2 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

Количеството вода, необходимо за готвене, зависи от вида на храната и продължителността на готвене.

Може да се наложи да напълните водния резервоар по време на готвене, ако времето за готвене е над 50 минути.

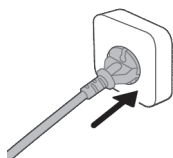


3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

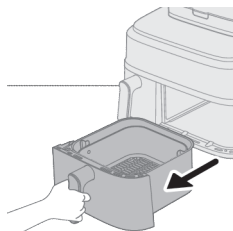
4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

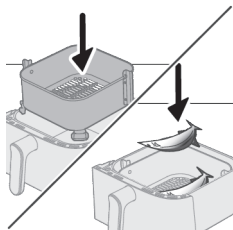
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.

5 Вкарайте щепсела в контакта.



6 Махнете голямата кофа с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.





7 Поставете кошницата в голямата кофа.

8 Сложете продуктите в кошницата.

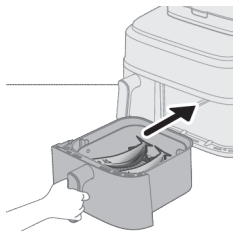
Забележка

- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.

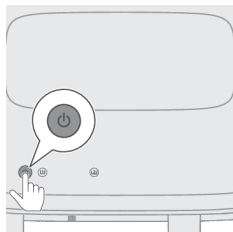
9 Поставете кофата обратно в Airfryer.

Внимание

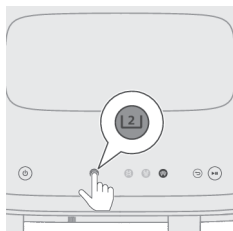
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



10 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



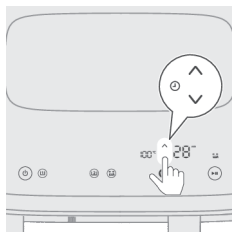
11 Изберете голямата кофа.



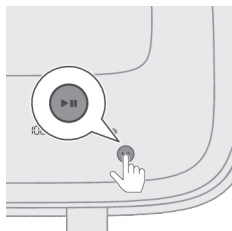
12 Изберете функцията за пара.

Времето от дясната страна започва да мига.





- 13** Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време.

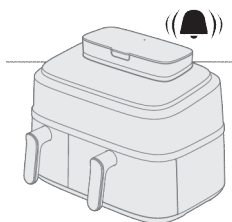


- 14** Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене. Индикацията за температура и време спира да мига.

Забележка

- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Ако температурата и времето на дисплея са включени постоянно и не мигат, това означава, че уредът работи нормално. След 20 секунди готвене ще чуете мотора/вентилатора и ще видите парата, която излиза от задната част на машината.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.

- 15** Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



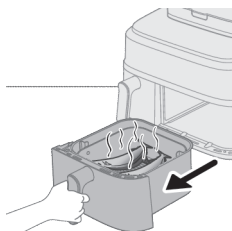
- 16** Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

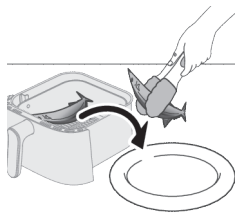
Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**
- **Внимавайте за внезапно изпускане на гореща пара, когато изваждате кошницата след готвене.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.





17 Внимателно извадете съставките от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

- Не наклоняйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне и може да се разплиска вода.
- След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.

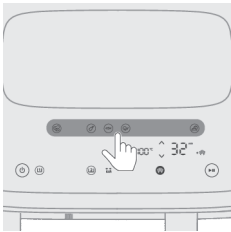


Таблица на храните – голяма кофа

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пресни картофи на кубчета	800 г/28 унции	100°C	28 – 35	
Цял картоф	4 броя	100°C	45 – 55	- Около 250 – 300 г/9 – 11 унции/брой
Пилешки бутчета	10 броя	100°C	30 – 40	- Около 125 г/4 унции/брой
Цяла риба	3 броя	100°C	18 – 22	- Около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой
Твърди зеленчуци	550 г/19 унции	100°C	10 – 14	- Като броколи, карфиол
Кнедли	400 г/14 унции	100°C	15 – 20	
Свински ребра	300 г/11 унции	100°C	30 – 35	- Използване на плоча с определен размер
Ориз	320 г/11 унции	100°C	25 – 30	- Използване на съд за готвене, например съд за печене, силиконова тава и т.н. - Добавете 320 мл вода в съда, съотношението ориз/вода е 1:1.2
Пилешки гърди	4 броя	100°C	20 – 30	- Около 200 г/7 унции/брой
Ямс/сладки картофи	8 броя	100°C	45 – 60	- Около 100 г/4 унции/брой

Готвене с пара с предварително зададена настройка

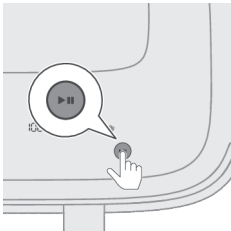
1 Следвайте стъпки от 1 до 12 в главата "Функция за пара".



2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да преминете към друга предварителна настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата ви предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза. Индикацията за температура и време спира да мига.



Таблица с предварително зададени настройки

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предвари- телно зададени настройки	Ико- на	Количе- ство храна	Темпера- тура (по подразб- иране)	Време (по подразб- иране)	Забележка
Пресни картофи		800 г /28 унции	100°C	35 мин	- Нарезжете картофите на кубчета
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		8 – 10 бр.	100°C	40 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче
Риба (напр. риба и морски дарове)		600 г/21 унции	100°C	20 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции
Зеленчуци		550 г/19 унции	100°C	14 мин	- Твърди зеленчуци, като броколи/карфиол
Кнедли		400 г/14 унции	100°C	20 мин	-

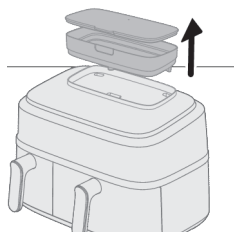
Почистване

Използване на автоматизирани програми за почистване

Използване на функцията за почистване с пара

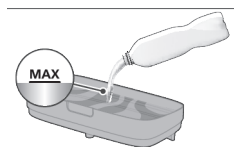
Тя помага за разтваряне на мазните остатъци и за дълбоко почистване на голямата кофа. Програмата е с продължителност 20 минути, от които 15 минути за почистване с пара и 5 минути за подсушаване на кофата.

- 1 Свалете водния резервоар от уреда.

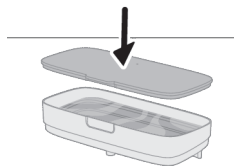


- 2 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

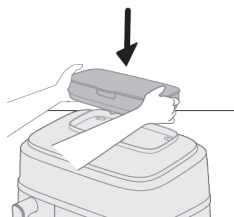


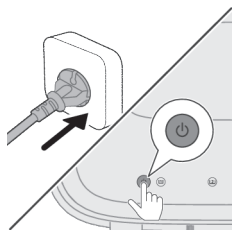
- 3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.



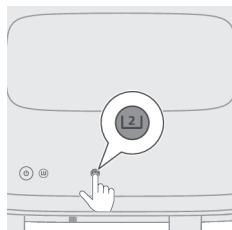
- 4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.

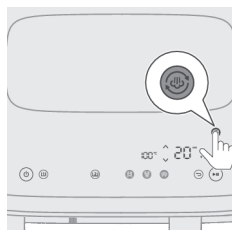




5 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда

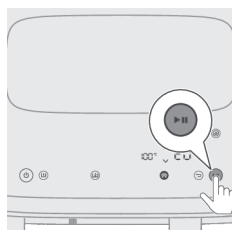


6 Изберете голямата кофа.

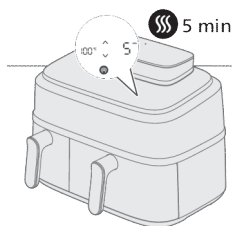


7 Натиснете бутона за почистване с пара, за да започнете почишването на дясната камера.

Времето от дясната страна започва да мига.

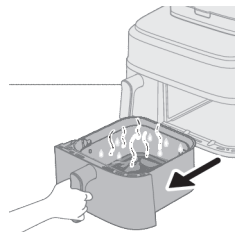


8 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на почистване. Индикацията за температура и време спира да мига.

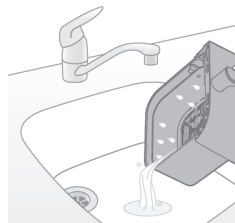


9 След 15 минути уредът ще издава непрекъснат звуков сигнал и иконата за почистване с пара (☁) ще мига, докато не извадите кофата.

Това означава, че процесът на почистване е завършен и остава фаза на изсушаване от 5 минути.



10 Извадете и изпразнете кофата.



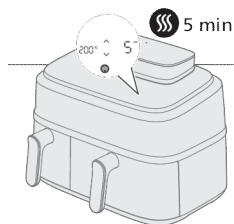
11 Изплакнете кошницата и кофата, за да отстраните остатъците.

Ако в кофата и кошницата остане мазнина, почистете ги със сапунена вода или препарат с помощта на гъба, след което изплакнете отново.

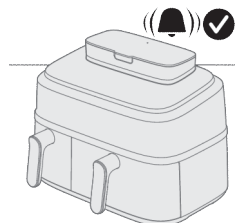
12 Избършете разтворената мазнина около нагревателя с парцал или кухненска кърпа.

Когато използвате функциите за пържене с горещ въздух или готвене с пара и пържене с горещ въздух, около зоната на нагревателя се натрупва мазнина. Редовното почистване с пара и избърсване ще помогне за поддържане на чистотата на горната част на вътрешността.

13 Поставете кофата обратно в уреда, за да се стартира автоматично режимът на изсушаване.



14 След 5 минути звуков сигнал показва, че програмата за изсушаване е завършена.



Съвет

- Преди първата употреба или ако не е използвана дълго време, препоръчваме да използвате функцията "Почистване с пара", за да почистите добре системата за циркулиране на водата и дясната камера.

Забележка

- При стартиране на програма за почистване с пара или премахване на накип може да се генерира повече пара от режима на пара от задната страна на уреда, което означава, че по стената ще се появи повече конденз. Преди да стартирате тези две програми, моля, уверете се, че: 1) изходът за въздух не е насочен директно към контакта; 2) не поставяте други кухненски уреди до машината; 3) поставяте машината на 20 см от стената, за да намалите образуването на конденз по стената.

Използване на функция за премахване на накип

Използване на функция за премахване на накип

На всеки 10 часа работа в режим на пара иконата ☼ ще мига, което показва, че е време да стартирате програма за премахване на накип. Този

функция помага за почистването на натрупания котлен камък във водната система на устройството и удължава експлоатационния му живот.

В зависимост от версията на софтуера на уреда ви има два различни начина за отстраняване на накип.

- **(Метод 1)** Метод "само с вода"
- **(Метод 2)** Метод "вода + препарат за отстраняване на накип"

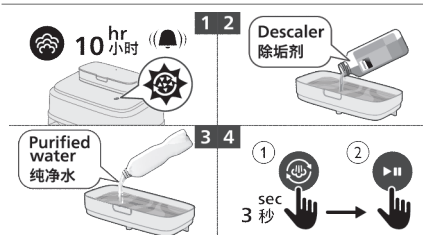
Проверете стикера върху уреда си и го сравнете с таблицата по-долу, за да изберете подходящия метод за отстраняване на накип за вашия уред.

Забележка: За оптимални резултати при отстраняването на накип следвайте инструкциите, посочени на стикера върху уреда. Ако имате въпроси, свържете се с горещата линия на сервизния център.

(Метод 1) Използвайте метода "Само с вода", когато видите този стикер

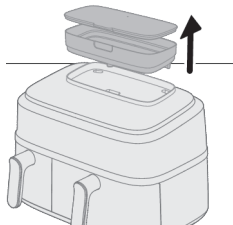


(Метод 2) Използвайте метода "Вода + препарат за отстраняване на накип", когато видите този стикер



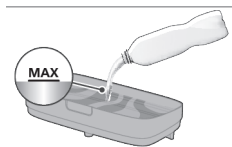
(1) Метод "Само с вода"

- 1 Свалете водния резервоар от уреда.

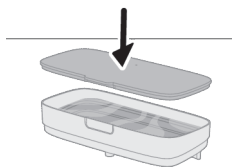


2 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

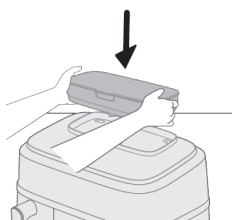


3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

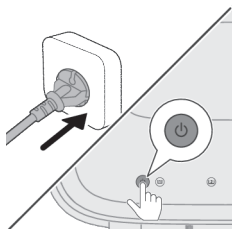


4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

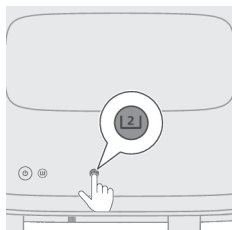
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.



5 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда



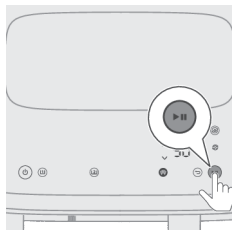
6 Изберете голямата кофа.



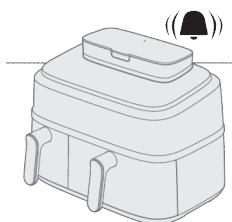


- 7** Натиснете продължително бутона за почистване с пара за повече от 3 секунди, докато се появи иконата за премахване на накип ☹️ и започне да мига.

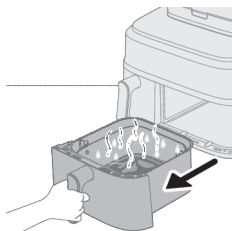
Времето от дясната страна започва да мига.



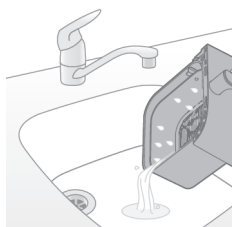
- 8** Натиснете бутона старт/пауза, за да започне премахването на накип. Индикацията за времето спира да мига.



- 9** Изчакайте 50 минути, докато чуете звуков сигнал, който показва, че програмата е приключила.



- 10** Извадете голямата кофа.



- 11** Излейте мръсната вода.

- 12** Измийте кофата и кошницата, изплакнете ги и ги подсушете. Избършете камерата за готвене със суха кърпа или кухненска кърпа.

Предлагаме да използвате функцията за почистване с пара, за да изплакнете вътрешната система за циркулиране на водата и да подсушите кофата.

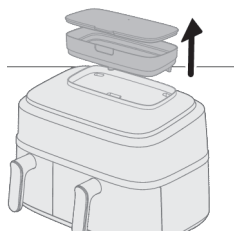
Забележка

- Когато иконата ☹️ мига, най-добре е незабавно да премахнете накипа; в противен случай в системата за циркулиране на водата може да се натрупа котлен камък и той да се запуши.

- Ако искате да премахнете накип по-късно, можете да игнорирате известието. Ще ви бъде напомнено отново следващия път, когато включите вашия Airfryer.
- При никакви обстоятелства не трябва да използвате течност за премахване на накип на базата на сярна киселина, солна киселина, сулфамона или оцетна киселина (оцет), тъй като това може да повреди водната система в уреда и да не разтвори варовика правилно.
- Ако често използвате твърда вода във вашия район, може да се наложи да премахвате накип от устройството по-често.

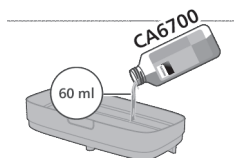
(2) Метод "Вода + препарат за отстраняване на накип"

1 Свалете водния резервоар от уреда.



2 Напълнете водния резервоар с 60 мл от Philips Descaler CA6700.

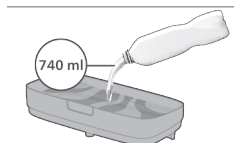
Забележка: Препарат за премахване на накип Philips CA6700 не е включен в комплекта. Закупете отделно за най-добри резултати при отстраняване на накип.

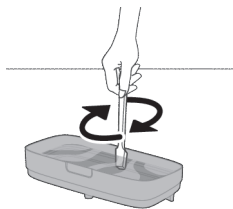


Забележка: За отстраняване на накип от уреда препоръчваме да използвате препарата за отстраняване на накип Philips CA6700/55 (наличен в онлайн магазина на Philips). Уредът трябва да се почиства от накип на всеки 10 часа работа на функцията за пара. Ако възнамерявате да използвате препарат за отстраняване на накип на базата на лимонена киселина на прах, препоръчваме да смесите 40 г лимонена киселина на прах за хранителни цели с 800 мл вода, за да получите разтвор за отстраняване на накип. Ако не премахнете накип от уреда, това ще анулира гаранцията.

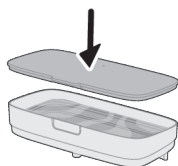
3 Напълнете водния резервоар със 740 мл вода.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

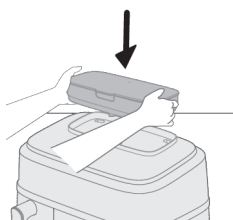




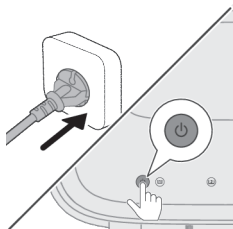
- 4** Разбъркайте равномерно водата и препаратата за премахване на накип в резервоара за вода.



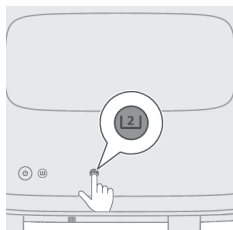
- 5** Закрепете капака на водния резервоар.



- 6** Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.



- 7** Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда

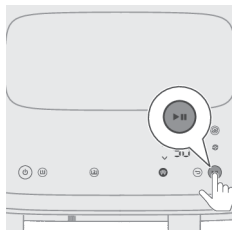


- 8** Изберете голямата кофа.

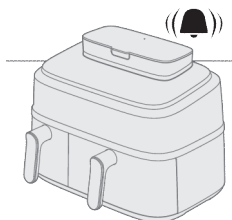


- 9** Натиснете продължително бутона за почистване с пара за повече от 3 секунди, докато се появи иконата за премахване на накип ☹️ и започне да мига.

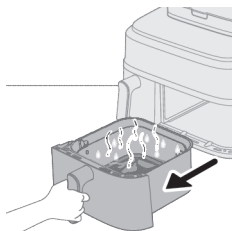
Времето от дясната страна започва да мига.



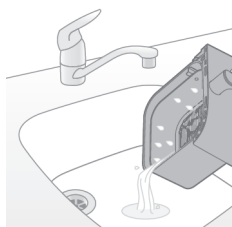
- 10** Натиснете бутона старт/пауза, за да започне премахването на накип. Индикацията за времето спира да мига.



- 11** Изчакайте 50 минути, докато чуете звуков сигнал, който показва, че програмата е приключила.



- 12** Извадете голямата кофа.

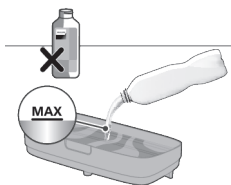


- 13** Излейте мръсната вода.

Внимание: Бъдете внимателни, когато боравите с горещата кофа.

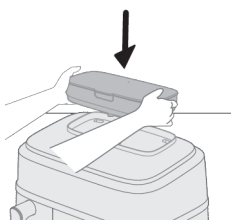


- 14** Излейте останалия разтвор за премахване на накип от резервоара за вода.

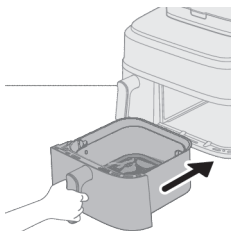


- 15** Напълнете водния резервоар само с вода.

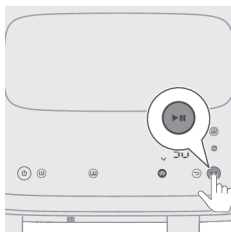
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.



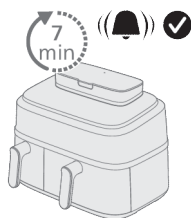
- 16** Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.



- 17** Поставете кофата обратно в уреда.



- 18** Натиснете бутона **старт/пауза**, за да продължите премахването на накип.



- 19** Процесът за премахване на накип трае около още 7 минути и приключва, когато отново чуете звуков сигнал от уреда.

- 20** Извадете голямата кофа.

- 21** Измийте кофата и кошницата, изплакнете ги и ги подсушете. Избършете камерата за готвене със суха кърпа или кухненска кърпа.

Предлагаме да използвате функцията за почистване с пара, за да изплакнете вътрешната система за циркулиране на водата и да подсушите кофата.

Забележка

- Когато иконата ☺ мига, най-добре е незабавно да премахнете накипа; в противен случай в системата за циркулиране на водата може да се натрупа котлен камък и той да се запуши.
- Ако искате да премахнете накипа по-късно, можете да игнорирате известието. Ще ви бъде напомнено отново следващия път, когато включите вашия Airfryer.
- При никакви обстоятелства не трябва да използвате течност за премахване на накип на базата на сярна киселина, солна киселина, сулфамона или оцетна киселина (оцет), тъй като това може да повреди водната система в уреда и да не разтвори варовика правилно.
- Ако често използвате твърда вода във вашия район, може да се наложи да премахвате накипа от устройството по-често.

Общо почистване

Предупреждение

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

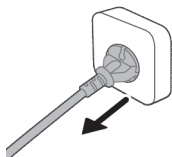
Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

Ако парата се натрупва вътре или около повърхността на отвора за пара, избършете с мека суха кърпа.

- 1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Съвет

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



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

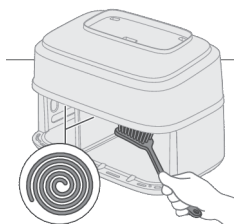
Съвет

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

- 4 За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната страна (включително отвора за пара, повърхността и т.н.) и вътрешността на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



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



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

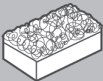
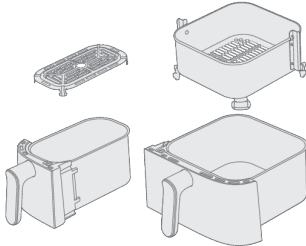
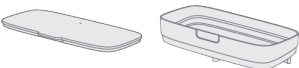
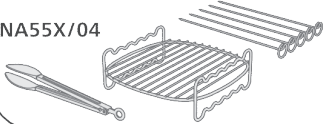
Забележка

- В случай че по време на почистване неволно издърпате разделителя, който се намира между малката и голямата кофа, не забравяйте да го поставите обратно по правилния начин.

Съвет

- Ако остатъците от храна полепнат по тигана, използвайте автоматичната програма за почистване "Почистване с пара", за да омекотите остатъците и да улесните почистването (вижте "Използване на автоматизираните програми за почистване").

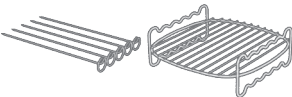
Таблица за почистване

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Аксесоари

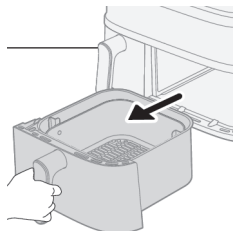
Използване на решетката на две нива

Решетката на две нива и шишът се доставят със следните модели:
NA55X/03.



Решетката на две нива е полезен аксесоар, който позволява готвене на две нива, но е съвместима само с голямата кофа.

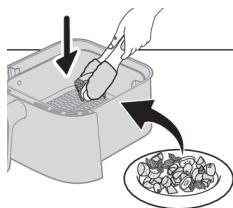
1 Извадете голямата кофа от уреда.



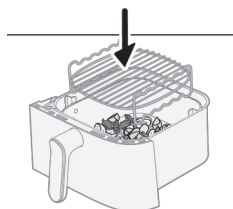
2 Поставете желаната храна в кошницата.

Забележка

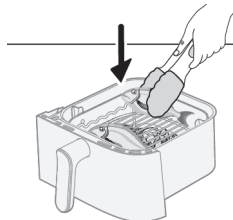
- Вижте таблицата с храни по-долу за препоръчителните продукти за готвене с решетката на две нива.



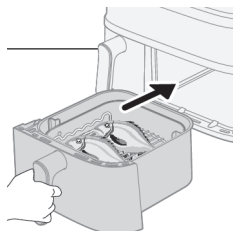
3 Поставете решетката на две нива върху храната в кошницата.



4 Добавете втората порция храна върху решетката на две нива.



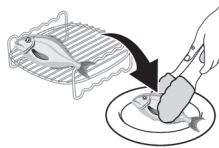
5 Поставете кофата в уреда и регулирайте времето и температурата, както е указано в следващата таблица. След като сте готови, натиснете бутона старт.

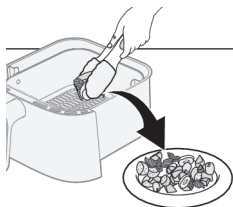


Съдове	Тегло (необработено)	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Замразени панирани пилешки хапки	300 г/11 унции	17 – 20 мин	180°C	
Тънки замразени картофи	400 г/14 унции			
Замразени пилешки крилца	450 г/16 унции	16 – 20 мин	200°C	
Замразен пилешки бургер шницел	350 г/12 унции			
Кочани царевица	800 – 1000 г/28 – 35 унции	24 – 28 мин	180°C	- 3 кочана царевица
Картофи с кожичка	500 г/18 унции			
Ципура	500 – 600 г/18 – 21 унции	18 – 20 мин	200°C	- 2 цели риби
Печени картофи (на четвъртини)	350 г/12 унции			
Цели гъби	200 г/7 унции	12 – 14 мин	200°C	
Кралски скариди, непочистени	400 г/14 унции			
Гриловано сирене или тофу	250 г/9 унции	15 – 18 мин	180°C	- Обърнете печеното сирене или тофу по средата на времето за готвене
Микс от зеленчуци	500 г/18 унции			

Забележка

- Най-горният хранителен продукт, посочен в таблицата, трябва да бъде поставен на най-горното ниво на решетката на две нива, а вторият продукт на долното ниво.





- 1 След като процесът на готвене приключи, използвайте ръкавици за фурна и щипки, за да извадите внимателно храната от кошницата.

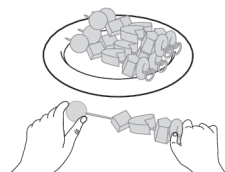
Внимание

- **Бъдете внимателни, когато отстранявате решетката на две нива, тъй като тя става гореща по време на готвене.**

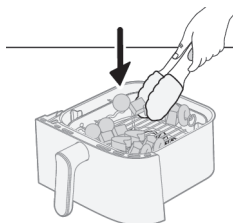
Използване на шиша

Шишът може да се използва в комбинация с решетката на две нива.

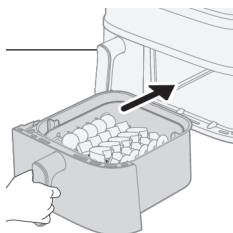
- 1 Нанижете желаните месо и зеленчуци на шишовете.



- 2 Поставете шишовете в определените процепи на решетката на две нива.

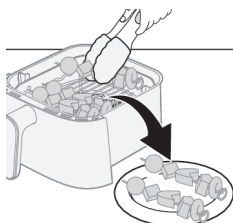


- 3 Поставете кофата обратно в уреда.
- 4 Задайте времето и температурата според указаната таблица и започнете процеса на готвене.



- 5 След като готвенето приключи, използвайте ръкавици за фурна и щипки, за да извадите внимателно храната от кошницата.

Вижте таблицата за конкретни препоръки относно времената и температурите на готвене.



Съдържание на кошницата

Порция

Продължителност на готвене

Температура

Забележка

5 шиша с храна

5 шиша

Микс от зеленчуци 500 г

15 – 18 мин

180°C

- Смесените зеленчуци сложете на дъното на кофата, а върху решетката на две нива сложете шишчетата.

Използване на комплекта за закуска

Комплектът за закуска се предлага със следните модели: NA55X/04.

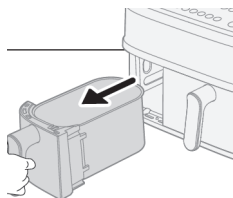


Комплектът за закуска позволява готвене на до четири яйца и четири препечени филийки едновременно.

Внимание

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

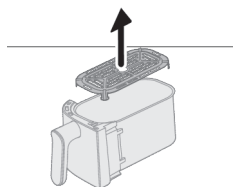
1 Извадете малката кофа от уреда.



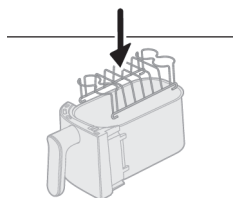
2 Извадете долната плоча от кофата.

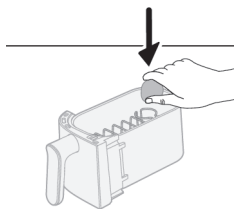
Забележка

- Ако долната плоча не се отстрани, препечените филийки може да не паснат правилно в кофата.



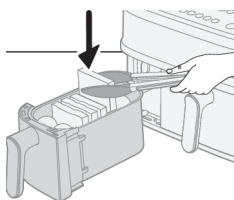
3 Поставете комплекта за закуска в малката кофа.





- 4 Поставете до четири яйца върху комплекта за закуска и поставете кофата обратно в уреда.
- 5 Регулирайте времето и температурата според таблицата с храни по-долу и натиснете бутона за стартиране.

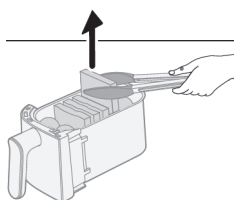
Комплект за закуска	Количество	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Твърдо сварени яйца	4 яйца	10 – 12 мин	180°C	- Първо сгответе яйцата. Добавете хляба по средата на процеса на готвене.
Рохки яйца	4 яйца	8 – 10 мин		
Препичане на хляб	5 броя	5 – 6 мин		



- 1 По средата на процеса на готвене добавете филийките хляб към комплекта за закуска и продължете да готвите.

Съвет

- Помислете дали да активирате напомнянето за разклащане, за да не забравите да добавите филийките хляб.
- Ако филийката хляб не влиза в кофата, я разрежете на две.



- 2 След като готвенето приключи, използвайте щипки, за да извадите внимателно яйцата и препечения хляб.

Моля, вижте таблицата с храни по-долу за конкретни времена и температури на готвене.

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.
- 3 Увийте кабела около определения държач за кабел от задната страна на уреда.

Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте хоризонтално, за да предотвратите случайно изпадане на кофите, което потенциално може да ги повреди.

- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer, като например подвижното мрежесто дъно и др. са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.philips.com/support** за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона: 
		Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.

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

Проблем	Възможна причина	Решение
На екрана на Airfryer се показва "E1".	Устройството е развалено/дефектно.	Позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново. Ако на екрана все още се показва "E1", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
На екрана на Airfryer се показва "E4–E12".	Устройството може да има повреда.	Опитайте да изключите и включите устройството към контакта. 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.
Чувам някакъв странен шум, идващ от вътрешната страна на уреда.	Уредът е снабден с вентилатор, който е необходим за транспортиране на топлината до храната, както и с водна помпа, която е необходима за функцията на уреда за задушаване на пара.	Този шум е нормален и се очаква. Ако шумът стане по-силен или забележимо се промени, обърнете се към центъра за поддръжка на Philips за допълнителни съвети.
След готвене в камерата има вода.	Airfryer произвежда пара по време на готвене. Парата кондензира върху храната и по вътрешните стени на камерата за готвене. Водата от конденза остава в камерата за готвене след готвене.	Известно количество вода, оставащо в камерата за готвене след готвене, е нормално. Просто го избършете с мокра, неабразивна кърпа.
⚡ винаги мига	Няма вода във водния резервоар	Добавете вода във водния резервоар.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Водният резервоар не е поставен правилно	Натиснете водния резервоар в процепа, за да го закрепите на място, и след това натиснете бутона за старт/пауза.
	Тръбичката за вода е блокирана	Свържете се с потребителския център във вашата държава и поискайте допълнително обслужване.
 винаги мига	Това е напомнянето за премахване на накип	Извършете процеса за премахване на накип. Вижте главата "Премахване на накип".
Възможно е по стената да има кондензирана вода по време на готвене с пара, почистване с пара, премахване на накип	Това е нормално, парата ще излезе от изхода за въздух от дясната страна и ще бъде изтласкана към стената от вентилатора	Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте десния изход за въздух на устройството директно пред контакта, за да избегнете електрически проблеми. Не поставяйте други кухненски уреди в близост до него. Използвайте парцал, за да го подсушите.
Машината тече	Тече от вътрешната част на устройството (теч на тръбичката за вода и т.н.)	Свържете се с потребителския център във вашата държава и поискайте допълнително обслужване.
	Устройството е напукано от външна сила или деформация	
	Теч от водния резервоар	Извадете водния резервоар и го монтирайте отново правилно Проверете дали има пукнатини във водния резервоар, свържете се с потребителския център във вашата държава
Недостатъчно пара	Недостатъчно вода във водния резервоар	Проверете резервоара за вода, за да се уверите, че има достатъчно вода.
	Водният резервоар не е поставен правилно докрай	Натиснете водния резервоар в процепа, за да го закрепите на място, и след това натиснете бутона за старт/пауза.
	Отворът за вода в процепа в горната част на машината е замърсен/запушен	Почистете и изплакнете отвора за вода.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Запушване на генератора за пара или теч от тръбопровода за пара	Ако е бил използван дълго време, може да е необходимо да се извърши премахване на накип и почистване на генератора за пара. Стартирайте програмата за премахване на накип. Ако все още не работи, моля, свържете се с потребителския център
Не се чува звук от вентилатора или мотора при стартиране на програма за готвене с пара, готвене с пара и пържене с горещ въздух, почистване с пара, отстраняване на накип, но индикациите за температура и време са включени и не мигат	Това е нормално. Уредът работи.	Изчакайте повече от 20 секунди, за да проверите явлението отново.
Кондензирана вода върху свободния контакт по време на готвене с пара, почистване с пара, отстраняване на накип	Устройството е поставено твърде близо до свободните контакти	Препоръчваме да коригирате позицията на устройството или да използвате капака против прах за контакт, за да избегнете натрупването на конденз в свободните контакти.

Содржина

Важни упатства за безбедност	921
Рециклирање	924
Електромагнетни полиња (EMF)	924
Гаранција и поддршка	924
Вовед	925
Општ опис	926
Опис на функциите	928
Пред првото користење	929
Подготовки пред прва употреба	930
Упатства за готвење	932
Готвење во две тави	932
Готвење во една тава	936
Чистење	966
Користете програми за автоматско чистење	966
Општо чистење	976
Додатоци	978
Складирање	983
Решавање проблеми	983

Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.



Опасност

- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана перна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да го полните садот со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.
- Пред првото користење, преградата за чување на кабелот мора да се постави на уредот. Немојте никогаш да ја отстранувате преградата за чување на кабелот.

Предупредување

- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, нејзин сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер, 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 засобен систем за далечинско управување.
- 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.

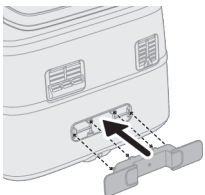
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Немојте да го потпирате апаратот на сид или на други апарати. Оставете најмалку 15 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Никогаш немојте да го полните садот со масло.
- 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, корпата и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот на и по користењето на апаратот, секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.
- Кога готвите храна на пареа, бидете внимателни кога го отворате капакот за да не ве изгори пареата.
- Преградата што не се користи е секогаш жешка кога се користи друга преграда.



- Преградата / делот на апаратот што не се користи може да се вжешти кога се користи другата преграда / дел и ви препорачуваме да не отстранувате ниту една фиока дури и кога се користи една преграда / дел и само да отворате / отстранувате фиока кога треба да ја наполните.
- Немојте да го ставате прозорецот за пареа на апаратот до штекерот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Не исклучувајте го уредот од штекер веднаш по завршувањето на процесот на готвење.
- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени.
- Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (за да создавањето на акриламид се сведе на минимум).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок зелен елемент, раб на металните делови и заштита од прскање.
- 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.
- Држачот за кабел служи и како одвојувач со тоа што создава растојание меѓу уредот и сидот за да спречи акумулирање на топлина. Никогаш немојте да го отстранувате овој одвојувач.
- Кога ќе засвети иконата за отстранување бигор, продолжете со процесот на отстранување бигор.
- Поставете го уредот на растојание од 20 cm од сидот и не поставувајте го отворот за излез на воздух директно пред штекерот. 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.



- При нормална употреба, мора да има добра вентилација околу производот.
- Ако пареата се акумулира во или околу површината на отворот за пареа, избришете ја со мека и сува крпа.
- Ако има кондензирана вода на неупотребениот приклучок, ви препорачуваме да ја приспособите положбата на уредот или да го користите капачето за прав на приклучокот за да избегнете акумулирање на кондензација во неупотребените приклучоци.

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.

Електромагнетни полиња (EMF)

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

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**.

Вовед

Честитки и добре дојдовте во семејството на Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **www.philips.com/welcome**.

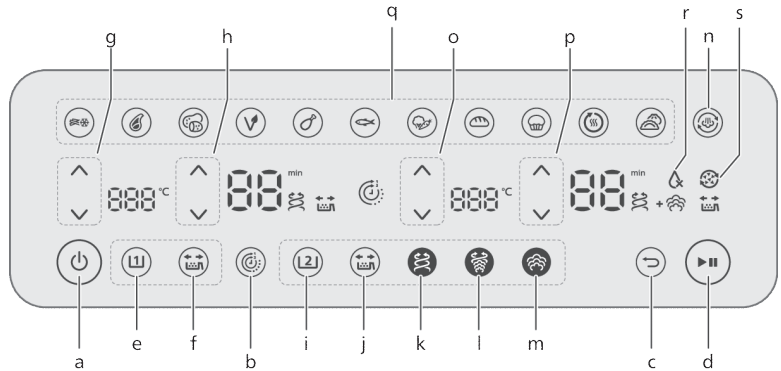
Апаратот Airfryer со две корпи со пареа ви овозможува да подготвувате две состојки со одделни начини на готвење, а и двете да бидат готови во исто време. Две корпи за пржење, печење, подготвување скара, а големата корпа е опремена и за готвење на пареа. Уживајте во совршено зготвени оброци со технологијата RapidAir Plus и Air Steam.

Освен тоа, овој Airfryer се одликува и со програма за автоматско чистење, како што е чистењето со пареа и отстранувањето бигор. Чистењето со пареа може да го олесни отстранувањето на маснотиите од големата тава и околу грејната цевка. Функцијата за отстранување на бигорот овозможува отстранување на бигорот од системот за вода на уредот и го продолжува неговиот работен век.

Доаѓа со апликацијата Home ID што ви дава упатства во чекори и стотици вкусни оброци со специфични поставки за вашиот апарат Airfryer со две корпи.

Преземете ја апликацијата со QR-кодот на пакувањето.

Контролна табла



- a Копче за вклучување/исклучување
- b Функција за време
- c Копче за враќање назад
- d Копче за започнување/паузирање

Копчиња за контрола за малата тава

- e Копче за мала тава
- f Копче за потсетник за тресење
- g Копчиња за контрола на температурата
- h Копчиња за контрола на времето

Копчиња за контрола за големата тава

- i Копче за голема тава
- j Копче за потсетник за тресење
- k Копче за функција за готвење со топол воздух
- l Копче за функција за готвење со топол воздух и пареа
- m Копче за функција за пареа
- n Копче за функција за чистење со пареа
- o Копчиња за контрола на температурата
- p Копчиња за контрола на времето
- q Копчиња за однапред поставени програми
- r Индикатор дека нема вода
- s Икона за потсетник за отстранување бигор

Опис на функциите



Резервоар за вода

Фритезата на топол воздух има резервоар за вода што се наоѓа во горниот дел на уредот. Ознаката MAX за ниво на вода е приближно 800 ml и е видлива од предната и од задната страна. За да спречите истекување на водата, не го надминувајте ова ниво.

За да избегнете истурање, држете го резервоарот за вода со двете раце додека го полните и затворете го капакот пред да го преместувате. Испразнете го резервоарот за вода по секој циклус на готвење за да спречите појава на бигор.



Функција за време

Автоматски го синхронизира времето на готвење за готвењето на двете тави да заврши во исто време, дури и ако имаат различни времиња на готвење.



Копче за враќање назад

Користете го копчето за враќање назад ако по грешка изберете погрешна однапред поставена опција/функција.



Потсетник за тресење

Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да ги овозможите или оневозможите предупредувањата што ве потсетуваат да ја протресете храната или да ја превртите храната двапати за време на готвењето и да добиете порамномерни резултати. Ќе слушнете звучен сигнал и ќе видите икона за протресување (🌀) што ќе трепка до приказот на време.



Функција за готвење со топол воздух

Технологијата RapidAir Plus се одликува со уникатен дизајн во облик на ѕвезда и го циркулира топлиот воздух околу храната и низ неа, со што овозможува рамномерно готвење на храната и приготвување вкусни домашни оброци.



Функција за готвење со топол воздух и пареа

Само за големата тава: Постигнете ја мекоста што се добива со готвењето на пареа и крцкавоста што се добива со готвењето на топол воздух со помош на RapidAir Plus со технологијата Air Steam Technology.



Функција за готвење на пареа

Само за големата тава: Нашата технологија Air Steam овозможува добро комбинирање на пареата при готвењето зеленчук, риба, кнедли или печива, со што добивате мека и деликатна текстура, без храната да биде кашеста или водеста.



Икона за индикатор дека нема вода

Тоа е иконата на десната страна на приказот. Кога трепка придружена со звучен сигнал, тоа значи дека веќе нема вода во резервоарот или дека тој не е правилно поставен. Наполнете го резервоарот со вода и проверете дали е правилно поставен, а потоа притиснете го копчето за започнување/запирање и знакот ќе се исклучи.



Функција за чистење со пареа

Само за големата тава: Еднаш притиснете го копчето за чистење со пареа за да почнете да ја чистите десната комора и да ги растворите масните наслаги во тавата и околу грејачот. За повеќе информации, погледнете во поглавјето „Чистење - чистење на пареа“.



Функција за отстранување бигор

Само за големата тава: долго притиснете го копчето за чистење со пареа  најмалку 3 секунди, додека не почне да трепка иконата за отстранување бигор. За повеќе информации, погледнете во поглавјето „Чистење - Отстранување бигор“.



Паузирај го готвењето

Притиснете го кратко копчето за започнување/паузирање или повторно вметнете ја „тавата/корпата“ за да продолжите со готвењето.

Однапред поставени програми

Однапред поставените опции подолу се програми за готвење што даваат препораки за температурата и времето на готвење врз основа на одредена количина на храна. За повеќе детали, погледнете во поглавјето „Готвење со однапред поставени опции“.



Замрзнати
закуски
од компир



Стек



Свежи
компири



Веганско



Пилешки
батаци



Риба



Зеленчук



Леб



Мафин/
Торта



Подгревање



Кнедли

Звуци на апаратот

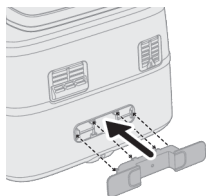
Може да слушнете звук додека апаратот работи. Тоа е нормално, а звукот доаѓа од пумпата и од вентилаторот.

Звучни известувања

Повремено ќе слушнете звук, на пример ако апаратот завршил со готвењето или ако треба да се направи следниот чекор, како на пример, тресење или превртување на храната.

Пред првото користење

- При првото користење, фритезата на топол воздух може да испушти чад и мирис. Тој треба да исчезне за неколку минути.
 - Пред првото готвење, следете го поглавјето „Чистење“ за темелно да го исчистите уредот.
- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
 - 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
 - 3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете го поглавјето „чистење“).
 - 4 Прикачете го држачот за кабел на назначената област на задниот дел од уредот со тоа што ќе легне на место и ќе се слушне „клик“.

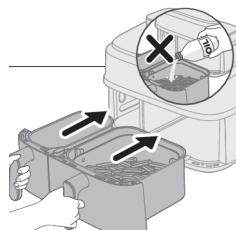


Внимание

- Држачот за кабел служи и како одвојувач со тоа што создава растојание меѓу уредот и сидот за да спречи акумулирање на топлина.

Внимание

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

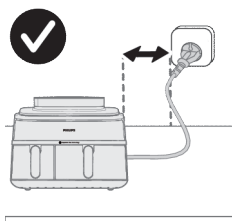


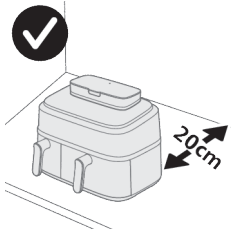
Подготовки пред прва употреба

Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

Забелешка

- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- 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.
- При нормална употреба, мора да има добра вентилација околу производот.





- За време на користењето, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пара. Немојте да ги приближувате рацете или лицето до пареата и до отворите за излез. Поставете го уредот на растојание од 20 cm од сидот и не поставувајте го отворот за излез на воздух директно пред штекерот.

Упатства за готвење

Постојат различни функции за готвење за левата и десната тава. Може да ја изберете соодветната тава за саканата функција за готвење.

Режим на готвење

	Топол воздух	Пареа и топол воздух	Пареа
			
Мала тава	✓	✗	✗
Голема тава	✓	✓	✓

Пред да ја користите функцијата за пареа или за пареа и готвење со врел воздух, проверете дали има доволно вода во резервоарот.

Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

Немојте да ја надминувате ознаката MAX за нивото на вода на резервоарот за вода.

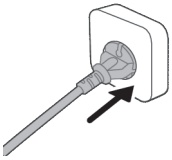
Испразнете го резервоарот за вода по готвењето.

Готвење во две тави

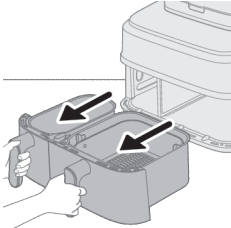
Готвење со функцијата за време

Ако готвите две јадења со различна функција, температура и време, користете ја **Функцијата за време** за да ги завршите двете јадења во исто време.

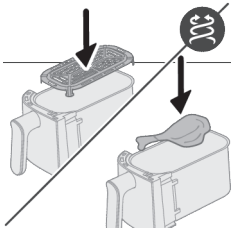
- 1 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



- 2 Извадете ги двете тави од апаратот со повлекување на рачката.



- 3 Ставете ја долната плоча во малата тава.



- 4 Ставете ја корпата во големата тава.

Забелешка

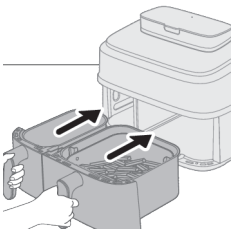
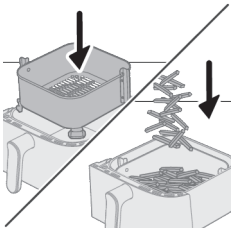
- Уверете се дека крилцата на корпата се точно позиционирани на левата и десната страна кога ја ставате во тавата. Ако случајно ја ротирасте 90 степени, корпата нема да ја собере во тавата.
- Нормално е да употребите малку сила за да ја ставите корпата во тавата.

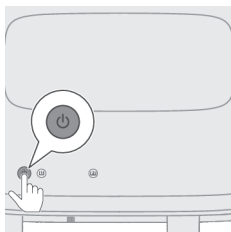
- 5 Ставете ги состојките во корпите.

- 6 Вратете ги тавите во апаратот Airfryer.

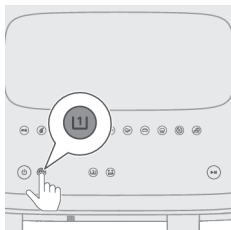
Внимание

- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



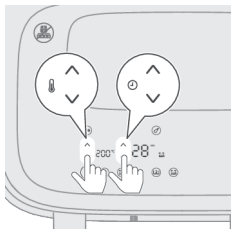


- 7** Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

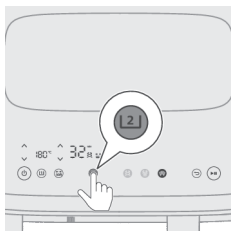


- 8** Изберете ја малата тава.

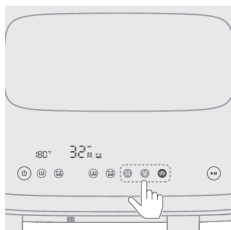
Индикаторот за време и температура на левата страна започнува да трепка.



- 9** Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.

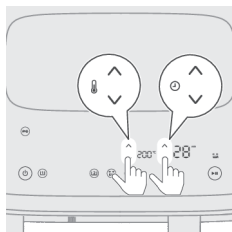


- 10** Изберете ја големата тава.



- 11** Изберете ја саканата функција за готвење: топол воздух, пареа или топол воздух и пареа.

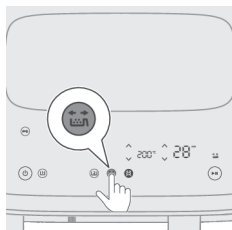
Пред да ја изберете функцијата за готвење со пареа или со топол воздух и пареа, наполнете го резервоарот за вода до ознаката за ниво MAX.



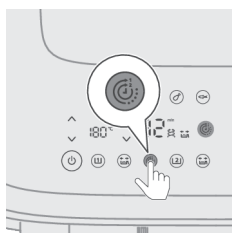
- 12** Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.

Ако ја изберете функцијата за готвење со топол воздух и пареа, може да ја приспособите температурата на готвење. За функцијата за готвење на пареа, температурата е фиксирана на 100°C и не може да се приспособува.

Погледнете ја табелата за храна во поглавјето „Готвење во една тава“ за да ги видите предложените количини на храна, температури и време на готвење.



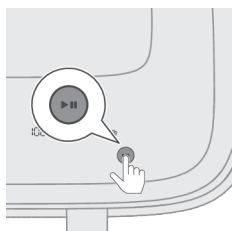
- 13** Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето.



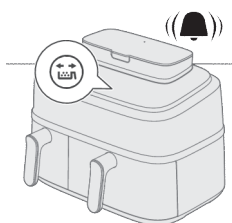
- 14** Притиснете го копчето за функција за време за да се погрижите готвењето на двете јадења да заврши во исто време.

Ако готвите два типа храна со различни функции, температури и времиња на готвење, а не мора да ги завршите во исто време, може да го прескокнете овој чекор.

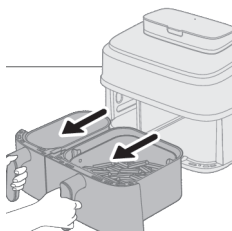
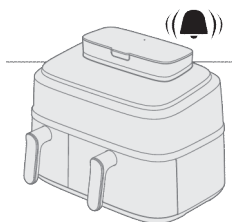
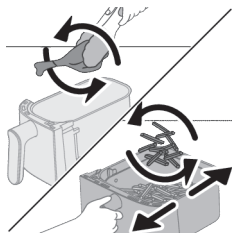
Додека готвите, ако го приспособите времето за една тава, **функцијата за време** ќе биде оневозможена и двете тави ќе функционираат одделно. За повторно да ја активирате **Функцијата за време**, притиснете го копчето за започнување/паузирање. Потоа притиснете го копчето за **Функција за време** што ќе се појави. На крајот, повторно притиснете го копчето за започнување/паузирање за да продолжите со готвењето.



- 15** Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.



- 16** Кога ќе го чуete звучниот сигнал од потсетникот за протресување, отстранете ја тавата од корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.



17 Кога ќе го слушнете свончето на тајмерот, времето на готвење изминало.

18 Извлекете ги тавите и проверете дали состојките се готови.

Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете ја тавата во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

19 Внимателно отстранете ги состојките (на пр., пржени компирчиња) од тавата со клешти за скара.

Забелешка

- За да ги паузирате двете тави, притиснете го копчето за започнување/паузирање. Повторно притиснете го за да го продолжите готвењето во двете тави.
- За да паузирате само една тава, прво изберете ја таа тава, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање. Повторно притиснете го за да го продолжите готвењето во таа тава.
- Може да користите однапред поставена опција за едната тава, а рачни поставки за другата.
- Уредот автоматски паузира ако извадите тава и продолжува со готвење кога ќе ја вратите.

За упатства за различните функции за готвење, погледнете ги соодветните делови во поглавјето „Готвење во една тава“.

Готвење во една тава

Ако сакате да пригответе мала порција храна со топол воздух, изберете ја малата тава .

Ако сакате да пригответе голема порција храна со топол воздух, со топол воздух и пареа или со пареа, изберете ја големата тава .

Упатствата подолу се однесуваат на големата тава.

Забелешка

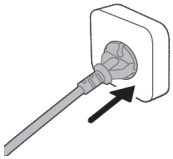
- За да отстраните големи или деликатни состојки, користете штипалка за да ги подигнете.

- Во зависност од состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотии од тавата по секоја количина, или пред да ја протресете или повторно да ја ставите корпата. Ставете ја корпата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици отпорни на топлина кога ќе го истурате вишокот масло или маснотии. Потоа вратете ја корпата во тавата.

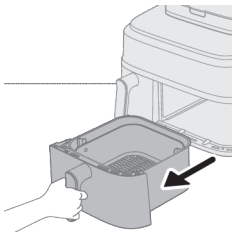
Функција за топол воздух

Гответе со топол воздух во големата тава со табелата за храна

- 1 Вметнете го приклучокот во сидниот штекер.

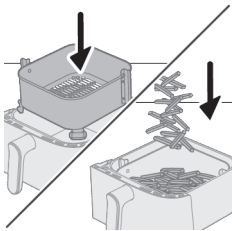


- 2 Извадете ја големата тава со корпата од апаратот со повлекување на рачката.



- 3 Ставете ја корпата во големата тава.

- 4 Ставете ги состојките во корпата.



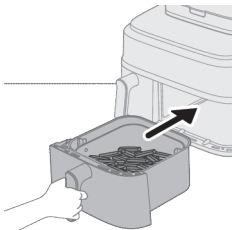
Забелешка

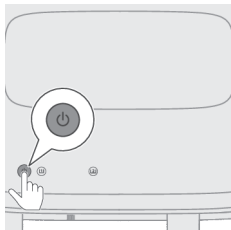
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.

- 5 Вратете го садот во апаратот Airfryer.

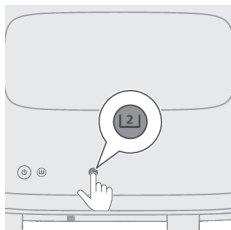
Внимание

- Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.

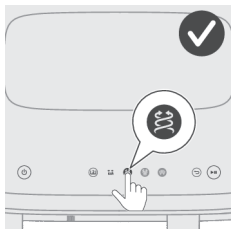




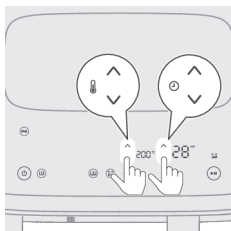
- 6** Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



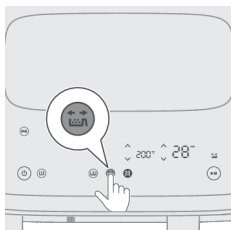
- 7** Изберете ја големата тава.



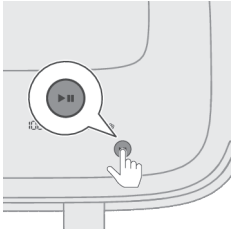
- 8** Изберете го копчето за функција за готвење со топол воздух. Индикаторот за време и температура на десната страна започнува да трепка.



- 9** Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура (погледнете ја табелата за храна).



- 10** Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето ако состојките треба да се протресуваат или вртат за време на готвењето (погледнете ја табелата за храна).

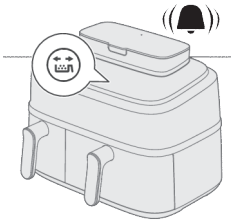


11 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

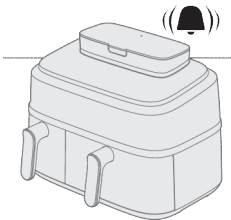
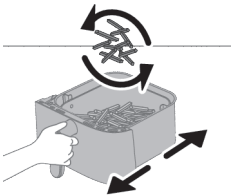
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

Забелешка

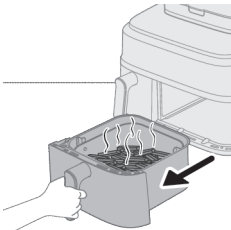
- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето така што ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.



12 Кога ќе го чуете звучниот сигнал од потсетникот за протресување, отстранете ја тавата од корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.



13 Кога ќе го слушнете свончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



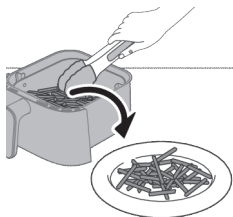
14 Извлекете го садот и проверете дали состојките се готови.

Внимание

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.



15 Внимателно отстранете ги состојките (на пр., пржени компирчиња) од тавата со клешти за скара.

Внимание

- Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да падне од тавата.
- По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во **Airfryer**, од тавата може да излезе пареа.



Табела за храна - голема тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	- Дебелина од 7x7 mm / 0,3x0,3 in - Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Голема порција	900 g / 32 oz	200	29	- Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 14-тата, 18-тата, 21-тата и 25-тата минута. - Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.

Домашен помфрит	800 g / 28 oz	180°C	30-40	- Дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 - Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Замрзнати пилешки медалјони	600 g/21 oz	200°C	10-20	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	600 g/21 oz	200°C	18-24	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер	4 плескавици	200 °C	15-20	- Приближно 150 g/5 oz/парче - Превртете на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	- Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска	4 котлети	200°C	15-20	- Приближно 150 g/5 oz - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси	10 парчиња	200°C	11-15	- Приближно 50 g/1,8 oz/парче - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

Пилешки батаци (приближно 125 g/4 oz/парче)	4 парчиња	180°C	23	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради	4 парчиња	180°C	15-25	- Приближно 200 g/7 oz/парче - Превртете на половина од процесот на готвење
Цела кокошка	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Цела риба	3 парчиња	180°C	20-25	- Приближно 300-400 g/11-14 oz/парче
Филе од риба	5 парчиња	160°C	25-32	- Приближно 200 g/7 oz
Мешан зеленчук	1000 g/35 oz	180°C	22	- Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или промешајте ја храната во 11-тата и 17-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук.
Мафини (приближно 40 g/парче)	6 парчиња	160°C	13	

Торта	500 g/18 oz	150°C	35-40	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/2,1 oz)	4 парчиња	180°C	8	
Веганско	12 парчиња	180°C	12-15	- Вегански закуски од свежи намирници како фалафел - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Домашен леб	550 g / 19 oz	150°C	33-35	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите тестото



Табела за храна - мала тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

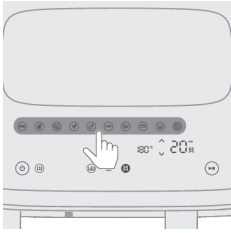
Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит	300 g / 11 oz	200°C	28-30	- Дебелина од 7x7 mm / 0,3x0,3 in - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Голема порција	670 g/24 oz	200	48	- Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 21-тата, 27-тата, 34-тата и 40-тата минута. - Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
Домашен помфрит	300 g / 11 oz	180°C	30-38	- Дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

Замрзнати пилешки медалјони	300 g / 11 oz	200°C	20-22	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	300 g / 11 oz	200°C	20-23	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер	300 g / 11 oz	200 °C	21-24	- Приближно 150 g/5 oz/парче - Превртете на половина од процесот на готвење
Месни котлети без коска	300 g / 11 oz	200°C	20-22	- Приближно 150 g/5 oz/парче - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси	6 парчиња	200°C	13-17	- Приближно 50 g/1,8 oz/парче - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4 oz/парче)	4 парчиња	180°C	29	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради	3 парчиња	180°C	20-25	- Приближно 200 g/7 oz/парче - Превртете на половина од процесот на готвење

Цела риба	1 парче	180°C	24-26	- Приближно 300-400 g/11-14 oz/парче
Филе од риба	2 парчиња	160°C	25-32	- Приближно 200 g/7 oz/парче
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	800 g/28 oz	180	24	- Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или промешајте ја храната во 12-тата и 18-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук.
Мафини (приближно 40 g/парче)	5 парчиња	160°C	18	
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/2,1 oz)	3 парчиња	180	8	
Веганско	12 парчиња	190°C	15-18	- Вегански закуски од свежи намирници како фалафел - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

Готвење на топол воздух со однапред поставена опција за голема тава

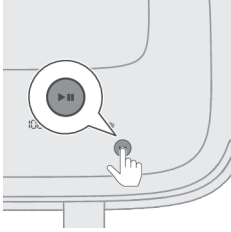
- 1** Следете ги чекорите 1 до 8 во поглавјето „Готвење на топол воздух со однапред поставена опција за голема тава со табела за храна“.



2 Изберете однапред поставена опција.

Совет:

- За да промените кон друга однапред поставена опција, притиснете го копчето за враќање назад или поништете го изборот на копчето за однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

Во долунаведената табела можете да ја погледнете препорачаната количина храна за зададеното време на готвење.



Однапред поставена опција - голема тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Замрзнати закуски од компир		800 g / 28 oz	200 °C	28 мин.	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Бифтек (телешки или свински кременадли)		600 g / 21 oz	200 °C	20 мин.	- Парчиња со дебелина од 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz по парче. - До 4 месни котлети без коска. - Превртете еднаш
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)		12 парчиња	180 °C	12 мин.	- 40 g за секое парче Вегански закуски од свежи намирници како фалафел Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето.
Свежи компири (односно печени компири)		800 g / 28 oz	180 °C	30 мин.	- Користете брашнест компир - Дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од 1/4 до 1 супена лажица масло. - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето.
Пилешки батаци (живина)		8 - 10 парчиња	180 °C	32 мин.	- 120-130 g / 4-5 oz за секој батак - Протресете, превртете или измешајте при готвењето.
Риба (риби и морска храна)		600 g / 21 oz	180 °C	23 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		1000 g / 35 oz	180 °C	22 мин.	- Крупно исечкан - Мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид)
Торта		500 g / 18 oz	140 °C	35 мин.	- Користете го XL-додатокот за печење (199 x 189 x 80 mm) за големиот сад.

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Леб		500 g / 17 oz	180 °C	35 мин.	- Користете го XL-садот за готвење и печење. - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува. - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите лебот.
Подгревање		-	160 °C	5 мин.	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна



Однапред поставена опција - мала тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Замрзнати закуски од компир		300 g / 11 oz	200 °C	30 мин.	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Бифтек (телешки или свински кременадли)		400 g / 14 oz	200 °C	22 мин.	- Парчиња со дебелина од 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz по парче. - До 4 месни котлети без коска. - Превртете еднаш
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)		8 парчиња	190 °C	15 мин.	- 40 g за секое парче - Вегански закуски од свежи намирници како фалафел - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Свежи компири (односно печени компири)		300 g / 11 oz	180 °C	35 мин.	- Користете брашнест компир - Дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло. - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето.
Пилешки батаци (живина)		4-5 парчиња	180 °C	36 мин.	- 120-130 g / 4-5 oz за секој батак - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Риба (риби и морска храна)		300 g / 11 oz	180 °C	25 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		400 g / 14 oz	180 °C	25 мин.	- Крупно исечкан - Мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид)
Мафини		6 парчиња	150 °C	20 мин.	- Користете ги калапите за мафини за малата корпа
Леб		300 g / 11 oz	160 °C	40 мин.	- Користете го додатокот за печење
Подгревање		-	170 °C	6 мин.	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна

Совет: Одржувајте ја топлината

- Можете да ја одржите топлината на храната во апаратот Airfryer со тоа што ќе ја поставите температурата на 80 степени и ќе го прилагодите времето колку сакате за храната да остане топла. Препорачуваме времето на одржување топлина да не измине 30 минути бидејќи квалитетот на храната може да опадне.
- Ако помфритот изгуби голем дел од крцкавоста за време на режимот за одржување топлина, скратете го времето на одржување топлина така што ќе го исклучите апаратот порано или пржете ги 2-3 минути на температура од 180 °C.

Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- За големата тава, ви требаат 800 g/28 oz помфрит, а 300 g / 11 oz помфрит за малата тава.
- Изберете сорта на компир соодветна за правење помфрит, на пр. свежи, (малку) брашнести компири.

- Најдобро е помфритот да се пржи со врел воздух во количини до 800 g / 28 oz за рамномерен резултат. Помфритот во поголеми количини обично е помалку крцкав од помфритот во помали порции.
- 1 Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња (дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 in).
- 2 Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.
- 3 Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.
- 4 Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.
- 5 Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.

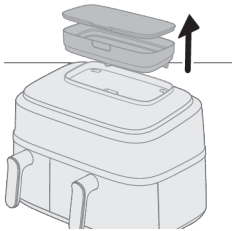
Забелешка

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

Функција за готвење со топол воздух и пареа

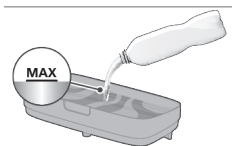
Функција за готвење со топол воздух и пареа со табела за храна

- 1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.

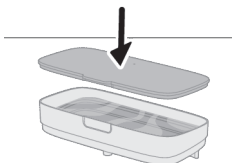


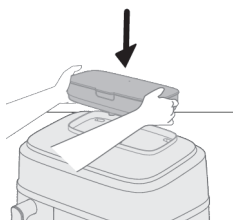
- 2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.



- 3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.

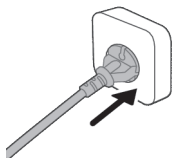




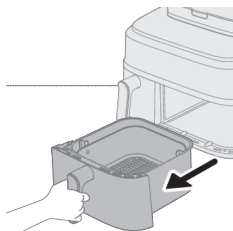
- 4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење со топол воздух и пареа може да биде оневозможена.

- 5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.

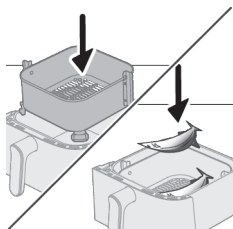


- 6 Извадете ја големата тава со корпата од апаратот со повлекување на рачката.



- 7 Ставете ја корпата во големата тава.

- 8 Ставете ги состојките во корпата.



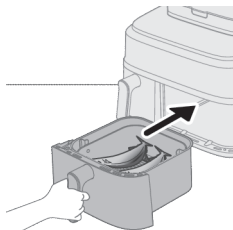
Забелешка

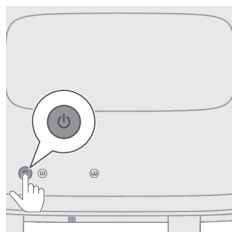
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.

- 9 Вратете го садот во апаратот Airfryer.

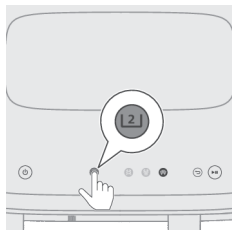
Внимание

- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**

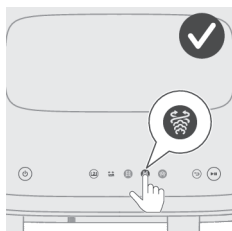




10 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

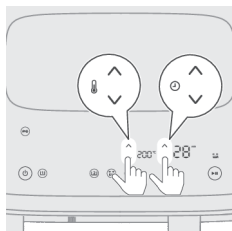


11 Изберете ја големата тава.

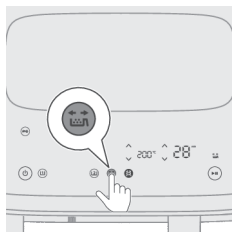


12 Изберете ја функцијата за готвење со топол воздух и пареа.

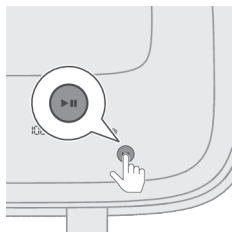
Индикаторот за време и температура на десната страна започнува да трепка.



13 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура (погледнете ја табелата за храна подолу).



14 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето, ако тоа е потребно.



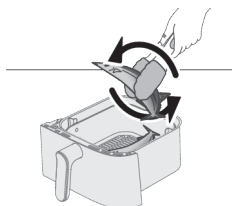
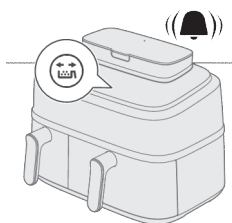
15 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

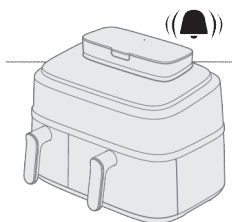
Забелешка

- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Ако температурата и времето прикажани на екранот се стабилни и не трепкаат, тоа значи дека апаратот функционира нормално. По 20 секунди готвење, ќе го чуете моторот/вентилаторот и ќе видите пареа што ќе излегува од задниот дел на апаратот.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето така што ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.

16 Кога ќе го чуете звучниот сигнал од потсетникот за протресување, отстранете ја тавата од корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.



17 Кога ќе го слушнете свончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



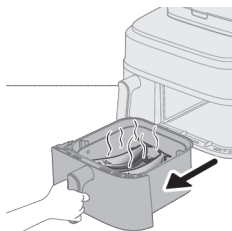
18 Извлекете го садот и проверете дали состојките се готови.

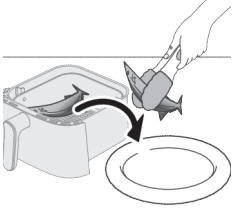
Внимание

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.





19 Внимателно отстранете ги состојките од тавата со клешти за скара.

Внимание

- Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да испадне и да дојде до прскање на водата.
- По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.

**Табела за храна - голема тава**

Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки (односно печени компири)	800 g/28 oz	180 °C	26-35	- Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Пилешки батаци	10 парчиња	180 °C	27-30	- Приближно 125 g/4 oz/парче - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради	4 парчиња	160 °C	20-22	- Приближно 200 g/7 oz/парче - Додајте 10 g масло од канولا
Цела риба	3 парчиња	200 °C	18-21	- Приближно 300-400 g/11-14 oz/парче - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Филе од риба	5 парчиња	160 °C	20-21	- Приближно 200 g/7 oz - Додајте 10 g масло од канولا

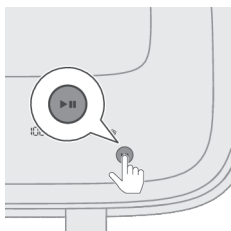
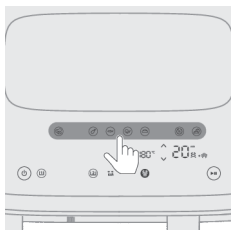
Мешан зеленчук	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	- Поставете го времето за готвење по ваш вкус - Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Карфиол	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	- Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето - 10 g масло од канола
Моркови	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	- Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето - 10 g масло од канола
Домашен леб	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно пораман за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите тестото
Кнедли	400 g/14 oz	160 °C	15-18	
Цела кокошка	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	

Функција за готвење со топол воздух и пареа со однапред поставена опција

- 1 Следете ги чекорите 1 до 12 во поглавјето „Функција за готвење со топол воздух и пареа - готвење со топол воздух и пареа со табела за храна“.
- 2 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција, притиснете го копчето за враќање назад или поништите го изборот на копчето за однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



- 3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.



Табела за однапред поставени програми

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

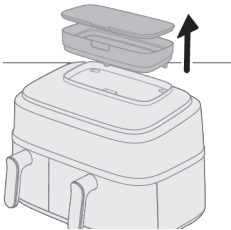
Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Свежи компири (односно печени компири)		800 g / 28 oz	180 °C	26 мин.	- Користете брашнест компир - Дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло - Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Пилешки батаци (живина)		8 - 10 парчиња	180 °C	27 мин.	- 120-130 g / 4-5 oz за секој батак - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Риба (риби и морска храна)		600 g / 21 oz	200 °C	18 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz

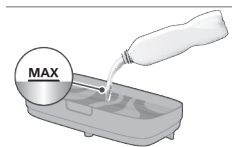
Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Зеленчук		550 g / 19 oz	160 °C	19 мин.	- Тврд зеленчук како брокола/карфиол - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето. - Ако готвите мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, гипејерка, кромид), приспособете ја температурата на 200°C
Леб		500 g / 17 oz	180 °C	30 мин.	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно пораман за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите лебот
Кнедли		400 g / 14 oz	160 °C	15 мин.	-
Подгревање		-	150 °C	20 мин.	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна

Функција за готвење на пареа

Пареа со табела за храна

- 1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.



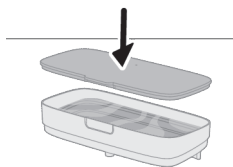


- 2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

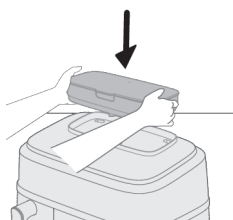
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

Количината на вода што ќе биде потребна за готвење зависи од типот на храната и траењето на готвењето.

Можеби ќе треба да го дополните резервоарот за вода во текот на готвењето ако времето на готвење е над 50 минути.



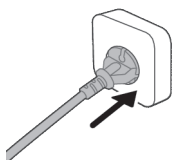
- 3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.



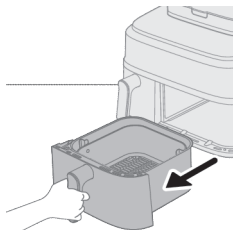
- 4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

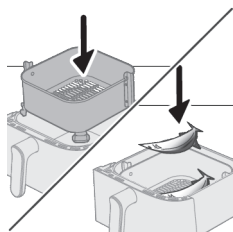
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.

- 5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



- 6 Извадете ја големата тава со корпата од апаратот со повлекување на рачката.





7 Ставете ја корпата во големата тава.

8 Ставете ги состојките во корпата.

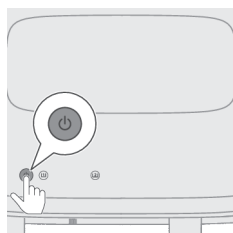
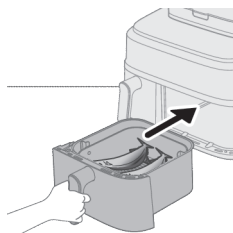
Забелешка

- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.

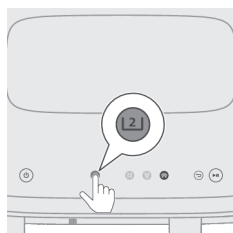
9 Вратете го садот во апаратот Airfryer.

Внимание

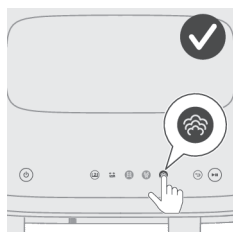
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



10 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

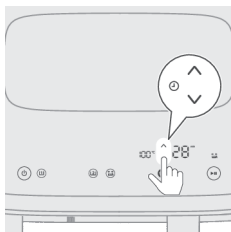


11 Изберете ја големата тава.

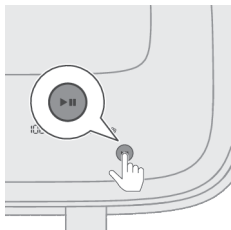


12 Изберете ја функција за готвење на пара.

Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.



- 13** Притиснете го копчето за зголемување/намалување на времето за да го изберете потребното време.



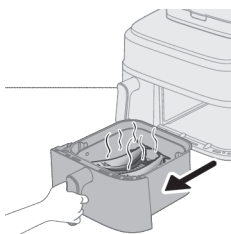
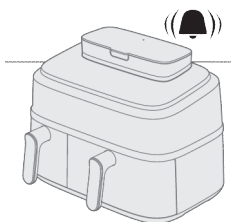
- 14** Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

Забелешка

- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Ако температурата и времето прикажани на екранот се стабилни и не трепкаат, тоа значи дека апаратот функционира нормално. По 20 секунди готвење, ќе го чуете моторот/вентилаторот и ќе видите пареа што ќе излегува од задниот дел на апаратот.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето така што ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.

- 15** Кога ќе го слушнете свончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



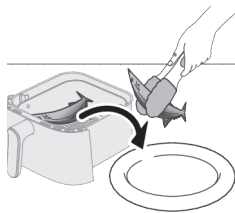
- 16** Извлечете го садот и проверете дали состојките се готови.

Внимание

- **Садот на Airfryer е жешок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**
- **Внимавајте на ненадејно исфрлање врела пареа кога ја вадите корпата по готвењето.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.



17 Внимателно отстранете ги состојките од тавата со клешти за скара.

Внимание

- Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да испадне и да дојде до прскање на водата.
- По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.



Табела за храна - голема тава

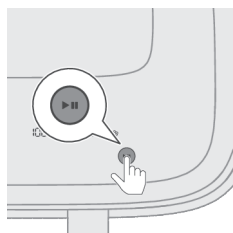
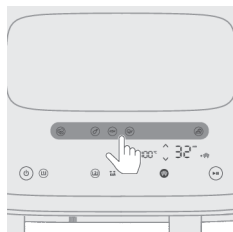
Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	800 g/28 oz	100 °C	28-35	
Цел компир	4 парчиња	100 °C	45-55	- Приближно 250-300 g/9-11 oz/парче
Пилешки батаци	10 парчиња	100 °C	30-40	- Приближно 125 g/4 oz/парче
Цела риба	3 парчиња	100 °C	18-22	- Приближно 300-400 g/11-14 oz/парче
Тврд зеленчук	550 g/19 oz	100 °C	10-14	- Како брокола, карфиол
Кнедли	400 g/14 oz	100 °C	15-20	
Свински ребра	300 g/11 oz	100 °C	30-35	- Користете чинија со одредена големина
Ориз	320 g/11 oz	100 °C	25-30	- При користење на сад за готвење, како сад за печење, силиконски плех итн. - Додајте 320 ml вода во садот, соодносот ориз/вода е 1:1,2
Пилешки гради	4 парчиња	100 °C	20-30	- Приближно 200 g/7 oz/парче
Јам/Сладок компир	8 парчиња	100 °C	45-60	- Приближно 100 g/4 oz/парче

Пареа со однапред поставена опција

- 1 Следете ги чекорите од 1 до 12 во поглавјето „Функција за готвење на пареа“.
- 2 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција, притиснете го копчето за враќање назад или поништете го изборот на копчето за однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



- 3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.



Табела за однапред поставени програми

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Свежи компири		800 g / 28 oz	100 °C	35 мин.	- Исечете го компирот во коцки
Пилешки батаци (живина)		8 - 10 парчиња	100 °C	40 мин.	- 120-130 g / 4-5 oz за секој батак
Риба (риби и морска храна)		600 g / 21 oz	100 °C	20 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		550 g / 19 oz	100 °C	14 мин.	- Тврд зеленчук како брокола/карфиол
Кнедли		400 g / 14 oz	100 °C	20 мин.	-

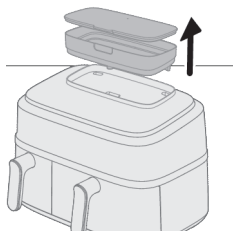
Чистење

Користете програми за автоматско чистење

Користење на функцијата за чистење со пареа

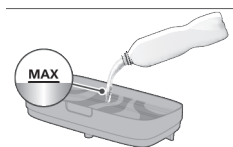
Тоа овозможува растворање на масните наслагы и темелно чистење на големата тава. Програмата трае до 20 минути, од кои 15 минути се за чистење со пареа, а 5 минути се за сушење на тавата.

- 1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.

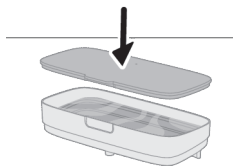


- 2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

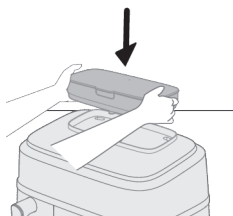


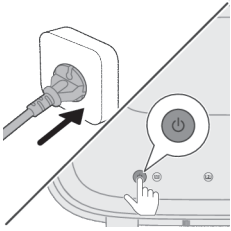
- 3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.



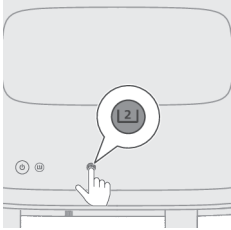
- 4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.

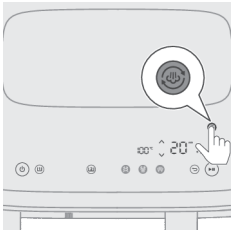




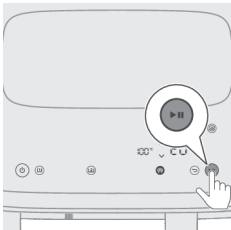
- 5** Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот



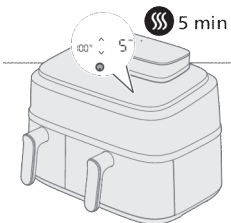
- 6** Изберете ја големата тава.



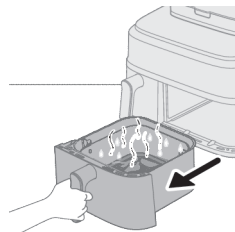
- 7** Притиснете го копчето за чистење со пареа за да почнете со чистење на десната комора.
Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.



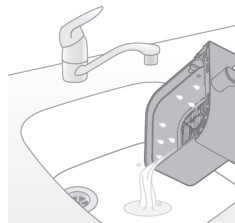
- 8** Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на чистење.
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.



- 9** По 15 минути, апаратот ќе почне да дава непрекинат звучен сигнал, а иконата за чистење со пареа ќе трепка додека не ја отстраните тавата.
Тоа значи дека процесот на чистење е завршен и преостанува фазата на сушење во траење од 5 минути.



10 Отстранете ја и испразнете ја тавата.



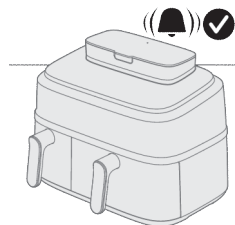
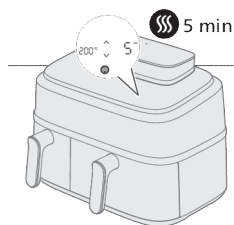
11 Исплакнете ја корпата и тавата за да ги отстраните наслагите.

Ако останат маснотии во тавата и корпата, избришете ги со вода и сапун или детергент со сунѓер, а потоа повторно исплакнете.

12 Избришете ги растворените маснотии околу грејачот со крпа или кујнска хартија.

Кога ги користите функциите за готвење со топол воздух и со топол воздух и пареа, одредена количина на маснотии може да се насобере околу просторот на грејачот. Редовното чистење со пареа и бришење ќе помогне внатрешноста на горниот дел да биде чиста.

13 Вратете ја тавата во апаратот за автоматски да го започнете режимот за сушење.



14 По 5 минути, се огласува звучен сигнал што укажува дека програмата за сушење е завршена.

Совет

- Пред првото користење или ако апаратот не бил користен долго време, ви препорачуваме да ја употребите функцијата за чистење со пареа за темелно да ја исчистите циркулацијата на вода и десната комора.

Забелешка

- Кога ја стартувате програмата за чистење со пареа или отстранување бигор, може да се генерира повеќе пареа во задниот дел на апаратот отколку во режимот на чистење со пареа, што значи дека ќе видите и поголема кондензација на сидот. Пред да ги почнете овие две програми, погрижете се 1) излезот на воздух да не биде директно завртен кон штекерот; 2) да не ги поставувате другите кујнски апарати во близина на апаратот; 3) да го поставите апаратот на растојание од 20 cm од сидот за да го намалите формирањето на кондензација на сидот.

Користење на функцијата за отстранување бигор

Користење на функцијата за отстранување бигор

По секои 10 часа користење на режимот за пареа, иконата ☁ ќе почне да трепка, што значи дека треба да ја вклучите програмата за отстранување

бигор. Оваа функција овозможува отстранување на бигорот од системот за вода на уредот и го продолжува неговиот работен век.

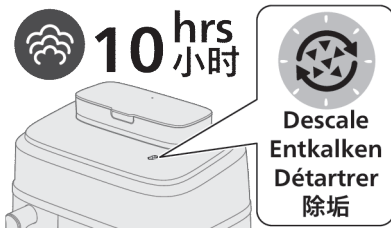
Во зависност од верзијата на софтверот на вашиот апарат, постојат два различни начини за отстранување на бигорот.

- **(Метод 1)** Метод „Само вода“
- **(Метод 2)** Метод „Вода + средство за отстранување бигор“

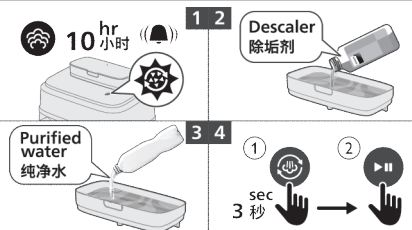
Погледнете ја етикетата на вашиот апарат и споредете ја со табелата подолу за да го изберете правилниот метод за отстранување бигор за вашиот апарат.

Забелешка: за оптимални резултати при отстранување бигор, следете го методот наведен на етикетата на вашиот производ. Доколку имате прашања, јавете се во сервисниот центар.

(Метод 1) Користете го методот „Само вода“ кога ќе ја видите оваа етикета

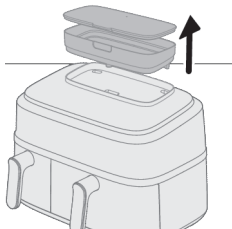


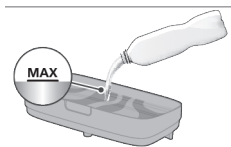
(Метод 2) Користете го методот „Вода + средство за отстранување бигор“ кога ќе ја видите оваа етикета



(1) Метод „Само вода“

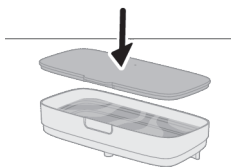
- 1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.



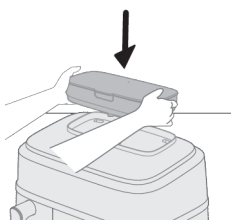


- 2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

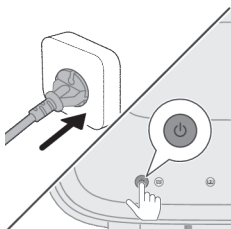


- 3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.

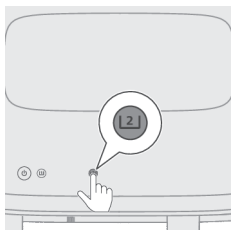


- 4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

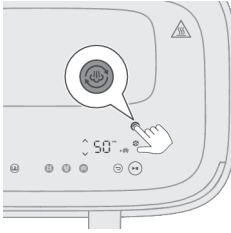
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.



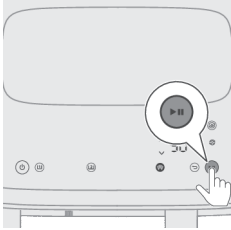
- 5 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот



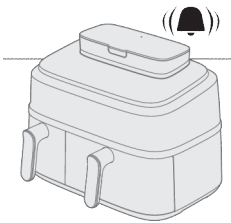
- 6 Изберете ја големата тава.



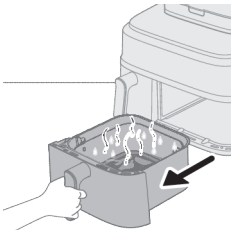
- 7** Долго притиснете го копчето за чистење со пареа најмалку 3 секунди, додека не почне да трепка иконата за отстранување бигор ☹️. Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.



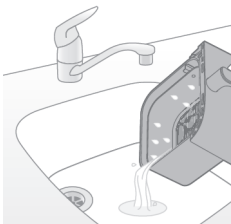
- 8** Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот за отстранување бигор. Индикаторот за време ќе престане да трепка.



- 9** Почекајте 50 минути додека не чуete звучен сигнал, кој го означува крајот на програмата.



- 10** Отстранете ја големата тава.



- 11** Истурете ја валканата вода.

- 12** Измијте ја тавата и корпата, исплакнете ја и исушете ја. Избришете ја комората за готвење со сува крпа или кујнска хартија.

Ви препорачуваме да ја користите функцијата за чистење со пареа за да ја исплакнете циркулацијата на вода

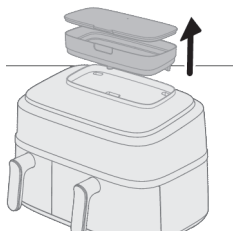
Забелешка

- Кога трепка иконата ☹️, најдобро е во најскоро време да го почнете процесот за отстранување на бигорот, во спротивно тој може да се акумулира во циркулацијата на вода и таа може да се затне.
- Прескокнете го известувањето доколку не сакате веднаш да го отстраните бигорот. Повторно ќе добиете потсетник следниот пат кога ќе го вклучите апаратот Airfryer.

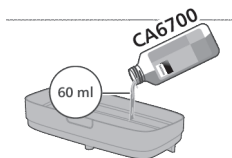
- Никогаш немојте да користите течност за отстранување бигор на база на сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, сулфамична или оцетна киселина (оцет) бидејќи може да го оштетат системот за вода на апаратот и да не го отстранат бигорот докрај.
- Ако често користите тврда вода, може да треба почесто да го отстранувате бигорот од уредот.

(2) Метод „Вода + средство за отстранување бигор“

- 1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.



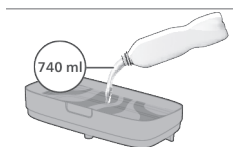
- 2 Наполнете го резервоарот за вода со 60 ml од средството за отстранување бигор CA6700 од Philips.



Забелешка: средството за отстранување бигор CA6700 од Philips не се испорачува во кутијата. Купете го посебно за најдобри резултати при отстранувањето бигор.

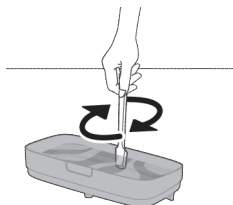
Забелешка: за отстранување на бигорот од апаратот, ви препорачуваме да го користите средството за отстранување бигор CA6700/55 од Philips (достапно во онлајн продавницата на Philips). Бигорот мора да се отстрани од апаратот по секои 10 часа користење на функцијата за пареа. Доколку планирате да користите средство за отстранување бигор на база на лимонска киселина во прав, ви препорачуваме да измешате 40 g лимонска киселина во прав за прехранбена индустрија со 800 ml вода за да го подготвите растворот за отстранување бигор. Ако не го отстранувате бигорот од апаратот, ќе се поништи вашата гаранција.

- 3 Наполнете го резервоарот со 740 ml вода.



Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

- 4 Измешајте ги водата и средството за отстранување бигор рамномерно во резервоарот за вода.

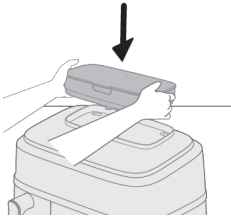


- 5 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода.

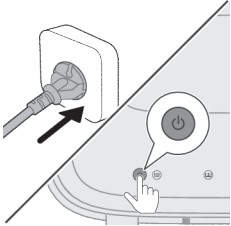


- 6 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

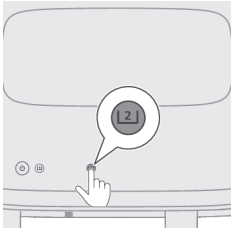
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.



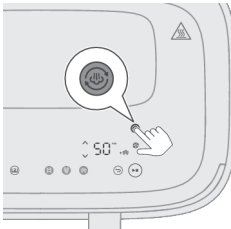
- 7 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот

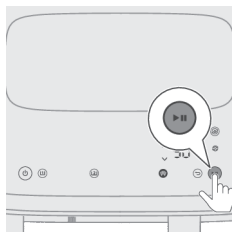


- 8 Изберете ја големата тава.

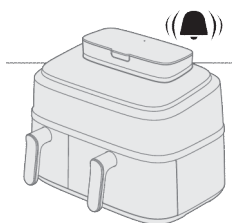


- 9 Долго притиснете го копчето за чистење со пареа најмалку 3 секунди, додека не почне да трепка иконата за отстранување бигор . Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.

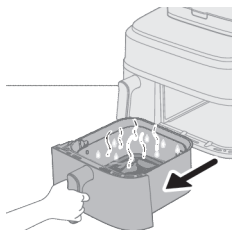




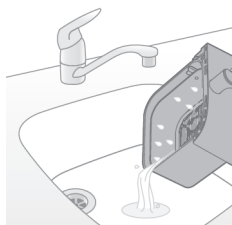
- 10** Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот за отстранување бигор.
Индикаторот за време ќе престане да трепка.



- 11** Почекајте 50 минути додека не чуете звучен сигнал, кој го означува крајот на програмата.



- 12** Отстранете ја големата тава.

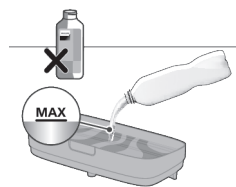


- 13** Истурете ја валканата вода.

Внимание: видете внимателни кога ракувате со жешката тава.

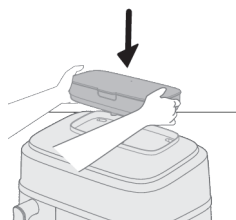


- 14** Истурете го преостанатиот раствор за отстранување бигор од резервоарот за вода.

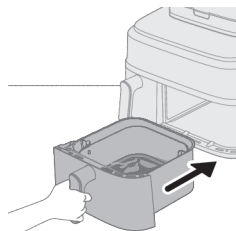


15 Дополнете го резервоарот само со вода.

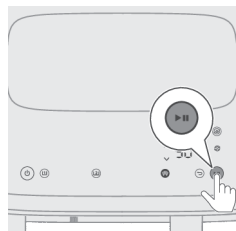
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.



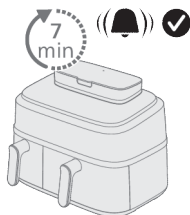
16 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.



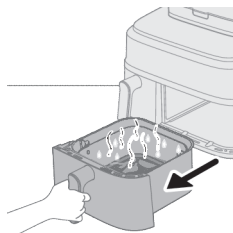
17 Вратете ја тавата во апаратот.



18 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да продолжите со отстранувањето бигор.



19 Процесот на отстранување бигор трае уште 7 минути и завршува кога повторно ќе слушнете звучен сигнал од апаратот.



20 Отстранете ја големата тава.

21 Измијте ја тавата и корпата, исплакнете ја и исушете ја. Избришете ја комората за готвење со сува крпа или кујнска хартија.

Ви препорачуваме да ја користите функцијата за чистење со пареа за да ја исплакнете циркулацијата на вода

Забелешка

- Кога трепка иконата ☹️, најдобро е во најскоро време да го почнете процесот за отстранување на бигорот, во спротивно тој може да се акумулира во циркулацијата на вода и таа може да се затне.
- Прескокнете го известувањето доколку не сакате веднаш да го отстраните бигорот. Повторно ќе добиете потсетник следниот пат кога ќе го вклучите апаратот Airfryer.
- Никогаш немојте да користите течност за отстранување бигор на база на сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, сулфамична или оцетна киселина (оцет) бидејќи може да го оштетат системот за вода на апаратот и да не го отстранат бигорот докрај.
- Ако често користите тврда вода, може да треба почесто да го отстранувате бигорот од уредот.

Општо чистење

Предупредување

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

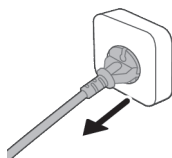
Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на садот по секоја употреба.

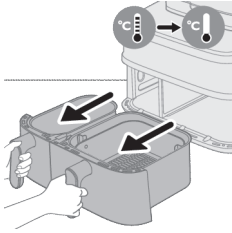
Ако пареата се акумулира во или околу површината на отворот за пареа, избришете ја со мека и сува крпа.

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

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





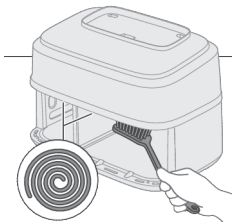
- 2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на садот.
- 3 Исперете ги тавата и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миене садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

Совет

- Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за 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 корпата и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миене садови, користете течен одмастувач.
- Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.



- 4 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот дел (отворот за пареа, површината итн.) и внатрешниот дел на апаратот со неистукана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



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



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

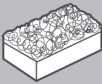
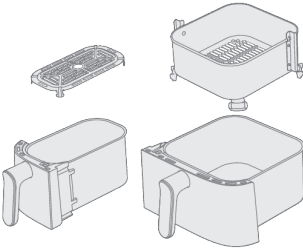
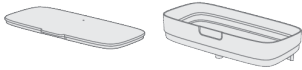
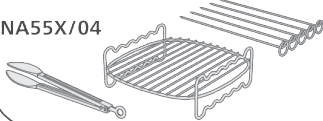
Забелешка

- Ако случајно го извлечете одвојувачот што се наоѓа меѓу големата и малата тава, вратете го на соодветното место за време на чистењето.

Совет

- Ако остатоци од храна се залепат на тавата, користете ја програмата за автоматско чистење со пареа за да ги омекнете остатоците и да го олесните чистењето (погледнете „Користење програми за автоматско чистење“).

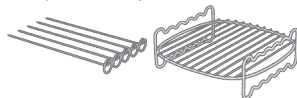
Табела за чистење

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Додатоци

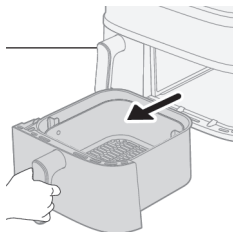
Користење на двослојниот додаток

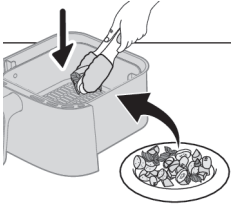
Двојниот слој и чепкалната се испорачуваат со следните модели: NA55X/03.



Двојниот слој е корисен додаток што овозможува готвење на две нивоа, но е компатибилен само со големата тава.

1 Извлечете ја големата тава од апаратот.

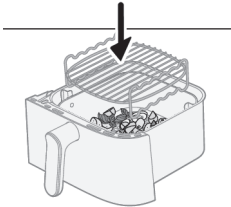




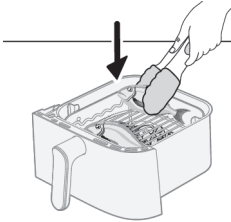
2 Ставете ја храната што ја сакате во корпата.

Забелешка

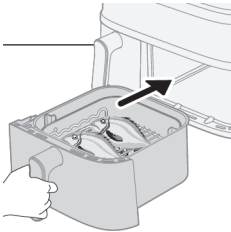
- Погледнете во табелата за храна подолу за препорачани нешта што можете да ги готвите со двојниот слој.



3 Ставете го двојниот слој врз храната во корпата.



4 Ставете го вториот дел од храната на двојниот слој.



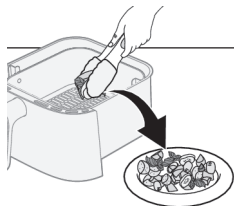
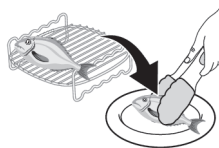
5 Ставете ја тавата во апаратот и приспособете го времето и температурата како што е наведено во следната табела. Притиснете го копчето за започнување кога сте подготвени.

Јадења	Тежина (суро̀ва)	Време на готвење	Температу- ра	Забелешка
Замрзнати пилешки медалјони	300 g / 11 oz	17-20 мин.	180 °C	
Тенок замрзнат помфрит	400 g / 14 oz			

Замрзнати пилешки крилца	450 g / 16 oz	16-20 мин.	200 °C	
Замрзнати плескавици од пилешко месо	350 g / 12 oz			
Кочан од пченка	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 мин.	180 °C	- 3 кочани од пченка
Пекарски компир	500 g / 18 oz			
Орада	500–600 g / 18–21 oz	18-20 мин.	200 °C	- 2 парчиња цела риба
Печен компир (исечкан на четвртинки)	350 g / 12 oz			
Цели печурки	200 g / 7 oz	12-14 мин.	200 °C	
Кралски ракчиња со кожа	400 g / 14 oz			
Пржен сендвич со кашкавал или тофу	250 g / 9 oz	15-18 мин.	180 °C	- Превртете го пржениот сендвич со кашкавал или тофу кога ќе измине половина од времето на готвење
Мешан зеленчук	500 g / 18 oz			

Забелешка

- Првиот прехранбен производ наведен во табелата треба да се стави на горното ниво од двојниот слој, а вториот на долното.



- 1 Кога ќе заврши готвењето, користете заштитни ракавици и штипалка за внимателно да ја извадите храната од корпата.

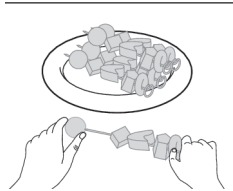
Внимание

- Внимавајте кога го отстранувате двојниот слој бидејќи се вжештува при готвењето.

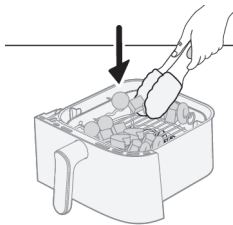
Користење на раженчето

Раженчето може да се користи во комбинација со двојниот слој.

1 Ставете месо и зеленчук на чепкалките.

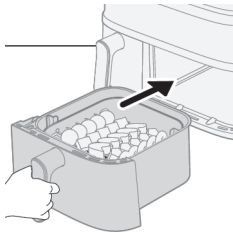


2 Ставете ги чепкалките во назначените жлебови на двојниот слој.



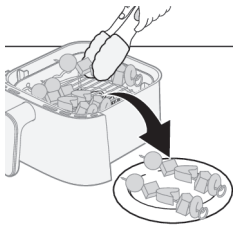
3 Вратете ја тавата во апаратот.

4 Поставете го времето и температурата според наведената табела и започнете со готвење.



5 Кога ќе завршите со готвењето, користете заштитни ракавици и штипалка за внимателно да ја извадите храната од корпата.

Погледнете во табелата за специфични препораки за време на готвење и температури.



Содржина на корпата	Порција	Време на готвење	Температура	Забелешка
5 раженчиња со храна	5 раженчиња	15-18 мин.	180 °C	- Ставете го мешаниот зеленчук на долниот дел од тавата, а раженчињата на горниот дел од двослојниот додаток.
Мешан зеленчук	500 g			

Користење на комплетот за појадок

Комплетот за појадок се испорачува со следните модели: NA55X/04.

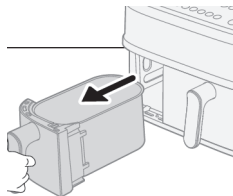


Комплетот за појадок овозможува готвење на најмногу четири јајца и четири парчиња тост истовремено.

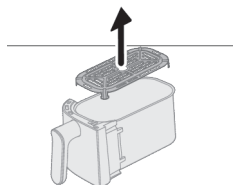
Внимание

- **За внимателно да ги отстраните зготвените јајца и тост од комплетот за појадок, секогаш користете штипалка за да спречите горење.**

1 Извлекете ја малата тава од апаратот.

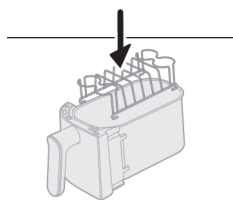


2 Извадете ја долната плоча од тавата.

**Забелешка**

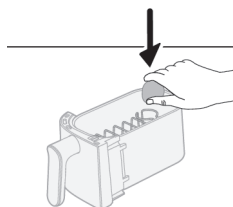
- Ако долната плоча не е отстранета, парчињата тост може да не ги собира во тавата.

3 Ставете го комплетот за појадок во малата тава.

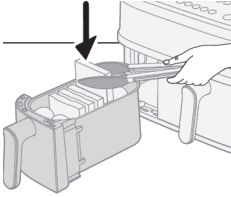


4 Ставете најмногу четири јајца на комплетот за појадок и вратете ја тавата во апаратот.

5 Приспособете го времето и температурата според табелата за храна подолу и притиснете го копчето за започнување.



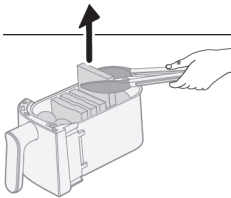
Комплет за појадок	Количина	Време на готвење	Температура	Забелешка
Тврдо варени јајца	4 јајца	10-12 мин.	180 °C	- Прво згответе ги јајцата. Додајте го тостот кога ќе измине половина од времето на готвење.
Ровко варени јајца	4 јајца	8-10 мин.		
Тост	5 парчиња	5-6 мин.		



- 1 Кога ќе измине половина од времето на готвење, додајте ги парчињата тост во комплетот за појадок и продолжете со готвење.

Совет

- Овозможете го потсетникот за тресење за да не заборавите да го додадете тостот.
- Ако тостот не го собира во тавата, пресечете го на половина.



- 2 Кога ќе заврши готвењето, внимателно извадете ги јајцата и тостот со штипалка.

Погледнете во табелата за храна подолу за специфични времиња на готвење и температури.

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.
- 3 Обвиткајте го кабелот околу наменскиот држач за кабел на задната страна на апаратот.

Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално за да не паднат сатовите и да се оштетат.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer, на пр. отстранливото мрежесто дно итн., 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.philips.com/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

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

Проблем	Можна причина	Решение
	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.	Со палецот притиснете го копчето за вклучување/исклучување и погрижете се прстот да го допира целото копче.
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребене на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во 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 корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.
Екранот на Airfryer прикажува „E1“.	Апаратот е неисправен / дефектен.	Јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Ако го чувате вашиот уред на ниска амбиентална температура, почекајте да се загрее на собна температура најмалку 15 минути пред повторно да го приклучите. Ако на екранот сè уште се прикажува „E1“, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Екранот на Airfryer прикажува „E4–E12“.	Апаратот може да е неисправен.	Обидете се да го исклучите и повторно да го вклучите уредот. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Слушам чудни звуци од внатрешноста на апаратот.	Во апаратот е вграден вентилатор којшто ја пренасочува топлината до храната, како и пумпа за вода којашто учествува во создавањето на пареата во уредот.	Појавата на звукот е нормална и предвидена. Ако звукот стане погласен или видно се измени, обратете се до центарот за корисничка поддршка на Philips за дополнителни совети.
По готвењето, во комората за готвење има вода.	Апаратот Airfryer создава пареа за време на готвењето. Пареата кондензира на храната и по внатрешните ѕидови од комората за готвење. Кондензираната вода останува во комората за готвење по готвењето.	Нормално е да се насобира одредено количество вода во комората за готвење по готвењето. Отстранете ја со помош на мокра, неабразивна крпа.
 секогаш трепка	Нема вода во резервоарот за вода	Додајте вода во резервоарот за вода.
	Резервоарот за вода не е правилно поставен	Поставете го резервоарот за вода во жлебот и притиснете го надолу за да го прицврстите, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање.
	Цевката за вода е блокирана	Контактирајте го центарот за корисници во вашата земја и побарајте дополнителен сервис.
 секогаш трепка	Ова е потсетник за отстранување бигор	Почнете го процесот за отстранување бигор. Погледнете го поглавјето „Отстранување бигор“.

Проблем	Можна причина	Решение
Може да се појави кондензирана вода на сидот во текот на готвењето на пареа, чистењето со пареа и отстранувањето на бигорот	Тоа е нормално, пареата излегува од излезот на воздух на десната страна, а вентилаторот ја турка кон сидот	Поставете го уредот на растојание од 20 см од сидот и не поставувајте го десниот отвор за излез на воздух пред штекерот за да не настанат електрични проблеми. Не поставувајте други кујнски апарати блиску до него. Користете крпа за да го исушите.
Се чини дека од апаратот протекува вода	Протекување од внатрешен дел на уредот (протекување од цевката за вода итн.)	Контактирајте го центарот за корисници во вашата земја и побарајте дополнителен сервис.
	Уредот е напукнат од надворешна сила или деформација	
	Протекување од резервоарот за вода	Извадете го резервоарот за вода и повторно правилно поставете го Проверете дали има пукнатини на резервоарот за вода, контактирајте со центарот за корисници во вашата земја
Недоволно пареа	Недоволно вода во резервоарот за вода	Проверете дали има доволно вода во резервоарот за вода.
	Резервоарот за вода не е целосно и правилно вметнат	Поставете го резервоарот за вода во жлебот и притиснете го надолу за да го прицврстите, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање.
	Отворот за вода во жлебот на горниот дел од апаратот е валкан/затнат	Исчистете го и исплакнете го отворот за вода.
	Затнување на генераторот за пареа или протекување во цевката за пареа	Ако бил користен долго време, можеби е потребно да се изврши отстранување на бигорот и да се исчисти генераторот на пареа. Стартувајте ја програмата за отстранување бигор. Ако тоа не успее, контактирајте со центарот за корисници

Проблем	Можна причина	Решение
Нема звук од вентилаторот или моторот кога ја стартувате програмата за готвење на пареа, готвење на пареа и со топол воздух, чистење со пареа, отстранување бигор, но индикаторите за температура и време се вклучени и не трепкаат	Тоа е нормално. Апаратот работи.	Почекајте повеќе од 20 секунди за да извршите уште една проверка.
Кондензирана вода на неупотребениот приклучок при готвењето на пареа, чистењето со пареа, отстранувањето бигор	Уредот е поставен премногу блиску до неупотребените приклучоци	Ви препорачуваме да ја приспособите положбата на уредот или да го користите капачето за прав на приклучокот за да избегнете акумулирање на кондензација во неупотребените приклучоци.

Содержание

Важные инструкции по безопасности	990
Утилизация	993
Электромагнитные поля (ЭМП)	993
Гарантия и поддержка	993
Введение	995
Общее описание	996
Описание функций	998
Перед первым использованием	1000
Перед первым использованием	1000
Инструкции по приготовлению	1002
Приготовление в двух противнях	1002
Приготовление в одном противне	1006
Очистка	1037
Использование автоматических программ очистки	1037
Общая очистка	1047
Аксессуары	1049
Хранение	1055
Поиск и устранение неисправностей	1055

Важные инструкции по безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.



Опасно!

- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- 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.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.
- Перед первым использованием необходимо установить на устройство отделение для хранения шнура. Никогда не снимайте с устройства отделение для хранения шнура.

Предупреждение

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.

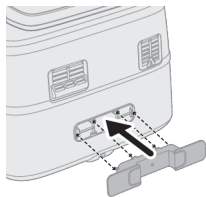
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 15 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- 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, корзина и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.
- При приготовлении еды на пару будьте осторожны, когда открываете крышку, чтобы избежать ожогов горячим паром.
- Свободный отсек всегда будет горячим, даже если используется другой отсек.



- Неиспользуемый отсек/емкость прибора может сильно нагреваться, когда используется другой отсек/емкость; рекомендуется не вынимать отсеки, даже если используется только один из них, и открывать/извлекать их, только когда это необходимо для добавления ингредиентов.
- Не располагайте окошко выхода пара из прибора возле розетки электросети.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- Не отключайте устройство от электросети сразу же после окончания приготовления.
- 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: не касайтесь горячего нагревательного элемента, краев металлических деталей и защитного элемента.
- 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.



- Держатель шнура также выполняет функцию выступа и защищает устройство от расположения вплотную к стене и чрезмерного нагрева. Ни в коем случае не убирайте выступ.
- Когда загорятся индикаторы очистки от накипи, выполните очистку от накипи.
- Разместите устройство на расстоянии 20 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционное отверстие было направлено прямо на розетку электросети. Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.
- При обычном использовании вокруг изделия необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- Если пар скапливается внутри или вокруг корпуса вентиляции для пара, протрите ее мягкой сухой тканью.
- Если на свободной розетке скапливается конденсат, рекомендуем разместить устройство так, чтобы избежать скопления конденсата в свободных розетках, или использовать пылезащитную крышку для розетки.

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.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

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.

Введение

Поздравляем с покупкой и добро пожаловать в семью Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

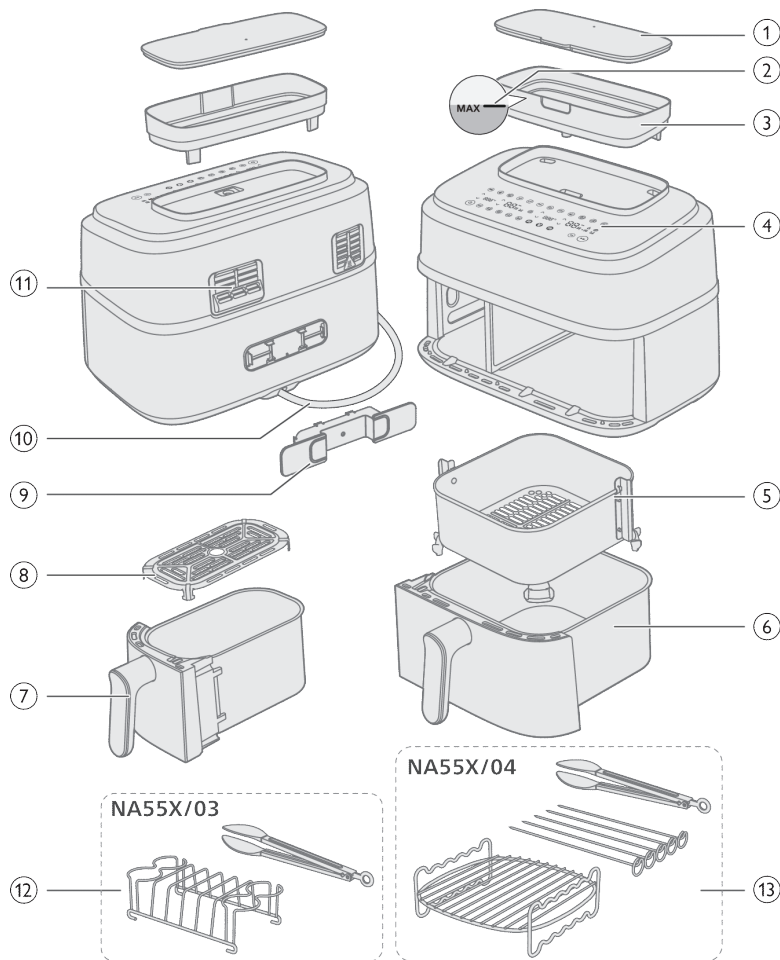
Аэрогриль с двумя корзинами и пароваркой позволит готовить два ингредиента разными способами — они оба будут готовы одновременно. Две корзины для жарки, выпекания, запекания и гриля — большая корзина также поддерживает приготовление на пару. Оцените идеальное приготовление блюд с технологиями RapidAir Plus и Air Steam.

Более того, этот аэрогриль располагает программой автоочистки, включая очистку паром и удаление накипи. Очистка паром позволит легко удалить жир, скопившийся в большом противне и вокруг нагревательной трубки. Функция удаления накипи поможет удалить скопление накипи в системе подачи воды устройства, что продлит срок его службы.

Аэрогриль совместим с приложением Home ID, в котором вы найдете пошаговые руководства по приготовлению сотен аппетитных блюд с помощью аэрогриля с двумя корзинами.

Загрузите приложение, отсканировав QR-код на упаковке.

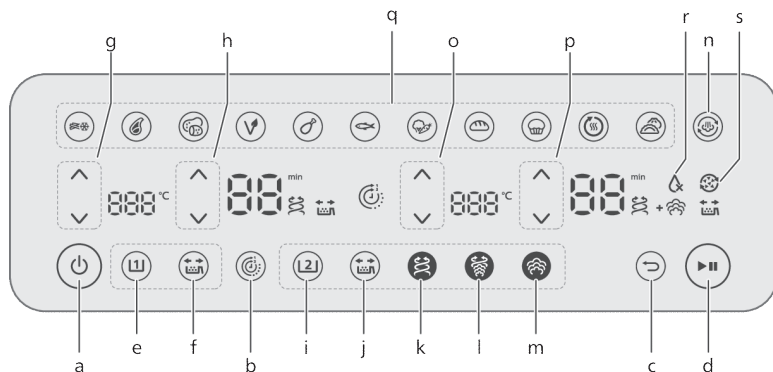
Общее описание



Основные компоненты

1	Крышка резервуара для воды	8	Нижняя пластина для малого противня
2	Индикатор максимального уровня воды	9	Держатель шнура
3	Резервуар для воды	10	Шнур питания
4	Панель управления	11	Отверстия выхода воздуха
5	Корзина для большого противня	12	Набор для завтрака (только NA55X/03)
6	Большой противень	13	Двухуровневая вставка с шампурами (только NA55X/04)
7	Малый противень		

Панель управления



a Кнопка включения/выключения

b Функция настройки времени

c Кнопка возврата

d Кнопка начала/паузы

Кнопки управления малого противня

e Кнопка малого противня

f Кнопка напоминания о встряхивании

g Кнопки управления температурой

h Кнопки управления временем

Кнопки управления большого противня

i Кнопка большого противня

j Кнопка напоминания о встряхивании

k Кнопка функции аэрогриля

l Кнопка приготовления на пару и аэрогриля

m Кнопка приготовления на пару

n Кнопка очистки паром

o Кнопки управления температурой

p Кнопки управления временем

q Кнопки функций

r Индикатор отсутствия воды

s Значок напоминания об удалении накипи

Описание функций



Резервуар для воды

Аэрогриль оснащен резервуаром для воды, который расположен в верхней части прибора. Индикатор максимального уровня воды (MAX) находится на отметке около 800 мл и виден как спереди, так и сзади устройства. Не наливайте воду выше этой отметки, чтобы избежать ее протекания.

Чтобы избежать выливания воды из резервуара, держите его обеими руками при пополнении и закройте крышку, прежде чем нести обратно к прибору. Выливайте воду из резервуара после каждого сеанса приготовления, чтобы избежать скопления накипи.



Функция настройки времени

Автоматически синхронизирует время приготовления, чтобы готовка в обоих противнях завершилась одновременно, даже если общее время приготовления различается.



Кнопка возврата

С помощью кнопки возврата можно вернуться в предыдущее меню при неправильном выборе предустановки/функции.



Напоминание о необходимости встряхивания

Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы включить или отключить оповещения о необходимости встряхивания или переворачивания еды, которые включаются дважды для более равномерных результатов приготовления. Вы услышите звуковой сигнал и увидите, что значок встряхивания 🌀 мигает рядом с отображением времени.



Функция аэрогриля

Технология RapidAir Plus и уникальный дизайн в форме звезды создают циркуляцию воздуха как воздух, так и сквозь еду, что обеспечивает равномерное приготовление ингредиентов и внутри, и снаружи для вкуснейших домашних блюд.



Функция приготовления на пару и аэрогриля

Только для большого противня: Оцените нежную текстуру и хрустящую корочку ингредиентов, используя комбинацию технологий RapidAir Plus и Air Steam.



Функция приготовления на пару

Только для большого противня: Наша технология Air Steam обеспечит эффективное приготовление на пару выбранных овощей, рыбы,пельменей и выпечки — оцените нежную и приятную текстуру без ощущения водянистости.



Значок отсутствия воды

Это значок на правом цифровом дисплее. Когда этот значок мигает, а прибор издает звуковой сигнал, это значит, что в резервуаре закончилась вода либо он установлен некорректно. Наполните резервуар водой и убедитесь, что он установлен правильно, затем нажмите кнопку пуска, чтобы значок погас.



Функция очистки паром

Только для большого противня: Один раз нажмите кнопку очистки паром, чтобы запустить очистку правой камеры и удалить масляный/жирный осадок в противне и вокруг нагревательного элемента. См. главу "Очистка - Очистка паром", чтобы узнать больше.



Функция удаления накипи

Только для большого противня: нажмите и удерживайте кнопку очистки паром  не менее 3 секунд, пока не начнет мигать значок удаления накипи. См. главу "Очистка - Удаление накипи", чтобы узнать больше.



Приостановка приготовления

Нажмите кнопку пуска или повторно установите противень/корзину для возобновления приготовления.

Предустановки

Предустановки ниже — это программы приготовления, которые содержат рекомендации по выбору температуры и времени на основании выбранного ингредиента и его количества. Больше информации см. в разделе "Приготовление с предустановками".



Замороженный
картофель:
закуски



Стейк



Свежий
картофель



Веганское
блюдо



Куриные ножки



Рыба



Овощи



Хлеб



Кекс/
Пирог



Разогрев



Пельмени

Шум прибора

Во время работы прибора вы можете услышать незначительный шум. Это нормально: такой шум возникает вследствие работы насоса и вентилятора.

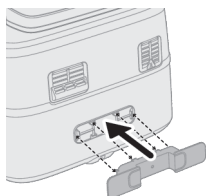
Звуковые уведомления

Иногда аэрогриль может издавать звуки, в частности по окончании приготовления или необходимости выполнить действие во время приготовления, например встряхнуть или перевернуть ингредиенты.

Перед первым использованием

Важная информация

- При первом использовании аэрогриль может испускать немного дыма и ощутимый запах. Это явление прекратится через несколько минут.
 - Перед первым приготовлением см. главу "Очистка", чтобы тщательно очистить устройство.
- 1 Удалите все упаковочные материалы.
 - 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
 - 3 Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).
 - 4 Прикрепите держатель шнура к специальной области на задней панели устройства и нажмите до щелчка.

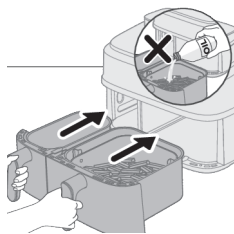


Внимание!

- Держатель шнура также выполняет функцию выступа и защищает устройство от расположения вплотную к стене и чрезмерного нагрева.

Внимание!

- Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.
- Предварительно нагревать прибор необязательно.

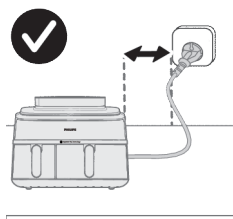


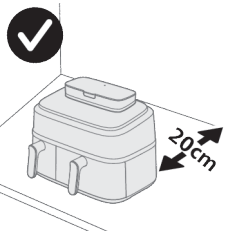
Перед первым использованием

Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

Примечание

- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.
- При обычном использовании вокруг изделия необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.



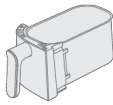
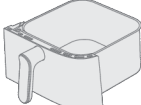


- Во время приготовления через специальное отверстие выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. Разместите устройство на расстоянии 20 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционное отверстие было направлено прямо на розетку электросети.

Инструкции по приготовлению

Для левого и правого противней доступны различные функции приготовления. Вы можете выбрать нужный противень для выбора желаемой функции приготовления.

Режим приготовления

	Аэрогриль	Приготовление на пару и аэрогриль	Приготовление на пару
			
Малый противень	✓	✗	✗
 			
Большой противень	✓	✓	✓
 			

Прежде чем использовать функцию приготовления на пару либо "На пару + аэрогриль", убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.

Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

Не наливайте воду сверх указанной максимальной отметки (MAX) на резервуаре.

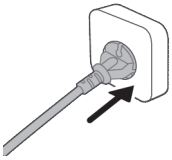
Вылейте воду из резервуара по окончании приготовления.

Приготовление в двух противнях

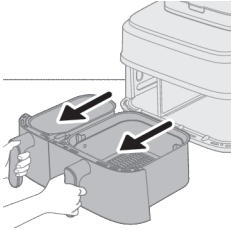
Приготовление с функцией времени

Если вы готовите продукты в разных режимах, с разной температурой и в течение разного времени, используйте **функцию времени**, чтобы завершить их приготовление одновременно.

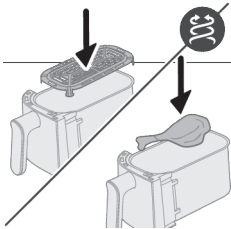
- 1 Вставьте сетевую вилку в розетку.



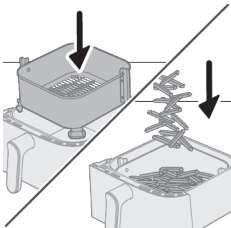
- 2 Извлеките оба противня из прибора, потянув за ручку.



- 3 Поместите нижнюю пластину в малый противень.



- 4 Установите корзину в большой противень.

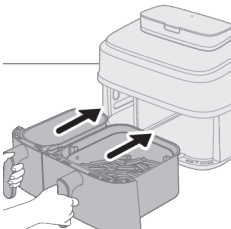


Примечание

- Убедитесь, что защелки корзины должным образом размещены по левую и правую стороны при ее установке в противень. Если вы случайно повернули ее на 90 градусов, то не сможете установить корзину в противень.
- Это нормально, если для установки корзины в противень требуется некоторое усилие.

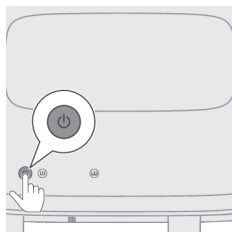
- 5 Положите ингредиенты в корзины.

- 6 Установите противни назад в аэрогриль.

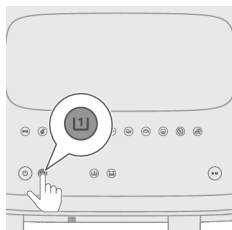


Внимание!

- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

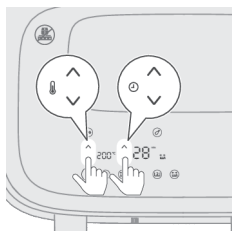


7 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.

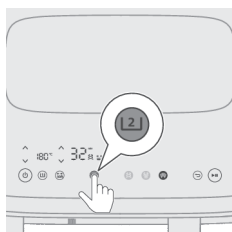


8 Выберите малый противень.

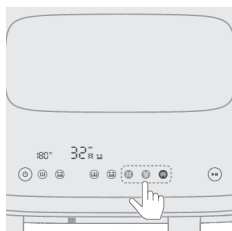
Начнут мигать индикаторы времени и температуры на левой стороне.



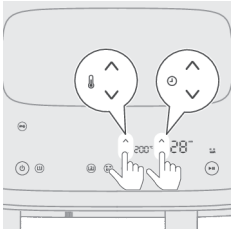
9 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.



10 Выберите большой противень.



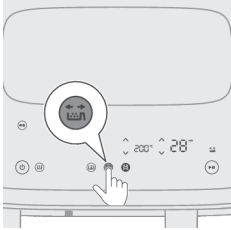
11 Выберите желаемую функцию приготовления: аэрогриль, приготовление на пару или приготовление на пару + аэрогриль. Перед тем как выбрать функцию приготовления на пару или приготовления на пару + аэрогриля, налейте воду в резервуар до отметки MAX.



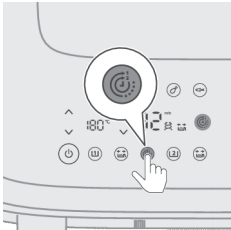
- 12** С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.

Если выберете функцию аэрогриля либо приготовления на пару + аэрогриля, то сможете настроить температуру приготовления. Для функции приготовления на пару заранее выбрано значение температуры 100 °C, и его нельзя изменить.

См. таблицу ингредиентов в главе "Приготовление в одном противне" для поиска количества ингредиентов, температуры и времени приготовления.



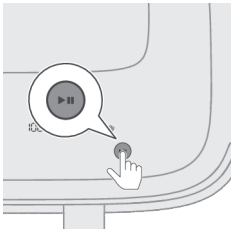
- 13** Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления.



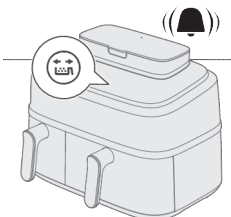
- 14** Нажмите кнопку функции времени, чтобы приготовление ингредиентов в обоих противнях завершилось одновременно.

Если вы готовите два ингредиента, выбрав разные функции, температуру и время приготовления, но вам не нужно, чтобы они приготовились одновременно, пропустите этот шаг.

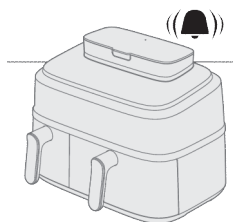
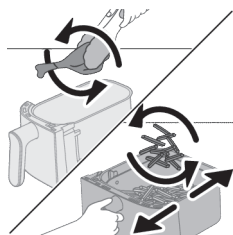
Во время приготовления при подстройке времени для одного из противней **функция времени** будет отключена, и для противней будут использоваться отдельные настройки. Чтобы повторно включить **функцию времени**, нажмите кнопку пуска. Затем нажмите появившуюся кнопку **функции времени**. Наконец, нажмите кнопку пуска, чтобы возобновить приготовление.



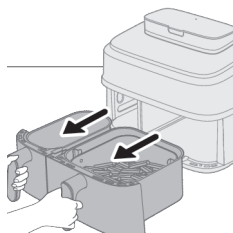
- 15** Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.



- 16** Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, извлеките противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.



17 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



18 Выдвиньте противни и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.

19 Аккуратно извлеките ингредиенты (например, картофель фри) из противня с помощью щипцов для барбекю.

Примечание

- Чтобы приостановить приготовление в обоих противнях, нажмите кнопку пуска. Повторно нажмите ее, чтобы возобновить приготовление для обоих противней.
- Чтобы приостановить приготовление только одного противня, сначала выберите его, после его нажмите кнопку пуска. Повторно нажмите ее, чтобы возобновить приготовление для этого противня.
- Можно готовить с предустановкой для одного противня и с ручными настройками для другого противня.
- Устройство автоматически приостанавливает приготовление, если извлечь из него противень, и возобновляет его, когда вы вставляете противень обратно.

Инструкции по различным функциям приготовления см. в соответствующих разделах в главе "Приготовление в одном противне".

Приготовление в одном противне

Если вы хотите приготовить в аэрогриле небольшую порцию блюда, выберите малый противень ⁽¹¹⁾.

Если вы хотите приготовить в аэрогриле, на пару или на пару + в аэрогриле большую порцию блюда, выберите большой противень ⁽¹²⁾.

Инструкции ниже отражают работу с большим противнем.

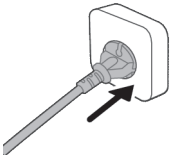
Примечание

- Чтобы извлечь большие или хрупкие ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления порции продуктов либо перед тем, как встряхнуть/заменить корзину. Поместите корзину на термоизолированную поверхность и наденьте перчатки перед тем, как начнете сливать с нее излишки масла или жира. Установите корзину обратно в противень.

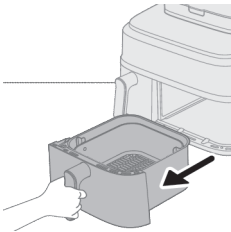
Функция аэрогриля

Приготовление в большом противне в режиме аэрогриля + таблица ингредиентов

- 1 Вставьте сетевую вилку в розетку.

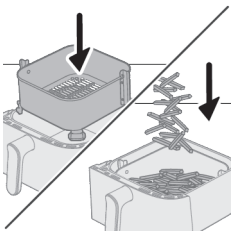


- 2 Извлеките большой противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.



- 3 Установите корзину в большой противень.

- 4 Положите ингредиенты в корзину.



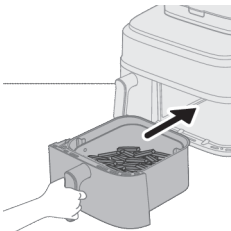
Примечание

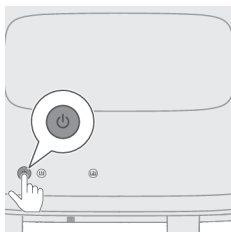
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

- 5 Установите противень назад в аэрогриль.

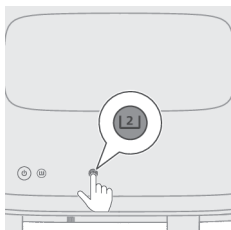
Внимание!

- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

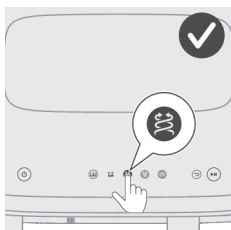




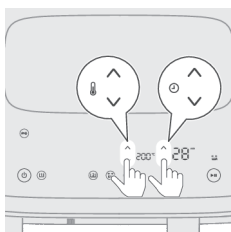
6 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.



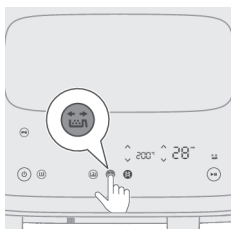
7 Выберите большой противень.



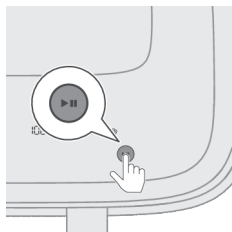
8 Нажмите кнопку приготовления в режиме аэрогриля.
Начнут мигать индикаторы времени и температуры на правой стороне.



9 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры (см. таблицу ингредиентов).



10 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо (см. таблицу ингредиентов).

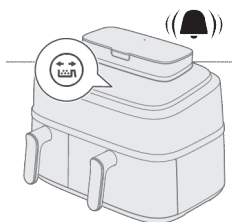


11 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

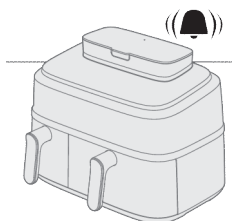
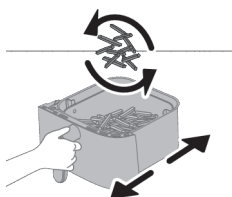
Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

Примечание

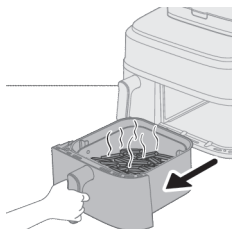
- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).



12 Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, выдвиньте противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.



13 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



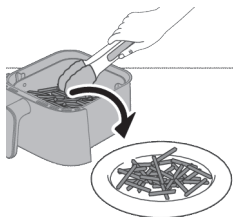
14 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



15 Аккуратно извлеките ингредиенты (например, картофель фри) из противня с помощью щипцов для барбекю.

Внимание!

- Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина.
- После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.

Таблица ингредиентов - Большой противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	800 г	200 °C	28–31	- 7x7 мм толщиной - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	900 г	200	29	- Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 14, 18, 21 и 25-й минутах. - Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.

Домашний картофель фри	800 г	180 °C	30–40	- 10х10 мм толщиной - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	600 г	200 °C	10–20	- Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	600 г	200 °C	18–24	- Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рубленый бифштекс	4 котлеты	200 °C	15–20	- Около 150 г/шт. - Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1200 г	150 °C	55–60	- Используйте приспособление для выпечки
Ребрышки (без кости)	4 отбивные	200 °C	15–20	- Около 150 г - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Сосиски	10 шт.	200 °C	11–15	- Около 50 г/шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

Куриные ножки (около 125 г/шт.)	4 шт.	180 °C	23	- Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка	4 шт.	180 °C	15–25	- Около 200 г/шт. - Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица	1200 г	180 °C	50–60	
Целая рыба	3 шт.	180 °C	20–25	- Около 300–400 г/шт.
Рыбное филе	5 шт.	160 °C	25–32	- Около 200 г
Овощная смесь	1000 г	180 °C	22	- Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 11 и 17-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
Маффины (около 40 г)	6 шт.	160 °C	13	
Пирог	500 г	150 °C	35–40	- Используйте форму для выпечки XL; проверьте готовность, прежде чем доставать пирог

Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	4 шт.	180 °C	8	
Веганское блюдо	12 шт.	180 °C	12–15	- Свежие веганские закуски, например фалафель - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Домашний хлеб	550 г	150 °C	33–35	- Используйте XL-форму для выпечки - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб



Таблица ингредиентов - Малый противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри	300 г	200 °C	28–30	- 7x7 мм толщиной - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	670 г	200	48	- Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 21, 27, 34 и 40-й минутах. - Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
Домашний картофель фри	300 г	180 °C	30–38	- 10x10 мм толщиной - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления

Замороженные куриные нагетысы	300 г	200 °С	20–22	- Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	300 г	200 °С	20–23	- Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рубленый бифштекс	300 г	200 °С	21–24	- Около 150 г/шт. - Перевернуть по истечении половины времени
Ребрышки (без кости)	300 г	200 °С	20–22	- Около 150 г/шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Сосиски	6 шт.	200 °С	13–17	- Около 50 г/шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г/шт.)	4 шт.	180 °С	29	- Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка	3 шт.	180 °С	20–25	- Около 200 г/шт. - Перевернуть по истечении половины времени

Целая рыба	1 шт.	180 °C	24–26	-	Около 300–400 г/шт.
Рыбное филе	2 шт.	160 °C	25–32	-	Около 200 г/шт.
Овощная смесь (крупно порезанная)	800 г	180	24	-	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 12 и 18-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
Маффины (около 40 г)	5 шт.	160 °C	18		
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	3 шт.	180	8		
Веганское блюдо	12 шт.	190 °C	15–18	-	Свежие веганские закуски, например фалафель
				-	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления

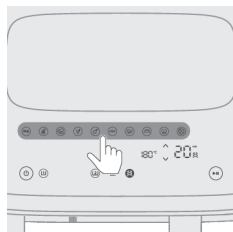
Предустановка аэрогриля для большого противня

- 1
- Следуйте шагам 1–8 в главе "Приготовление в большом противне в режиме аэрогриля + таблица ингредиентов".

2 Выберите предустановку.

Совет.

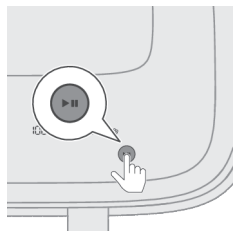
- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата или отмените выбор кнопки предустановки и выберите нужную предустановку.



3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска.

Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

См. таблицу ниже с указанием рекомендуемого количества продуктов в соответствии со стандартным временем приготовления.





Предустановка - Большой противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Закуски из замороженного картофеля		800 г	200 °C	28 мин	- Замороженные закуски из картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Стейк (отбивная из говядины или свинины)		600 г	200 °C	20 минут	- Дольки 2–2,5 см толщиной, 200 г каждая долька. - До 4 отбивных без кости. - Перевернуть один раз
Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)		12 шт.	180 °C	12 минут	- 40 г каждый кусок Свежие веганские закуски, например фалафель Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления.
Свежий картофель (жареный картофель)		800 г	180 °C	30 минут	- Нужен рассыпчатый картофель 10x10 мм в толщину - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления.
Куриные ножки (мясо птицы)		8–10	180 °C	32 мин	- 120–130 г для каждой ножки - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления.
Рыба и морепродукты		600 г	180 °C	23 минуты	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		1000 г	180 °C	22 минуты	- Крупная нарезка - Овощная смесь (баклажан, кабачок, перец, лук)

Предустановка	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Пирог		500 г	140 °C	35 мин.	- Нужно приспособление для выпечки XL (199 x 189 x 80 мм) для большого противня.
Хлеб		500 г	180 °C	35 мин.	- Используйте XL-форму для выпечки. - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто. - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб.
Разогрев		-	160 °C	5 мин	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества



Предустановка - Малый противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Предустановка	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Закуски из замороженного картофеля		300 г	200 °C	30 минут	- Замороженные закуски из картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Стейк (отбивная из говядины или свинины)		400 г	200 °C	22 минуты	- Дольки 2–2,5 см толщиной, 200 г каждая долька. - До 4 отбивных без кости. - Перевернуть один раз
Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)		8 шт.	190 °C	15 мин	- 40 г каждый кусок Свежие веганские закуски, например фалафель Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления

Предустановка	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Свежий картофель (жареный картофель)		300 г	180 °C	35 мин.	- Нужен рассыпчатый картофель - 10х10 мм в толщину - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления.
Куриные ножки (мясо птицы)		4–5	180 °C	36 мин	- 120–130 г для каждой ножки - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыба и морепродукты		300 г	180 °C	25 мин.	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		400 г	180 °C	25 мин.	- Крупная нарезка - Овощная смесь (баклажан, кабачок, перец, лук)
Маффины		6 шт.	150 °C	20 минут	- Используйте формочки для кексов для малого противня
Хлеб		300 г	160 °C	40 мин.	- Используйте приспособление для выпечки
Разогрев		-	170 °C	6 мин	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества

Совет. Поддержание температуры

- Вы можете включить режим поддержания температуры на аэрогриле, установив температуру 80 градусов и нужное время. Рекомендуем не включать поддержание температуры свыше чем на 30 минут, поскольку это может привести к снижению качества пищи.
- Если еда, например картофель фри, становится слишком мягкой в режиме поддержания температуры, уменьшите длительность поддержания температуры путем преждевременного отключения прибора или поджарьте продукты в течение 2–3 минут при температуре 180 °C.

Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Для большого противня нужно 800 г, а для малого противня — 300 г очищенного картофеля.
- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.

- Лучше всего жарить картофель порциями не более 800 г для равномерного результата. Небольшие порции картофеля получаются более хрустящими, чем большие.
- 1** Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10x10 мм толщиной).
- 2** Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.
- 3** Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.
- 4** Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.
- 5** Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.

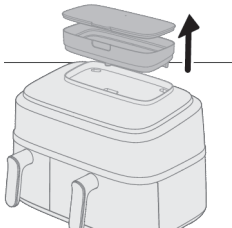
Примечание

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.
- 6** Положите ломтики в корзину.

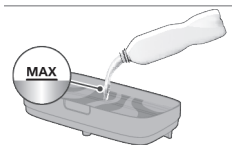
Функция приготовления на пару и аэрогриля

Приготовление на пару + аэрогриль с таблицей ингредиентов

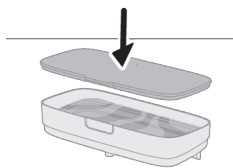
- 1** Снимите резервуар для воды с прибора.



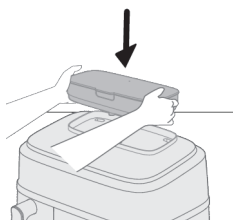
- 2** Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX).



Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.



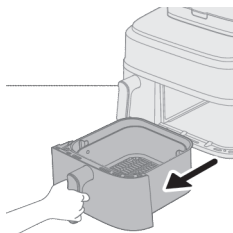
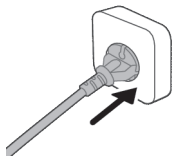
- 3** Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.



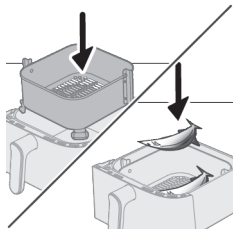
- 4** Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды , а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару и аэрогриля может быть отключена.

- 5** Вставьте сетевую вилку в розетку.



- 6** Извлеките большой противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.



- 7** Установите корзину в большой противень.

- 8** Положите ингредиенты в корзину.

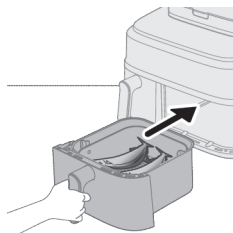
Примечание

- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

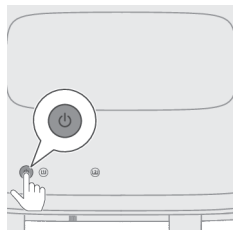
9 Установите противень назад в аэрогриль.

Осторожно!

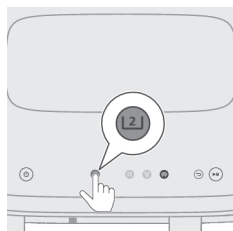
- Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.



10 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.

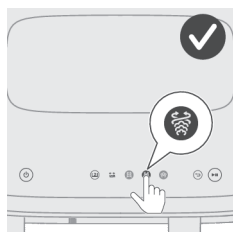


11 Выберите большой противень.

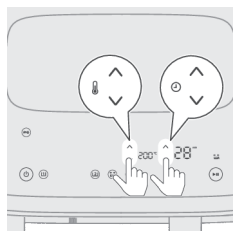


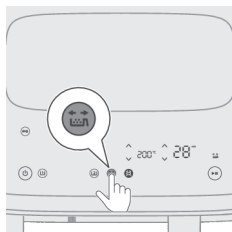
12 Выберите функцию приготовления на пару и аэрогриля.

Начнут мигать индикаторы времени и температуры на правой стороне.

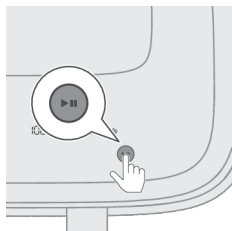


13 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры (см. таблицу ингредиентов ниже).





- 14** Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо.

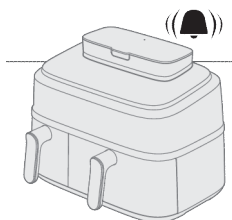
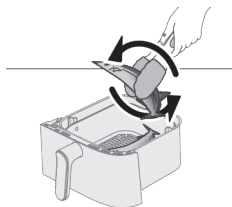
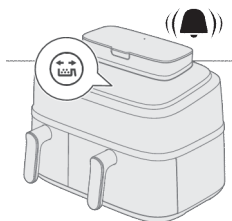


- 15** Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

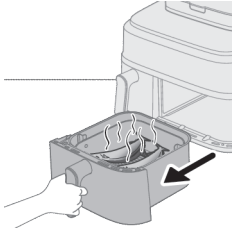
Примечание

- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- Если температура и время на дисплее горят ровным светом, это означает, что прибор работает в нормальном режиме. Если после 20 секунд приготовления вы услышите, что мотор/вентилятор работают слишком громко, а сзади прибора виден пар.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).

- 16** Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, выдвиньте противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.



- 17** Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



18 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

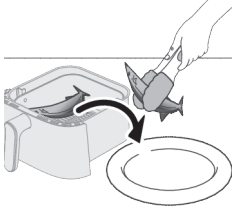
Осторожно!

- Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.

19 Аккуратно извлеките ингредиенты из противня с помощью щипцов для барбекю.



Осторожно!

- Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина, и вода может разбрызгаться.
- После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.



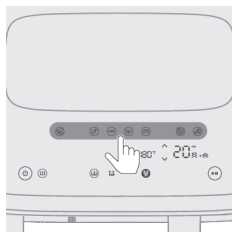
Таблица ингредиентов - Большой противень

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Свежий картофель, нарезанный кубиками (жареный картофель)	800 г	180 °C	26–35	- Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Куриные ножки	10 шт.	180 °C	27–30	- Около 125 г/шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка	4 шт.	160 °C	20–22	- Около 200 г/шт. - Добавьте 10 г масла канолы
Целая рыба	3 шт.	200 °C	18–21	- Около 300–400 г/шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыбное филе	5 шт.	160 °C	20–21	- Около 200 г - Добавьте 10 г масла канолы
Овощная смесь	1000 г	200 °C	19–21	- Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления

Цветная капуста	600 г	160 °C	19–21	- Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления - 10 г масла канолы
Морковь	600 г	180 °C	19–21	- Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления - 10 г масла канолы
Домашний хлеб	550 г	180 °C	30–35	- Используйте XL-форму для выпечки - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб
Пельмени	400 г	160 °C	15–18	
Целая курица	1200 г	180 °C	50–60	

Приготовление на пару + аэрогриле с предустановкой

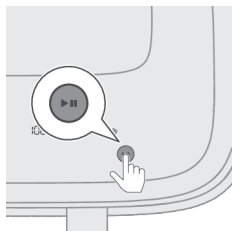
- 1 Следуйте шагам 1–12 в главе "Функция приготовления на пару + аэрогриля - Приготовление на пару + аэрогриль с таблицей ингредиентов".



2 Выберите предустановку.

Совет

- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата или отмените выбор кнопки предустановки и выберите нужную предустановку.



3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска. Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.



Таблица предустановок

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

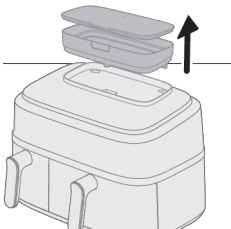
Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Свежий картофель (жареный картофель)		800 г 28 унций	180 °C	26 минут	- Нужен рассыпчатый картофель 10x10 мм в толщину - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Куриные ножки (мясо птицы)		8–10	180 °C	27 мин	- 120–130 г для каждой ножки - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыба и морепродукты		600 г	200 °C	18 мин	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г

Предустановка	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Овощи		550 г	160 °C	19 мин	- Твердые овощи, такие как брокколи или цветная капуста - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления. - При готовке овощных смесей (баклажан, кабачок, перец, лук) установите температуру 200 °C
Хлеб		500 г	180 °C	30 минут	- Используйте XL-форму для выпечки - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб
Пельмени		400 г	160 °C	15 мин	-
Разогрев		-	150 °C	20 минут	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества

Функция приготовления на пару

Приготовление на пару с таблицей ингредиентов

1 Снимите резервуар для воды с прибора.

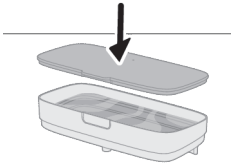


2 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX).

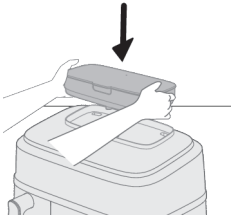


Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

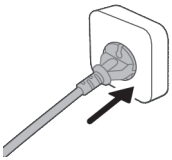
Количество воды для приготовления зависит от типа продуктов и длительности приготовления.
Если время приготовления составляет более 50 минут, возможно, вам потребуется долить воду в резервуар.



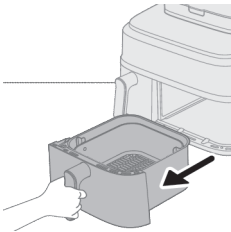
- 3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.



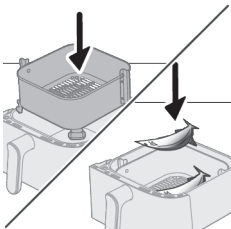
- 4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.
- Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды , а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



- 5 Вставьте сетевую вилку в розетку.



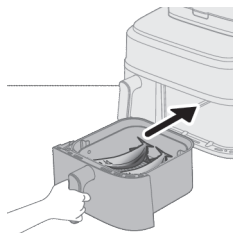
- 6 Извлеките большой противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.



- 7 Установите корзину в большой противень.
- 8 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

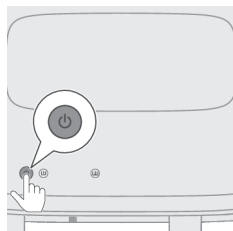
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



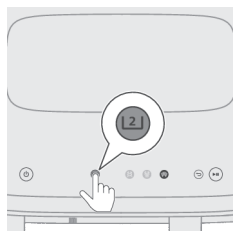
9 Установите противень назад в аэрогриль.

Осторожно!

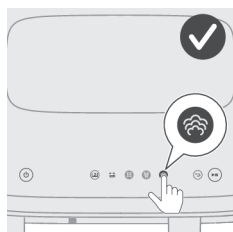
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**



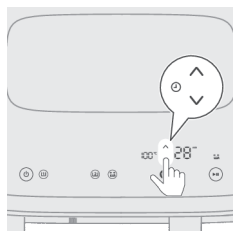
10 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.



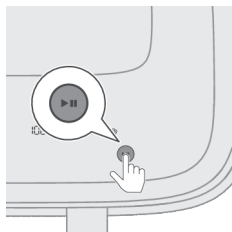
11 Выберите большой противень.



12 Выберите функцию приготовления на пару.
Время в правой части дисплея начнет мигать.



13 Чтобы указать время приготовления, также используйте кнопки со стрелками вверх и вниз.

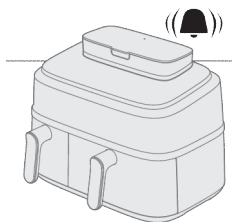


- 14** Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

Примечание

- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- Если температура и время на дисплее горят ровным светом, это означает, что прибор работает в нормальном режиме. Если после 20 секунд приготовления вы услышите, что мотор/вентилятор работают слишком громко, а сзади прибора виден пар.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).

- 15** Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



- 16** Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Осторожно!

- Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.
- Будьте осторожны — при извлечении корзины после приготовления возможен внезапный выход горячего пара.

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.

- 17** Аккуратно извлеките ингредиенты из противня с помощью щипцов для барбекю.

Осторожно!

- Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина, и вода может разбрызгаться.
- После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.

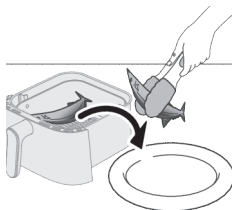
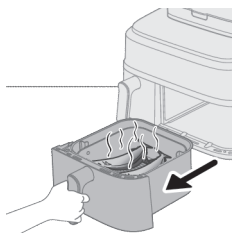


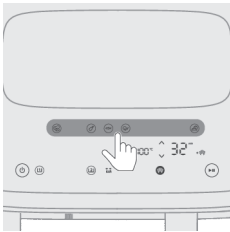


Таблица ингредиентов - Большой противень

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Свежий картофель (кубики)	800 г	100 °C	28–35	
Картофель целиком	4 шт.	100 °C	45–55	- Около 250–300 г/шт.
Куриные ножки	10 шт.	100 °C	30–40	- Около 125 г/шт.
Целая рыба	3 шт.	100 °C	18–22	- Около 300–400 г/шт.
Твердые овощи	550 г	100 °C	10–14	- Брокколи или цветная капуста
Пельмени	400 г	100 °C	15–20	
Свинные ребрышки	300 г	100 °C	30–35	- Используйте блюдо определенного размера
Рис	320 г	100 °C	25–30	- Используйте емкость для приготовления, например форму для выпечки, силиконовую форму и др. - Налейте в емкость 320 мл, соотношение риса к воде 1:1,2
Куриная грудка	4 шт.	100 °C	20–30	- Около 200 г/шт.
Ямс/батат	8 шт.	100 °C	45–60	- Около 100 г/шт.

Приготовление на пару с предустановкой

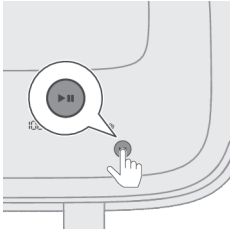
- 1 Выполните шаги 1–12, описанные в главе "Функция приготовления на пару".



2 Выберите предустановку.

Совет

- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата или отмените выбор кнопки предустановки и выберите нужную предустановку.



3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска.
Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.



Таблица предустановок

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Свежий картофель		800 г 28 унций	100 °C	35 мин.	- Нарезать картофель на кубики
Куриные ножки (мясо птицы)		8–10	100 °C	40 мин.	- 120–130 г для каждой ножки
Рыба и морепродукты		600 г	100 °C	20 минут	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		550 г	100 °C	14 мин	- Твердые овощи, такие как брокколи или цветная капуста
Пельмени		400 г	100 °C	20 минут	-

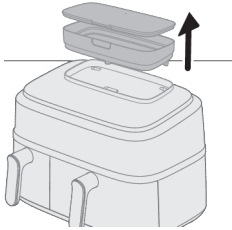
Очистка

Использование автоматических программ очистки

Использование функции очистки паром

Эта функция поможет избавиться от масляного осадка и тщательно очистить большой противень. Выполнение этой программы занимает 20 минут — 15 минут на очистку паром и 5 минут на сушку противня.

- 1 Снимите резервуар для воды с прибора.

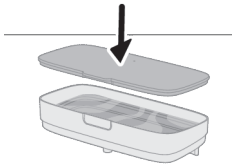


- 2 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX).

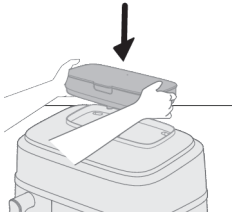


Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

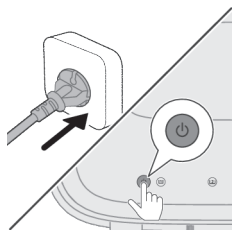
- 3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.



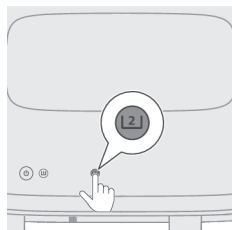
- 4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.



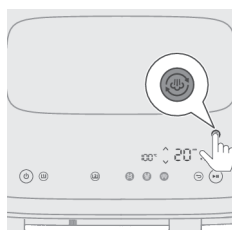
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды , а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



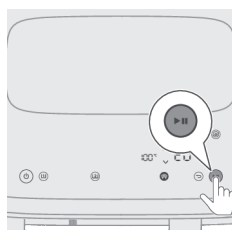
5 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором



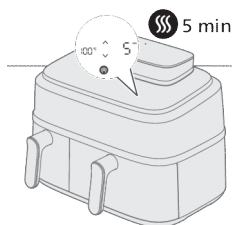
6 Выберите большой противень.



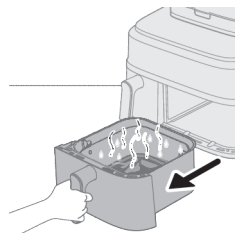
7 Нажмите кнопку очистки паром, чтобы начать очистку правой камеры. Время в правой части дисплея начнет мигать.



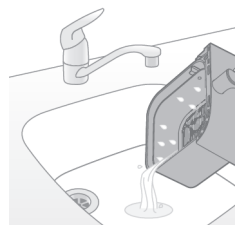
8 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процедуру очистки. Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.



9 Через 15 минут прибор будет издавать звуковой сигнал, и значок очистки паром (☁) будет мигать, пока вы не извлечете из прибора противень. Это означает, что процедура очистки выполнена, однако осталась еще 5-минутная фаза сушки.



10 Извлеките и опустошите противень.

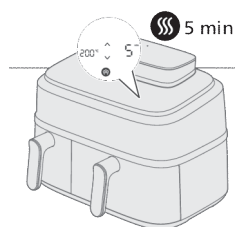


11 Промойте корзину и противень, чтобы удалить осадок.

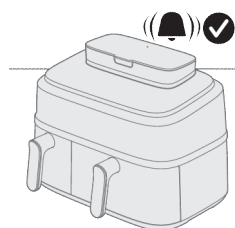
Если в противне и корзине остался масляный налет, очистите их мыльным раствором или моющим средством с помощью губки, затем повторно промойте.

12 Удалите остатки жира вокруг области нагревателя с помощью тряпки или кухонного полотенца.

При использовании функций аэрогриля или приготовления на пару + аэрогриля вокруг нагревателя может скапливаться масляный налет. Регулярная очистка паром и протирание помогут избежать загрязнения верхней части прибора.



13 Установите противень обратно в прибор, чтобы автоматически запустить режим сушки.



14 Через 5 минут прибор издаст звуковой сигнал, оповещающий о завершении цикла сушки.

Совет

- Перед первым использованием после длительного хранения прибора рекомендуем запустить функцию очистки паром, чтобы тщательно прочистить контуры подачи воды и правую камеру.

Примечание

- При запуске программы очистки паром или удаления накипи сзади прибора может подаваться больше пара, чем при приготовлении на пару, и на стене может оставаться конденсат. Перед запуском этих двух программ убедитесь, что: 1) вентиляционное отверстие не направлено прямо на розетку электросети; 2) рядом с прибором не расположены другие кухонные приборы; 3) прибор установлен минимум в 20 см от стены, чтобы на ней не скапливалось чрезмерное количество конденсата.

Использование функции удаления накипи

Использование функции удаления накипи

Каждые 10 часов использования функции приготовления на пару будет мигать индикатор , оповещающий о необходимости запустить программу удаления накипи. Эта функция поможет удалить скопление накипи в системе подачи воды устройства, что продлит срок его службы.

В зависимости от версии прошивки на вашем приборе может быть доступно два способа удаления накипи.

- **(Способ 1)** Только водой
- **(Способ 2)** Водой + удалителем накипи

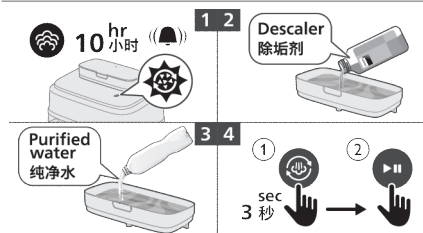
См. наклейку на приборе и сравните ее с таблицей ниже, чтобы выбрать подходящий способ удаления накипи для вашего прибора.

Примечание. Для оптимального удаления накипи следуйте способу, указанному на наклейке прибора. Если у вас остались вопросы, свяжитесь с горячей линией сервисного центра.

(Способ 1) Используйте только воду, если нашли эту наклейку

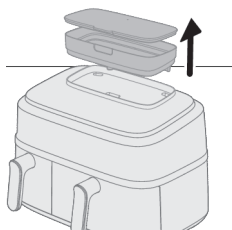


(Способ 2) Используйте воду + удалитель накипи, если нашли эту наклейку



(1) Только водой

- 1 Снимите резервуар для воды с прибора.

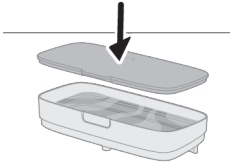


- 2 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).

Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

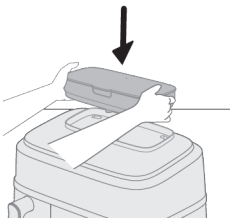


- 3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.

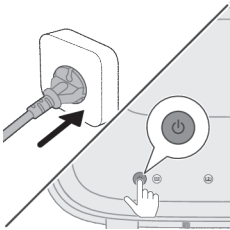


- 4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

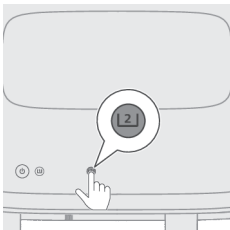
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды , а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



- 5 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором

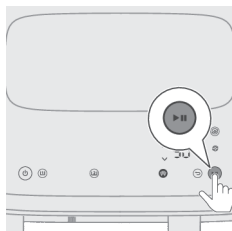


- 6 Выберите большой противень.

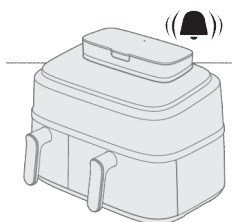




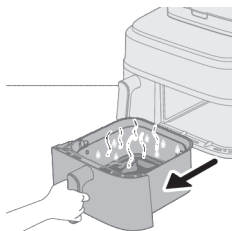
- 7** Нажмите и удерживайте кнопку очистки паром более 3 секунд, пока не появится и не начнет мигать значок удаления накипи ☹️. Время в правой части дисплея начнет мигать.



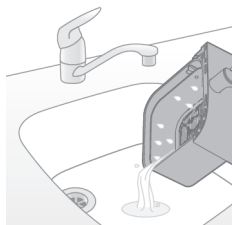
- 8** Нажмите кнопку пуска, чтобы запустить удаление накипи. Индикация времени перестанет мигать.



- 9** Подождите 50 минут, пока не услышите звуковой сигнал, означающий завершение программы.



- 10** Извлеките большой противень.



- 11** Вылейте грязную воду.

- 12** Помойте противень и корзину, сполосните их и дайте высохнуть. Протрите камеру для приготовления сухой тканью или кухонным полотенцем.

Рекомендуется использовать функцию очистки паром для промывки внутреннего контура подачи воды и сушки противня.

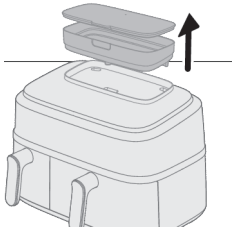
Примечание

- Когда мигает значок ☹️, лучше всего незамедлительно выполнить удаление накипи; известковый налет может скопиться в контуре подачи воды, что приведет к засору.

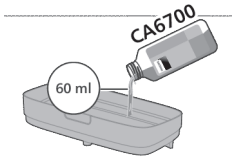
- Если вы хотите удалить накипь позже, вы можете пропустить это уведомление. Уведомление отобразится при следующем включении аэрогриля.
- Ни в коем случае не используйте средство для удаления накипи на основе серной, соляной, сульфаминовой или уксусной кислоты (уксус), так как это может повредить систему подачи воды в приборе и не растворить накипь должным образом.
- Если вы часто используете жесткую воду у себя в регионе, вам может потребоваться более частое удаление накипи на устройстве.

(2) Водой + удалителем накипи

1 Снимите резервуар для воды с прибора.



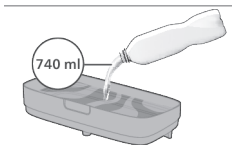
2 Добавьте в резервуар для воды 60 мл средства для удаления накипи Philips CA6700.



Примечание. Средство удаления накипи Philips CA6700 не входит в комплект поставки. Приобретите отдельно для оптимального удаления накипи.

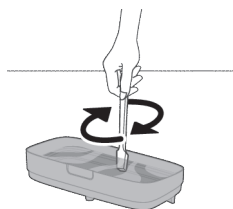
Примечание. Для удаления накипи рекомендуем использовать средство для удаления накипи Philips CA6700/55 (доступно в интернет-магазине Philips) Прибор следует очищать от накипи каждые 10 часов использования функции приготовления на пару. Если вы хотите использовать удалитель накипи на основе порошковой лимонной кислоты, рекомендуем разводить 40 г пищевой лимонной кислоты на 800 мл воды. Невыполнение инструкций по очистке прибора от накипи также приведет к аннулированию гарантии.

3 Налейте в резервуар 740 мл воды.

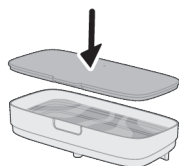


Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

- 4 Размешайте средство для удаления накипи в резервуаре с водой.

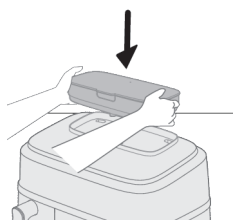


- 5 Закройте резервуар для воды крышкой.

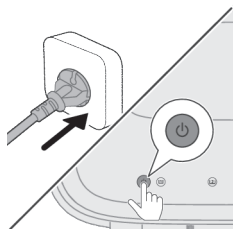


- 6 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

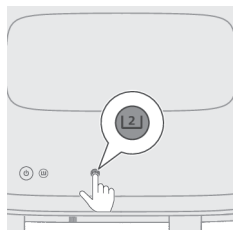
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды , а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



- 7 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором

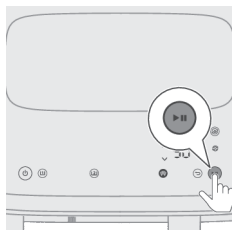


- 8 Выберите большой противень.

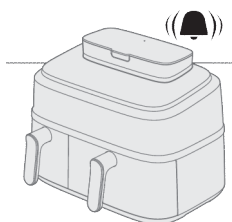




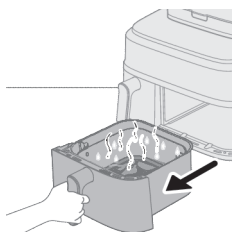
- 9** Нажмите и удерживайте кнопку очистки паром более 3 секунд, пока не появится и не начнет мигать значок удаления накипи ☹️. Время в правой части дисплея начнет мигать.



- 10** Нажмите кнопку пуска, чтобы запустить удаление накипи. Индикация времени перестанет мигать.



- 11** Подождите 50 минут, пока не услышите звуковой сигнал, означающий завершение программы.



- 12** Извлеките большой противень.

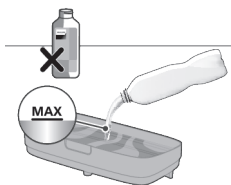


- 13** Вылейте грязную воду.

Внимание! Соблюдайте осторожность при обращении с горячим противнем.

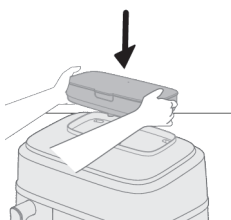


14 Вылейте из резервуара остатки раствора для удаления накипи.

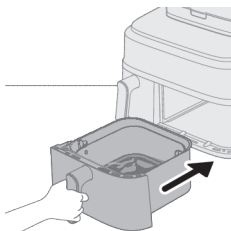


15 Налейте в резервуар воду.

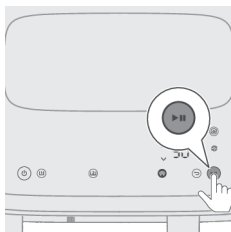
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.



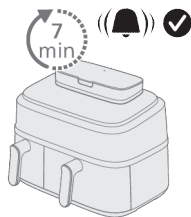
16 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.



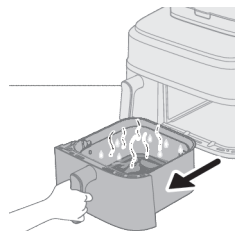
17 Установите противень обратно в прибор.



18 Нажмите кнопку **пуска**, чтобы продолжить удаление накипи.



19 Процедура удаления накипи продлится еще 7 минут и завершится, когда прибор издаст звуковой сигнал.



20 Извлеките большой противень.

21 Помойте противень и корзину, сполосните их и дайте высохнуть. Протрите камеру для приготовления сухой тканью или кухонным полотенцем.

Рекомендуется использовать функцию очистки паром для промывки внутреннего контура подачи воды и сушки противня.

Примечание

- Когда мигает значок ☹️, лучше всего незамедлительно выполнить удаление накипи; известковый налет может скопиться в контуре подачи воды, что приведет к засору.
- Если вы хотите удалить накипь позже, вы можете пропустить это уведомление. Уведомление отобразится при следующем включении аэрогриля.
- Ни в коем случае не используйте средство для удаления накипи на основе серной, соляной, сульфаминовой или уксусной кислоты (уксус), так как это может повредить систему подачи воды в приборе и не растворить накипь должным образом.
- Если вы часто используете жесткую воду у себя в регионе, вам может потребоваться более частое удаление накипи на устройстве.

Общая очистка

Предупреждение

- **Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Противень и корзина прибора оснащены антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.**

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

Если пар скапливается внутри или вокруг корпуса вентиляции для пара, протрите ее мягкой сухой тканью.

- 1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.

Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.

- 2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

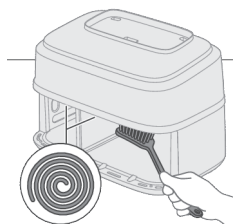
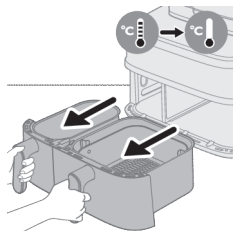
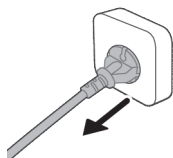
- 3 Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

Совет

- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.

- 4 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний корпус прибора (включая отверстие выхода пара, поверхность корпуса и др.) и внутри прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.

- 5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.





- 6** Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

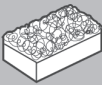
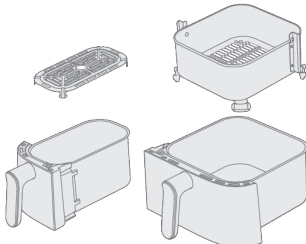
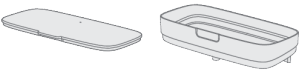
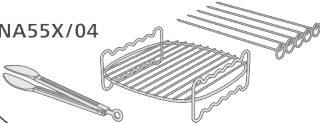
Примечание

- В случае если вы случайно извлекли разделитель между малым и большим противнями во время очистки, не забудьте установить его обратно должным образом.

Совет

- Если остатки пищи прилипли к противню, можно использовать автоматическую программу "Очистка паром", чтобы размягчить остатки и с легкостью очистить прибор (см. "Использование автоматических программ очистки").

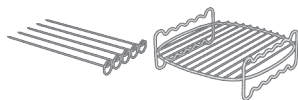
Таблица по уходу

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Аксессуары

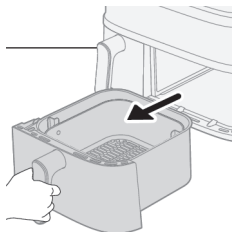
Использование двухуровневой вставки

Двухуровневая вставка и шампуры поставляются со следующими моделями: NA55X/03.



Двухуровневая вставка — это полезный аксессуар, который позволяет раскладывать ингредиенты в два слоя, однако он совместим только с большими противнями.

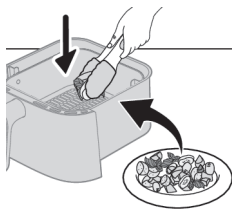
1 Извлеките из прибора большой противень.



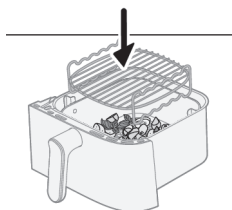
2 Поместите выбранный ингредиент в корзину.

Примечание

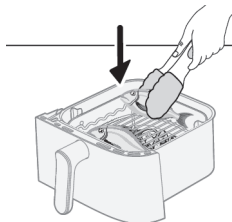
- Список рекомендованных для приготовления в двухуровневой вставке ингредиентов см. в таблице ниже.

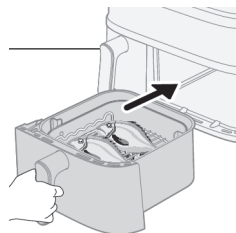


3 Поместите двухуровневую вставку сверху на ингредиенты в корзине.



4 Добавьте вторую порцию ингредиентов на двухуровневую вставку.



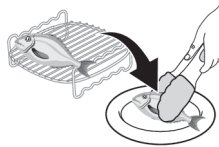


- 5 Поместите противень внутрь прибора и настройте время и температуру согласно следующей таблице. По готовности нажмите кнопку запуска.

Блюда	Вес (сырые)	Время приготовления	Температура	Примечание
Замороженные куриные нагетсы	300 г	17–20 минут	180 °C	
Тонкий замороженный картофель фри	400 г			
Замороженные крылышки	450 г	16–20 минут	200 °C	
Замороженные куриные котлеты	350 г			
Кукурузные початки	800–1000 г	24–28 минут	180 °C	- 3 початка
Картофель дольками	500 г			
Золотистый спар	500–600 г	18–20 минут	200 °C	- 2 целые рыбы
Запеченный картофель (четвертинки)	350 г			
Целые грибы	200 г	12–14 минут	200 °C	
Королевские креветки	400 г			
Жареный сыр или тофу	250 г	15–18 минут	180 °C	- Переверните жареный сыр или тофу посреди процедуры приготовления
Овощная смесь	500 г			

Примечание

- Верхний ингредиент в таблице нужно разместить на верхнем из двух уровней, а нижний — на нижнем уровне.



- 1 По завершении процедуры приготовления с помощью прихватки и щипцов аккуратно извлеките еду из корзины.

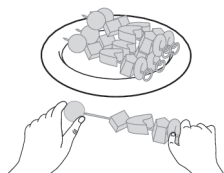
Внимание!

- Будьте аккуратны при извлечении двухуровневой вставки, поскольку она нагревается во время приготовления.

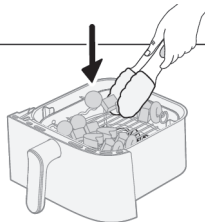
Использование шампуров

Шампуры можно использовать вместе с двухуровневой вставкой.

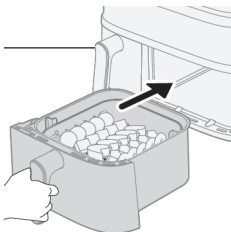
- 1 Наденьте мясо и овощи на шампуры.

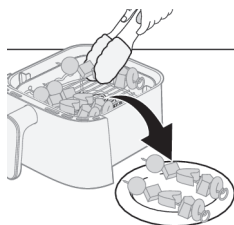


- 2 Положите шампуры в места с пазами на двухуровневой вставке.



- 3 Установите противень на место.
- 4 Установите время и температуру согласно таблице и запустите процедуру приготовления.





5 По завершении процедуры с помощью прихватки и щипцов аккуратно извлеките еду из корзины.

Отдельные рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице.

Содержимое корзины	Порция	Время приготовления	Температура	Примечание
5 шампуров с едой	5 шампуров			- Положите овощную смесь в нижнюю часть противня, а шампуры — в верхнюю часть двухуровневой вставки.
Овощная смесь	500 г	15–18 минут	180 °C	

Использование набора для завтрака

Набор для завтрака поставляется со следующими моделями: NA55X/04.

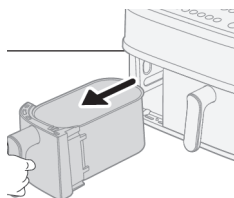


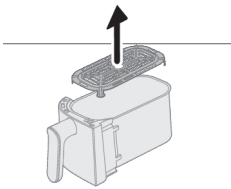
Набор для завтрака позволяет готовить одновременно до 4 яиц и до 4 тостов.

Внимание!

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

1 Снимите с прибора малый противень.

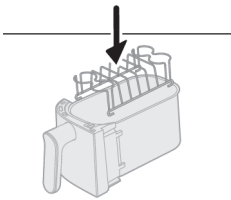




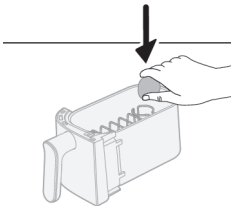
2 Снимите с противня нижнюю пластину.

Примечание

- Если не извлечь нижнюю пластину, тосты могут не поместиться внутрь противня.



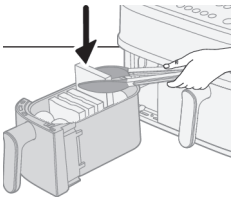
3 Поместите набор для завтраков в малый противень.



4 Разместите до 4 яиц в наборе для завтрака и задвиньте противень обратно в прибор.

5 Настройте время и температуру согласно таблице и нажмите кнопку начала приготовления.

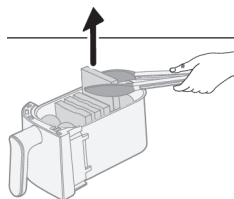
Набор для завтрака	Количество	Время приготовления	Температура	Примечание
Яйца вкрутую	4 яйца	10–12 минут	180 °C	- Сначала начните готовить яйца. Добавьте тосты посреди приготовления яиц.
Яйца всмятку	4 яйца	8–10 минут		
Тосты	5 шт.	5–6 минут		



1 Посреди приготовления положите тосты в набор для завтрака и продолжите процедуру приготовления.

Совет

- Рекомендуется включить напоминание о встряхивании, чтобы вы не забыли вовремя положить тосты.
- Если тосты не помещаются в противне, разрежьте их пополам.



- 2 По завершении приготовления аккуратно извлеките яйца и тосты с помощью щипцов.
- Время и температуру приготовления см. в таблице с продуктами ниже.

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.
- 3 Оберните шнур вокруг специального держателя на задней панели прибора.

Примечание

- При переноске аэрогриля всегда удерживайте его горизонтально, чтобы из него не выпали противни, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля, например съемная нижняя сетка и пр., 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.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.

Проблема	Возможная причина	Решение
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком: 
		Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось.	Вы использовали не тот картофель.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
Аэрогриль не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.
	Кнопка питания еще не нажата.	Нажмите кнопку питания большим пальцем, обеспечив полный контакт пальца с кнопкой.

Проблема	Возможная причина	Решение
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотнo прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E1".	Прибор сломан или имеет дефекты.	Позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Дайте прибору постоять 15 минут в помещении с комнатной температурой, прежде чем снова включить его в сеть. Если на экране прибора все равно показывается сообщение "E1", позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее появилось сообщение "E4–E12".	Возможно, прибор неисправен.	Попробуйте отключить и повторно подключить его к электросети. Если это не помогло, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
Изнутри прибора доносятся странные звуки.	Прибор оснащен вентилятором, который необходим для подачи тепла на продукты питания, а также водяным насосом, необходимым для работы режима приготовления на пару.	Такие звуки являются нормальным явлением. Если звук стал громче или значительно изменился, обратитесь в службу поддержки Philips для получения дальнейшей информации.
В камере для приготовления остается вода.	Аэрогриль во время приготовления генерирует пар. Пар конденсируется на ингредиенты и внутренние стенки камеры для приготовления. Конденсат остается в камере для приготовления после завершения приготовления.	Если в камере для приготовления остается некоторое количество воды, это нормально. Просто протрите ее влажной неабразивной тканью.
 всегда мигает	Нет воды в резервуаре	Налейте воду в резервуар.
	Резервуар для воды установлен неправильно	Надавите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его в пазу, после чего нажмите кнопку пуска.
	Засор в трубке подачи воды	Свяжитесь с центром поддержки потребителей в вашей стране и запросите дополнительную поддержку.
 всегда мигает	Это напоминание об удалении накипи	Выполните процедуру удаления накипи. См. главу "Удаление накипи".
Во время приготовления на пару, очистки паром и удаления накипи на стене может скапливаться некоторое количество конденсата.	Это нормальное явление — пар будет подаваться через выходное отверстие справа с помощью вентилятора	Разместите устройство в 20 см от стены и не направляйте выходное отверстие прямо на розетку электросети, чтобы избежать вероятности короткого замыкания. Не ставьте другие кухонные приборы рядом с аэрогрилем. Протирайте прибор тряпкой.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство протекает	Вода протекает в области внутренних компонентов (вытекает через трубку и др.)	Свяжитесь с центром поддержки потребителей в вашей стране и запросите дополнительную поддержку.
	Трещина на устройстве из-за механического воздействия или деформации	
Недостаточно пара	Протечка в резервуаре для воды	Извлеките резервуар для воды и повторно установите его должным образом Убедитесь в отсутствии трещин в резервуаре для воды и свяжитесь со службой поддержки потребителей в вашей стране
	Недостаточно воды в резервуаре	Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.
	Резервуар для воды не установлен должным образом	Надавите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его в пазу, после чего нажмите кнопку пуска.
	Входное отверстие для воды в пазу на верхней части прибора засорилось	Выполните очистку и промойте отверстие для воды.
При запуске программы приготовления на пару, приготовления на пару + аэрогриля, очистки паром или удаления накипи не слышен звук работы вентилятора или мотора, однако индикация времени и температуры горит ровным светом и не мигает	Засор парогенератора или протечка в контуре подачи пара	Если прибор долгое время не использовался, возможно, потребуется выполнить удаление накипи и очистку парогенератора. Запустите программу удаления накипи. Если она все еще не работает, свяжитесь с центром поддержки потребителей
	Это нормально. Прибор работает.	Подождите более 20 секунд и повторно осмотрите прибор.
Конденсат на свободной розетке в режиме пароварки, очистка паром, удаление накипи	Устройство стоит слишком близко к свободным розеткам	Рекомендуем разместить устройство так, чтобы избежать скопления конденсата в свободных розетках, или использовать пылезащитную крышку для розетки.

Зміст

Важливі заходи безпеки	1061
Переробка	1064
Електромагнітні поля (ЕМП)	1064
Гарантія та підтримка	1064
Вступ	1065
Загальний опис	1066
Опис функцій	1068
Перед першим використанням	1069
Підготовка до першого використання	1070
Інструкції з приготування	1072
Приготування у двох чашах	1072
Приготування в одній чаші	1076
Чищення	1105
Використання програм автоматичного чищення	1105
Загальне чищення	1115
Акcesуари	1117
Зберігання	1122
Усунення несправностей	1122

Важливі заходи безпеки

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте її для майбутньої довідки.



Небезпечно

- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливajte в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кабель живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипла їжа.
- Перед першим використанням потрібно встановити на пристрій пристосування для зберігання кабелю. У жодному разі не виймайте пристосування для зберігання шнура.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 15 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.

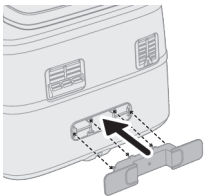
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламідів на приготовану їжу.
- Ніколи не наливайте в чашу олію.
- 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, кошик та аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.
- Обробляючи їжу парою, будьте обережні, щоб не обпектися парою під час відкривання кришки.
- Вільне відділення завжди гаряче, навіть якщо інше використовується.
- Відділення/порожнина пристрою, що не використовується, може нагріватися, якщо інше відділення/порожнина використовується. Саме тому рекомендовано тримати всі шухляди на місці, навіть коли використовується одне відділення/порожнина, і відкривати витягувати їх лише тоді, коли це необхідно для заповнення шухляди.
- Не ставте парове вікно пристрою навпроти розетки.



Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.

- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Не від'єднуйте пристрій від мережі відразу після завершення процесу приготування.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин і захист від бризок.
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультиварці 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.
- Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла. Ніколи не виймайте цей розділювач.
- Коли засвітиться піктограма видалення накипу, розпочніть процес видалення накипу.
- Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни й не розміщуйте отвір виходу повітря безпосередньо перед розеткою. Не ставте мультиварку біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.
- За нормального використання потрібно забезпечити хорошу вентиляцію навколо пристрою.
- Якщо всередині або навколо поверхні парового отвору накопичується пара, протріть її м'якою сухою ганчіркою.
- Якщо на вільній розетці є конденсат, рекомендується відрегулювати положення пристрою або використовувати пилозахисну кришку для розетки, щоб уникнути накопичення конденсату у вільних розетках.



Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

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**.

Вступ

Вітаємо і ласкаво просимо до спільноти Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.philips.com/welcome**.

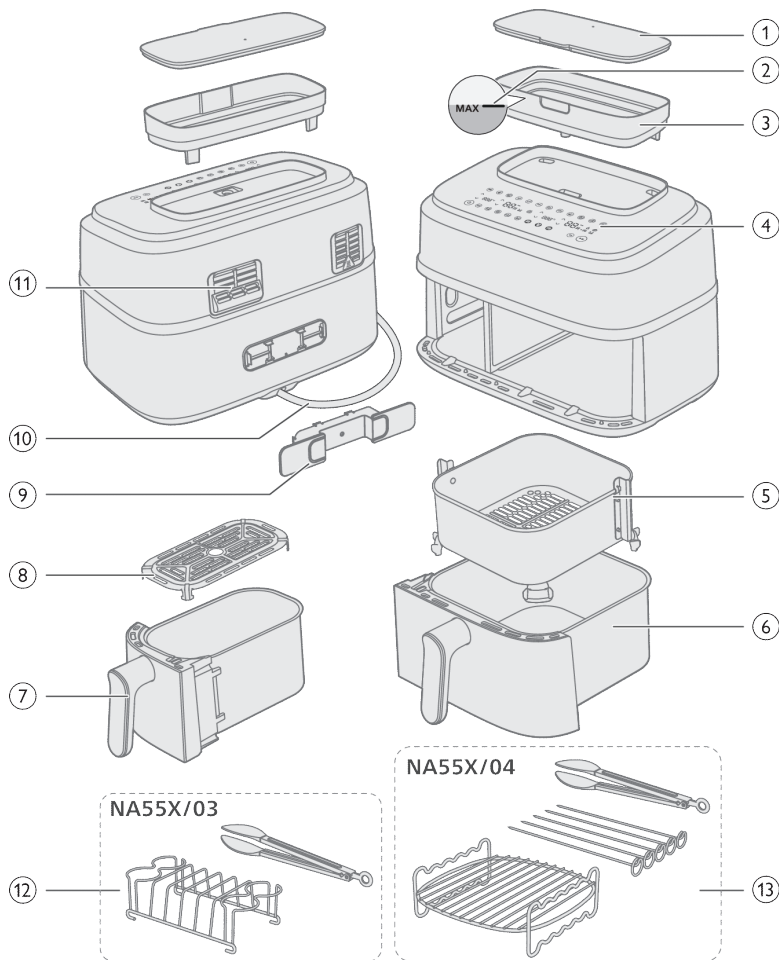
За допомогою мультипечі з двома кошиками з функцією пари можна одночасно приготувати дві страви різними способами. Два кошики для смаження, випікання та гриля. Великий кошик також обладнано для приготування на парі. Насолоджуйтеся ідеально приготованими стравами завдяки технологіям RapidAir Plus та Air Steam.

Також ця мультипіч має програму автоматичного чищення, таку як очищення парою та видалення накипу. Функція очищення парою полегшує видалення жиру з великої чаші та навколо нагрівальної трубки. Функція видалення накипу допомагає усунути накип із системи подачі води пристрою і подовжує термін його експлуатації.

Пристрій підтримує додаток Home ID, в якому ви знайдете покрокові інструкції й сотні апетитних страв із конкретними налаштуваннями для мультипечі з двома кошиками.

Завантажте додаток, використовуючи QR-код на упаковці.

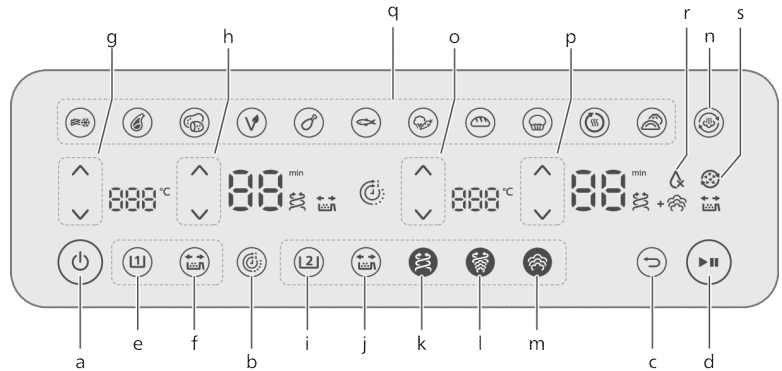
Загальний опис



Основні частини

1	Кришка резервуара для води	8	Нижня пластина для маленької чаші
2	Позначка рівня води MAX	9	Тримач кабелю
3	Резервуар для води	10	Кабель живлення
4	Панель керування	11	Отвори виходу повітря
5	Кошик для великої чаші	12	Набір для сніданку (лише NA55X/03)
6	Велика чаша	13	Дворівнева решітка з шампурами (лише NA55X/04)
7	Маленька чаша		

Панель керування



a Кнопка увімк./вимк.

b Функція часу

c Кнопка повернення

d Кнопка пуску/паузи

Кнопки керування малої чаші

e Кнопка маленької чаші

f Кнопка нагадування про струшування

g Кнопки регулювання температури

h Кнопки регулювання часу

Кнопки керування великої чаші

i Кнопка великої чаші

j Кнопка нагадування про струшування

k Кнопка функції смаження з використанням гарячого повітря

l Кнопка функції приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря

m Кнопка функції приготування на парі

n Кнопка функції очищення парою

o Кнопки регулювання температури

p Кнопки регулювання часу

q Кнопки попередньо встановлених налаштувань

r Індикація відсутності води

s Піктограма нагадування про видалення накипу

Опис функцій



Резервуар для води

Мультипіч має резервуар для води вгорі на пристрої. Індикація максимального рівня води MAX знаходиться на рівні прибіл. 800 мл, що видно спереду і ззаду. Для запобігання витіканню води не перевищуйте цей рівень.

Для запобігання проливанню тримайте резервуар для води обома руками під час наповнення і закрийте кришку перед перенесенням. Для запобігання утворенню накипу спорожняйте резервуар для води після кожного приготування.



Функція часу

Автоматично синхронізує час приготування, щоб обидві чаші завершили приготування одночасно, навіть якщо час приготування різний.



Кнопка повернення

Використовуйте кнопку повернення, якщо ви помилково вибрали неправильне попереднє налаштування/функцію.



Нагадування про струшування

Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб увімкнути чи вимкнути сповіщення про необхідність струшування чи перевертання їжі двічі під час приготування для рівномірного результату. Ви почуєте звуковий сигнал і побачите піктограму струшування , яка блиматиме біля дисплея з часом.



Функція смаження з використанням гарячого повітря

Технологія RapidAir Plus з унікальним дизайном у формі зірки забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо й через їжу, гарантуючи рівномірне приготування всередині та зовні для смачних домашніх страв.



Кнопка приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря

Лише для великої чаші: насолоджуйтеся ніжною текстурою страв завдяки парі та хрусткістю завдяки смаженню з використанням гарячого повітря за допомогою технології RapidAir Plus із Air Steam.



Функція приготування на парі

Лише для великої чаші: наша технологія Air Steam забезпечує чудову пару для приготування овочів, риби, пельменів і випічки, що гарантує ніжну й делікатну текстуру без водянистості.



Піктограма індикації відсутності води

Це піктограма на правому цифровому дисплеї. Коли ця піктограма блимає і лунає звуковий сигнал, це свідчить про те, що в резервуарі немає води або резервуар не встановлено належним чином. Наповніть резервуар водою і перевірте, чи він на місці; потім натисніть кнопку зупинення/пуску, і знак вимкнеться.



Функція очищення парою

Лише для великої чаші: натисніть кнопку очищення парою один раз, щоб почати чищення відповідного відділення й розчинити жирні залишки в чаші та навколо нагрівача. Детальну інформацію читайте в розділі "Чищення – Очищення парою".



Функція видалення накипу

Лише для великої чаші: натисніть та утримуйте кнопку чищення парою  щонайменше 3 секунди, поки не почне блимати піктограма видалення накипу. Детальну інформацію читайте в розділі "Чищення – Видалення накипу".



Пауза готування

Натисніть кнопку пуску/паузи або повторно встановіть чашу/кошик для продовження приготування.

Попередні налаштування

Попередньо встановлені налаштування внизу – це програми приготування їжі, які дають рекомендації щодо температури й часу приготування залежно від кількості їжі. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування з попередніми налаштуваннями».



Закуси на
основі
замороженої
картоплі



Біфштекс



Свіжа картопля



Для веганів



Курячі гомілки



Риба



Овочі



Хліб



Мафіни/
Пироги



Розігрів



Вареники

Шум пристрою

Під час роботи пристрою ви можете чути певний шум. Це нормальне явище, спричинене роботою помпи та вентилятора.

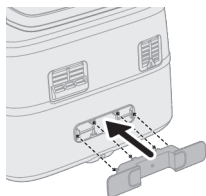
Звукові сповіщення

Іноді ви чуєте звук, наприклад, коли пристрій закінчив готувати або коли під час приготування потрібно виконати певну дію, як-от струсити або перевернути їжу.

Перед першим використанням

Важлива інформація

- Під час першого використання з мультипечі може виходити запах і дим. Це зникне через кілька хвилин.
 - Перед першим використанням прочитайте розділ "Чищення" для ретельного чищення пристрою.
- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
 - 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
 - 3 Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій (див. розділ «Чищення»).
 - 4 Прикріпіть тримач кабелю до відповідної області на задній панелі пристрою, зафіксувавши його на місці.

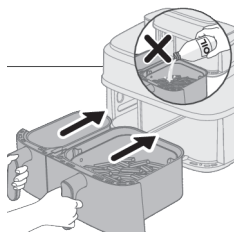


Увага!

- Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла.

Увага!

- Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.
- Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

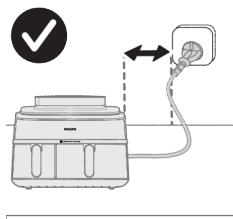


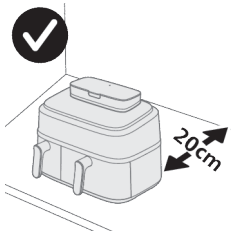
Підготовка до першого використання

Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

Примітка

- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте мультипіч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.
- За нормального використання потрібно забезпечити хорошу вентиляцію навколо пристрою.





- Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та вихідного отвору. Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни й не розміщуйте отвір виходу повітря безпосередньо перед розеткою.

Інструкції з приготування

Доступні різні функції приготування для лівої та правої чаш. Ви можете вибрати відповідну чашу для потрібної функції приготування.

Режим приготування

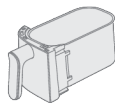
Смаження з використанням гарячого повітря

Приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря

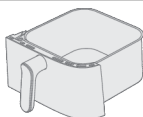
Приготування на парі



Маленька чаша



Велика чаша



Перш ніж використовувати функцію приготування на парі або приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря, перевірте, чи в резервуарі достатньо води.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

Не наливайте води вище індикації MAX у резервуарі.

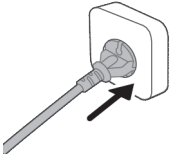
Після приготування спорожніть резервуар для води.

Приготування у двох чашах

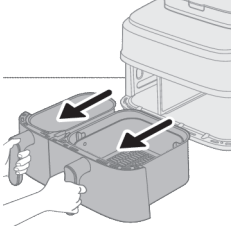
Приготування з функцією часу

У разі приготування двох страв за допомогою різних функцій, температур і часу використовуйте **функцію часу**, щоб обидві чаші завершили приготування одночасно.

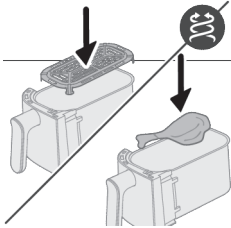
- 1 Вставте штекер у розетку.



- 2 Вийміть чаші з пристрою, потягнувши за ручку.



- 3 Вставте нижню пластину в малу чашу.



- 4 Вставте кошик у велику чашу.

Примітка

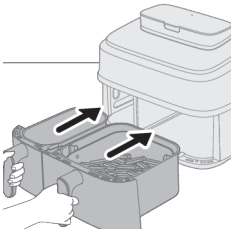
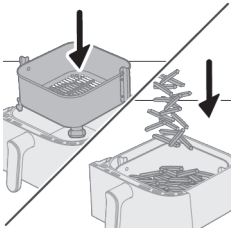
- Вставляючи кошик у чашу, слідкуйте, щоб затискачі кошика правильно розташовувалися справа та зліва. Якщо випадково повернути його на 90 градусів, кошик не поміститься в чашу.
- Докладати певних зусиль, щоб помістити кошик в чашу, – це нормально.

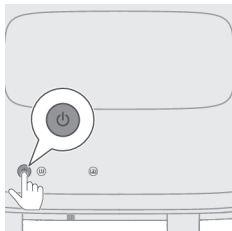
- 5 Покладіть продукти в кошики.

- 6 Встановіть чаші назад у мультипіч.

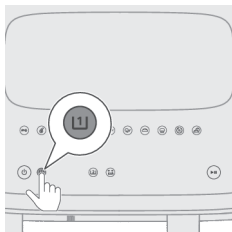
Увага!

- Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.

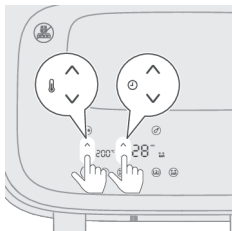




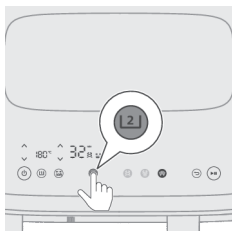
- 7** Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



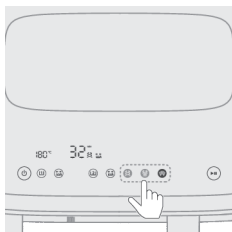
- 8** Виберіть маленьку чашу.
Індикатор часу і температури зліва починає блимати.



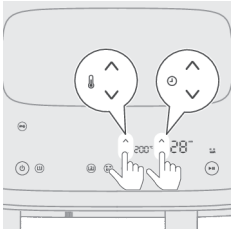
- 9** Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.



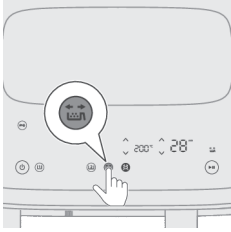
- 10** Виберіть велику чашу.



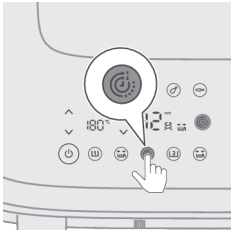
- 11** Виберіть потрібну функцію приготування: смаження з використанням гарячого повітря, приготування на парі або поєднання приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря.
Перш ніж вибрати функцію приготування на парі або функцію приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря, наповніть резервуар для води до індикації MAX.



- 12** Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру. Якщо вибрати функцію смаження з використанням гарячого повітря або функцію приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря, можна налаштувати час приготування. Для функції пари температуру неможливо налаштувати; вона є сталою і становить 100 °C. Інформацію про запропоновану кількість їжі, температуру та час приготування можна знайти в таблиці продуктів у розділі "Приготування в одній чаші".

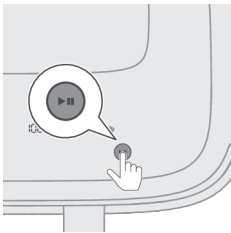


- 13** Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування.

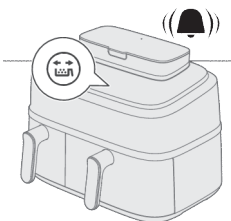


- 14** Натисніть кнопку функції часу, щоб обидві страви були готовими одночасно. Якщо ви готуєте дві страви з використанням різних функцій, температур і часу приготування, але вони мають бути готовими в різний час, можна пропустити цей крок.

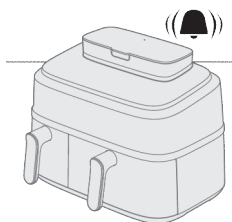
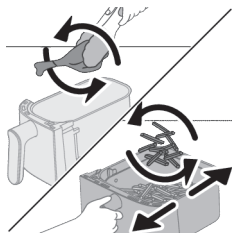
Якщо під час приготування налаштувати час для однієї чаші, **функція часу** вимкнеться, і обидві чаші працюватимуть окремо. Щоб увімкнути **функцію часу** знову, натисніть кнопку пуску/паузи. Потім натисніть кнопку **функції часу**, що з'явиться. Натисніть кнопку пуску/паузи знову, щоб продовжити приготування.



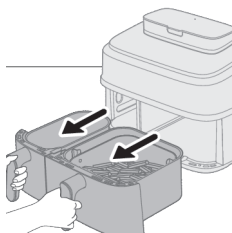
- 15** Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.



- 16** Коли ви почуєте звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу з кошиком і струсіть його над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.



17 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



18 Витягніть чаші й перевірте, чи страва готова.

Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипеч і додайте ще кілька хвилин.

19 Обережно вийміть продукти (наприклад, картоплю-фрі) із чаші щипцями для барбекю.

Примітка

- Щоб призупинити приготування в обох чашах, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб продовжити приготування для обох чаш, натисніть її знову.
- Щоб призупинити приготування лише в одній чаші, спершу виберіть цю чашу й натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб продовжити приготування для цієї чаші, натисніть цю кнопку знову.
- Можна готувати з попередньо встановленим налаштуванням в одній чаші та з ручними налаштуваннями – в іншій.
- Пристрій автоматично призупиняється, якщо вийняти чашу, і продовжує готувати, якщо поставити її назад.

Інструкції щодо різних функцій приготування читайте у відповідних підрозділах розділу "Приготування в одній чаші".

Приготування в одній чаші

Якщо ви хочете зісмажити невелику порцію їжі з використанням гарячого повітря, виберіть малу чашу ⁽¹¹⁾.

Якщо ви хочете смажити з використанням гарячого повітря, приготувати на парі та смажити з використанням гарячого повітря чи просто приготувати на парі велику порцію їжі, виберіть велику чашу ⁽¹²⁾.

Інструкції внизу подано для великої чаші.

Примітка

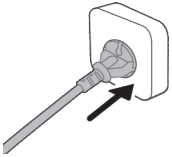
- Великі або крихкі продукти виймайте щипцями.

- Залежно від типу продуктів, можливо, ви захочете обережно зцідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати чи повторно встановлювати кошик. Коли ви зливаєте зайву олію чи жир, поставте кошик на жаростійку поверхню й одягніть захисні рукавички. Потім поставте кошик назад у чашу.

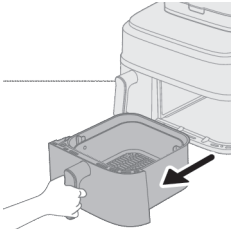
Функція смаження з використанням гарячого повітря

Смаження з використання гарячого повітря у великій чаші за таблицею продуктів

- 1 Вставте штекер у розетку.

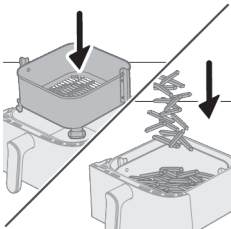


- 2 Вийміть велику чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.



- 3 Вставте кошик у велику чашу.

- 4 Покладіть продукти в кошик.



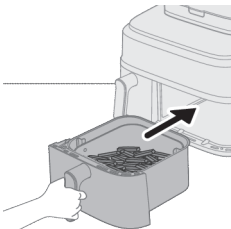
Примітка

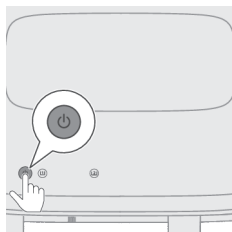
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів і приблизний час приготування шукайте в розділі "Таблиця продуктів".
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.

- 5 Встановіть чашу назад у мультипеч.

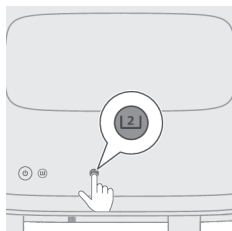
Увага!

- Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.

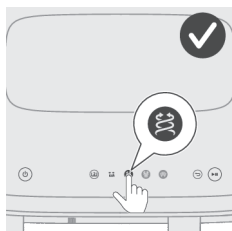




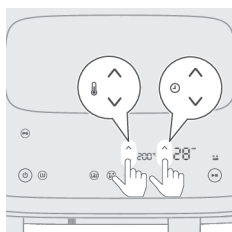
6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



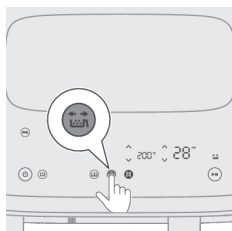
7 Виберіть велику чашу.



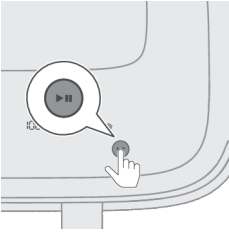
8 Натисніть кнопку функції смаження з використанням гарячого повітря. Індикатор часу й температури справа починає блимати.



9 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру (див. "Таблиця продуктів").



10 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування, якщо це потрібно (див. "Таблиця продуктів").

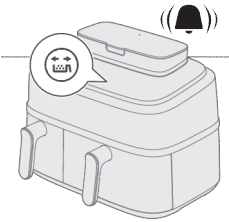


11 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

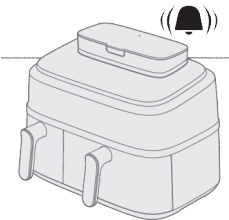
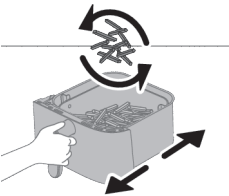
Температура й час перестають блимати.

Примітка

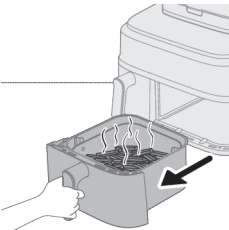
- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, натиснувши кнопки збільшення або зменшення.



12 Коли лунає звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу з кошиком і струсіть її над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.



13 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



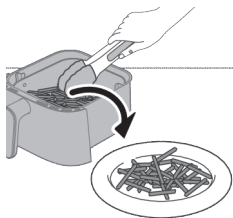
14 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

Увага!

- Після приготування чаша мультиварки гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультиварку і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.



15 Обережно вийміть продукти (наприклад, картоплю-фрі) із чаші щипцями для барбекю.

Увага!

- Не нахилийте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші.
- Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультиварці із чаші може виходити пара.



Таблиця продуктів – велика чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	800 г	200 °C	28–31	- 7x7 мм завтовшки - Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Велика порція	900 г	200	29	- Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 14, 18, 21 і 25 хвилини. - Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.

Домашня картопля фрі	800 г	180 °C	30–40	- 10x10 мм затовшки - Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	600 г	200 °C	10–20	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені млинці	600 г	200 °C	18–24	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер	4 котлет	200 °C	15–20	- Приблизно приблизно 150 г/шт. - Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	1200 г	150 °C	55–60	- Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (стейк)	4 відбивні	200 °C	15–20	- Приблизно 150 г - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі ковбаски	10 штук	200 °C	11–15	- Приблизно 50 г/шт. - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г/шт.)	4 штуки	180 °C	23	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Куряча грудинка	4 штуки	180 °C	15–25	- Приблизно 200 г/шт. - Переверніть у процесі приготування
Ціла курка	1200 г	180 °C	50–60	
Ціла риба	3 штуки	180 °C	20–25	- Приблизно 300–400 г/шт.
Філе риби	5 шматків	160 °C	25–32	- Приблизно 200 г/шт.
Овочеве асорті	1000 г	180 °C	22	- Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 11 і 17 хвилин самостійно струсіть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
Мафіни (прибл. 40 г)	6 штук	160 °C	13	
Пироги	500 г	150 °C	35–40	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки. Перевіряйте готовність перед вийманням.
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	4 штуки	180 °C	8	

Для веганів	12 штук	180 °C	12–15	- Свіжі веганські закуски, такі як фалафель - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Домашній хліб	550 г	150 °C	33–35	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки. - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий.



Таблиця продуктів – мала чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	300 г	200 °C	28–30	- 7х7 мм завтовшки - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7х7 мм) Велика порція	670 г	200	48	- Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 21, 27, 34 і 40 хвилини. - Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
Домашня картопля фрі	300 г	180 °C	30–38	- 10х10 мм завтовшки - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування

Заморожені курячі шматочки	300 г	200 °C	20–22	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені млинці	300 г	200 °C	20–23	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер	300 г	200 °C	21–24	- Приблизно приблизно 150 г/шт. - Переверніть у процесі приготування
М'ясні відбивні без кістки (стейк)	300 г	200 °C	20–22	- Приблизно приблизно 150 г/шт. - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі ковбаски	6 штук	200 °C	13–17	- Приблизно 50 г/шт. - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г/шт.)	4 штуки	180 °C	29	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудинка	3 штуки	180 °C	20–25	- Приблизно 200 г/шт. - Переверніть у процесі приготування
Ціла риба	1 штука	180 °C	24–26	- Приблизно 300–400 г/шт.
Філе риби	2 шматки	160 °C	25–32	- Приблизно 200 г/шт.

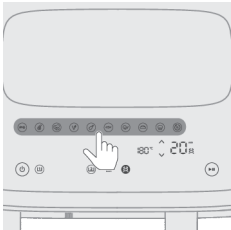
Овочеве асорті (грубо нарізане)	800 г	180	24	- Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 12 і 18 хвилин самостійно струсіть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
Мафіни (прибл. 40 г)	5 штук	160 °C	18	
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	3 штуки	180	8	
Для веганів	12 штуки	190 °C	15–18	- Свіжі веганські закуски, такі як фалафель - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування

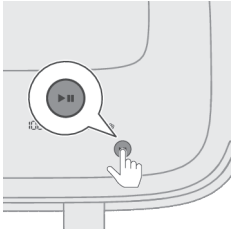
Смаження з використанням потоку повітря за допомогою попередньо встановленого налаштування у великій чаші

- 1 Виконайте кроки 1–8 у розділі "Смаження з використанням гарячого повітря у великій чаші за таблицею продуктів".
- 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Підказка.

- Щоб вибрати інше попередньо встановлене налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування і виберіть потрібне попередньо встановлене налаштування.





3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

Індикація температури й часу перестане блимати.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів відповідно до стандартного часу приготування шукайте в наведеній нижче таблиці.



Попередньо встановлене налаштування – велика чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Закуси із замороженою картоплею		800 г	200 °C	28 хв	- Закуси із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо. Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази у процесі приготування.
Біфштекс (також відомий як яловичий стейк та свинячі відбивні)		600 г	200 °C	20 хв	- Наріжте кожен шматок по 200 г товщиною 2–2,5 см. - До 4 м'ясних відбивних без кістки. - Переверніть один раз
Веганські страви (також відомі як свіжі веганські страви, такі як фалафель)		12 штук	180 °C	12 хв	- По 40 г/шт. Свіжі веганські закуски, такі як фалафель. Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази під час приготування.
Свіжа картопля (смажена картопля)		800 г	180 °C	30 хв	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Грубе нарізання 10x10 мм - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування.
Курячі гомілки (також птиця)		8–10 шт.	180 °C	32 хв	- 120–130 г кожна гомілка - Струшуйте, перевертайте або перемішуйте в процесі приготування.
Риба (також морепродукти)		600 г	180 °C	23 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Овочі		1000 г	180 °C	22 хв	- Груба нарізка - Суміш овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля)
Пироги		500 г	140 °C	35 хв	- Використовуйте форму для випікання XL (199 x 189 x 80 мм) для великої чаші.
Хліб		500 г	180 °C	35 хв	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки. - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий.
Розігрів		-	160 °C	5 хв	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі



Попередньо встановлене налаштування – мала чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Закуси із замороженою картоплею		300 г	200 °C	30 хв	- Закуси із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо. Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази у процесі приготування.
Біфштекс (також відомий як яловичий стейк та свинячі відбивні)		400 г	200 °C	22 хв	- Наріжте кожен шматок по 200 г товщиною 2–2,5 см. - До 4 м'ясних відбивних без кістки. - Переверніть один раз

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Веганські страви (також відомі як свіжі веганські страви, такі як фалафель)		8 шт.	190 °C	15 хв	- 40 г для кожного шматка - Свіжі веганські закуски, такі як фалафель - Струшуйте, перевертайте чи помішуйте 2–3 рази під час приготування
Свіжа картопля (смажена картопля)		300 г	180 °C	35 хв	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Грубе нарізання 10х10 мм - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування.
Курячі гомілки (також птиця)		4–5 шт.	180 °C	36 хв	- 120–130 г кожна гомілка - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Риба (також морепродукти)		300 г	180 °C	25 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г
Овочі		400 г	180 °C	25 хв	- Груба нарізка - Суміш овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля)
Мафіни		6 шт.	150 °C	20 хв	- Використовуйте форми для мафінів для малого кошика
Хліб		300 г	160 °C	40 хв	- Використовуйте форму для випікання
Розігрів		-	170 °C	6 хв	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Підказка. Збереження тепла

- У мультиварці можна зберігати їжу теплою, встановивши температуру до 80 градусів і адаптувавши час зберігання тепла. Ми рекомендуємо не тримати їжу теплою більше 30 хвилин, оскільки якість страви може погіршитися.

- Якщо така їжа, як картопля фрі, втрачає хрусткість у режимі збереження тепла, можна скоротити час збереження тепла, вимкнувши пристрій раніше, або додати страві хрусткості протягом 2–3 хвилин за температури 180 °C.

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультипечі:

- Для великої чаші потрібно 800 г, а для маленької чаші 300 г чищеної картоплі.
 - Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
 - Для рівномірного приготування найкраще готувати картоплю-фрі у мультипечі порціями по 800 г. Більші шматки картоплі-фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.
- 1 Почистьте картоплю і поріжте її соломкою (товщиною 10х10 мм).
 - 2 Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.
 - 3 Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.
 - 4 Налийте в миску 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.
 - 5 Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

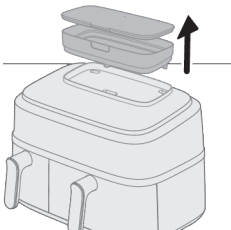
Примітка

- Не нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.
- 6 Покладіть картопляну соломку в кошик.

Кнопка приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря

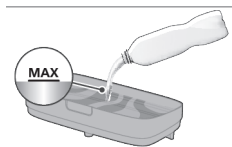
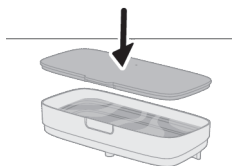
Приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря за таблицею продуктів

- 1 Зніміть із пристрою резервуар для води.

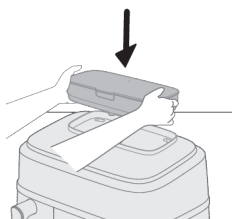
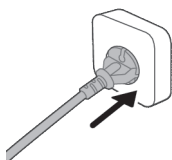
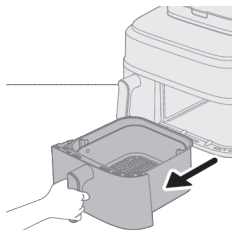


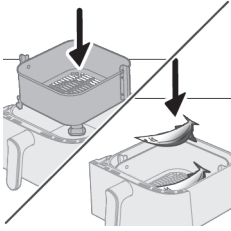
2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

**3** Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.**4** Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води  і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря.

**5** Вставте штекер у розетку.**6** Вийміть велику чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.



7 Вставте кошик у велику чашу.

8 Покладіть продукти в кошик.

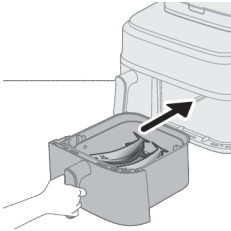
Примітка

- За допомогою мультиварки можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.

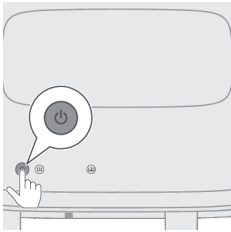
9 Встановіть чашу назад у мультиварку.

Увага!

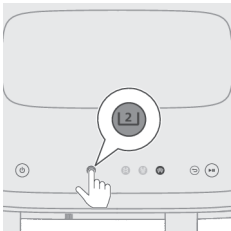
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**



10 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

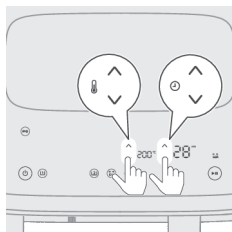


11 Виберіть велику чашу.

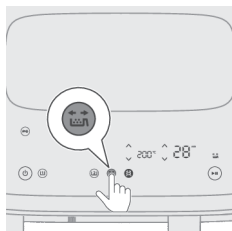


12 Виберіть функцію пари та смаження з використанням потоку повітря. Індикатор часу й температури справа починає блимати.

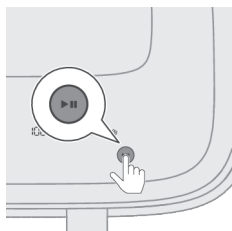




- 13** Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру (див. таблицю продуктів внизу).



- 14** Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування за необхідності.



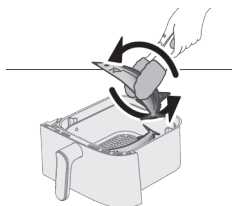
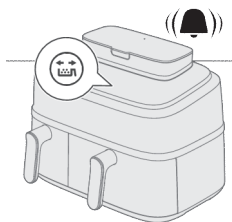
- 15** Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

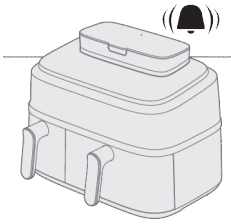
Індикація температури й часу перестане блимати.

Примітка

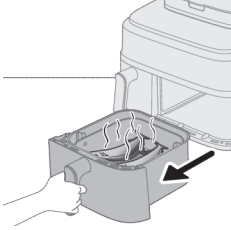
- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Якщо температура й час на дисплеї не блимають, це означає, що пристрій працює належним чином. Через 20 секунд приготування ви почуєте двигун/вентилятор, а із задньої частини пристрою виходитиме пара.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, натиснувши кнопки збільшення або зменшення.

- 16** Коли ви почуєте звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу з кошиком і струсіть над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.





17 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



18 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

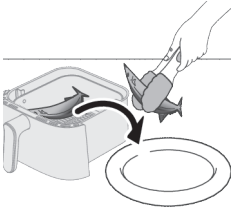
Увага!

- Після приготування чаша мультиварки гаряча. Завжди кладіть чашу на жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте її з пристрою.

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультиварку і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

19 Обережно вийміть продукти із чаші щипцями для барбекю.



Увага!

- Не нахилийте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші і може розлитися вода.
- Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультиварці із чаші може виходити пара.



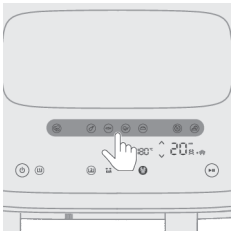
Таблиця продуктів – велика чаша

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Свіжа картопля кубиками (смажена картопля)	800 г	180 °С	26–35	- Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Курячі гомілки	10 штук	180 °С	27–30	- Приблизно 125 г/шт. - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудинка	4 штуки	160 °С	20–22	- Приблизно 200 г/шт. - Додайте 10 г канолової олії
Ціла риба	3 штуки	200 °С	18–21	- Приблизно 300–400 г/шт. - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Філе риби	5 штук	160 °С	20–21	- Приблизно 200 г/шт. - Додайте 10 г канолової олії
Овочеве асорті	1000 г	200 °С	19–21	- Встановіть час приготування на власний смак - Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування

Цвітна капуста	600 г	160 °C	19–21	- Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування - 10 г канолової олії
Морква	600 г	180 °C	19–21	- Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування - 10 г канолової олії
Домашній хліб	550 г	180 °C	30–35	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки. - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий.
Вареники	400 г	160 °C	15–18	
Ціла курка	1200 г	180 °C	50–60	

Приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря з попередньо встановленим налаштуванням

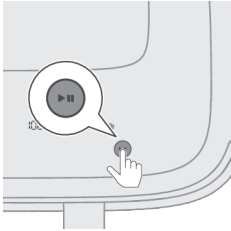
- 1 Виконайте кроки 1–12 у розділі "Функція приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря – приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря за таблицею продуктів".



2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Порада

- Щоб вибрати інше попередньо встановлене налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування і виберіть потрібне попередньо встановлене налаштування.



3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.
Індикація температури й часу перестане блимати.



Попередня таблиця

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

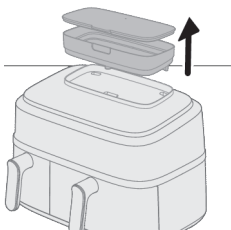
Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Свіжа картопля (смажена картопля)		800 г	180 °C	26 хв	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Грубе нарізання 10x10 мм - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії - Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Курячі гомілки (також птиця)		8–10 шт.	180 °C	27 хв	- 120–130 г кожна гомілка - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Риба (також морепродукти)		600 г	200 °C	18 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Овочі		550 г	160 °C	19 хв	- Тверді овочі, як-от броколі/цвітна капуста - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування. - У разі приготування суміші овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля) налаштуйте температуру на 200 °C
Хліб		500 г	180 °C	30 хв	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки. - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий.
Вареники		400 г	160 °C	15 хв	-
Розігрів		-	150 °C	20 хв	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Функція приготування на парі

Приготування на парі за таблицею продуктів

- 1 Зніміть із пристрою резервуар для води.



2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

Кількість води, необхідної для приготування їжі, залежить від типу продуктів і тривалості приготування.

Якщо час приготування становить більше 50 хвилин, можливо, потрібно буде долити воду в резервуар для води під час приготування.

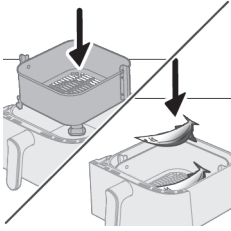
3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.

4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води  і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.

5 Вставте штекер у розетку.

6 Вийміть велику чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.



7 Вставте кошик у велику чашу.

8 Покладіть продукти в кошик.

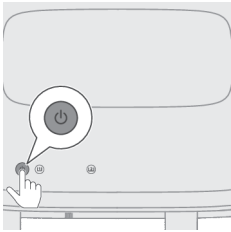
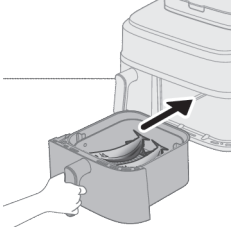
Примітка

- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.

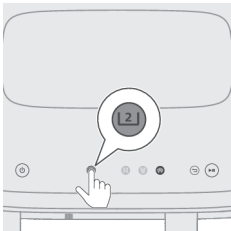
9 Встановіть чашу назад у мультипіч.

Увага!

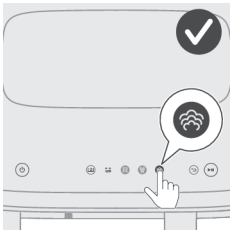
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**



10 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

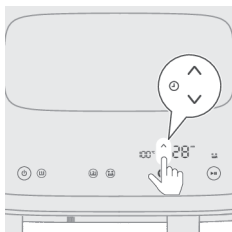


11 Виберіть велику чашу.

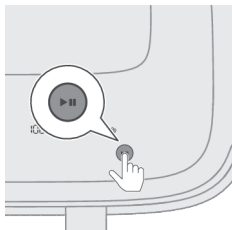


12 Виберіть функцію приготування на парі.

Почне блимати час справа.



13 Натисніть кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати потрібний час.



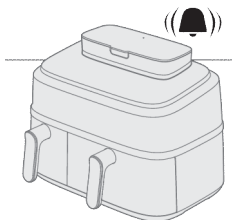
14 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

Індикація температури й часу перестане блимати.

Примітка

- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Якщо температура й час на дисплеї не блимають, це означає, що пристрій працює належним чином. Через 20 секунд приготування ви почуєте двигун/вентилятор, а із задньої частини пристрою виходитиме пара.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, натиснувши кнопки збільшення або зменшення.

15 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



16 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

Увага!

- Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть чашу на жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте її з пристрою.
- Виймаючи кошик після приготування будьте готові до раптового виходу пари.

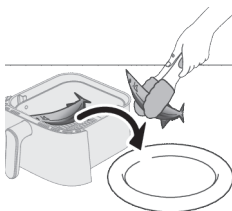
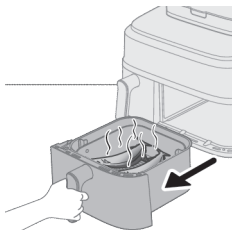
Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

17 Обережно вийміть продукти із чаші щипцями для барбекю.

Увага!

- Не нахилийте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші і може розлитися вода.
- Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.



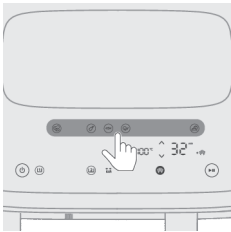


Таблиця продуктів – велика чаша

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Свіжа картопля кубиками	800 г	100 °C	28–35	
Ціла картоплина	4 штуки	100 °C	45–55	- Приблизно 250–300 г/шт.
Курячі гомілки	10 штук	100 °C	30–40	- Приблизно 125 г/шт.
Ціла риба	3 штуки	100 °C	18–22	- Приблизно 300–400 г/шт.
Тверді овочі	550 г	100 °C	10–14	- Наприклад, брокколі, цвітна капуста
Вареники	400 г	100 °C	15–20	
Свинячі ребра	300 г	100 °C	30–35	- Використовуйте тарілку відповідного розміру
Rice (Рис)	320 г	100 °C	25–30	- Використання каstrулі, наприклад каstrулі для випікання, силіконового лотка тощо - Додайте 320 мл води в каstrулю, співвідношення рису до води – 1:1,2
Куряча грудинка	4 штуки	100 °C	20–30	- Приблизно 200 г/шт.
Батат/солодка картопля	8 штук	100 °C	45–60	- Приблизно 100 г/шт.

Приготування на парі з попередньо встановленим налаштуванням

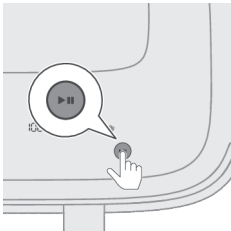
1 Виконайте кроки 1–12 у розділі "Функція приготування на парі".



2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Порада

- Щоб вибрати інше попередньо встановлене налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування і виберіть потрібне попередньо встановлене налаштування.



3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.
Індикація температури й часу перестане блимати.



Попередня таблиця

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Свіжа картопля		800 г	100 °C	35 хв	- Поріжте картоплю кубиками
Курячі гомілки (також птиця)		8–10 шт.	100 °C	40 хв	- 120–130 г кожна гомілка
Риба (також морепродукти)		600 г	100 °C	20 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г
Овочі		550 г	100 °C	14 хв	- Тверді овочі, як-от броколі/цвітна капуста
Вареники		400 г	100 °C	20 хв	-

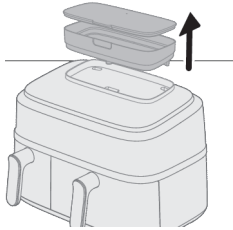
Чищення

Використання програм автоматичного чищення

Використання функції очищення парою

Допомагає розчинити жирні залишки та ретельно очистити велику чашу. Програма триває 20 хвилин – 15 хвилин для очищення парою та 5 хвилин для сушіння чаші.

- 1 Зніміть із пристрою резервуар для води.

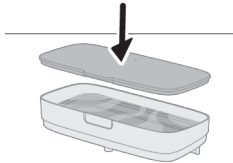


- 2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

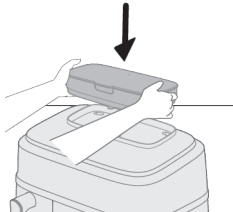


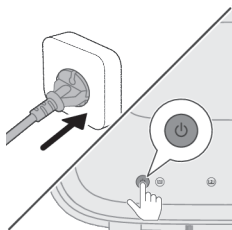
- 3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.



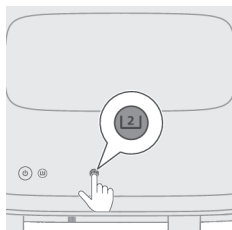
- 4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води & і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.

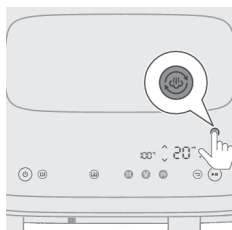




5 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

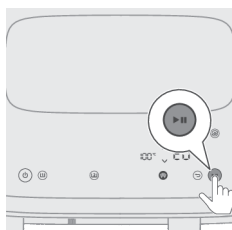


6 Виберіть велику чашу.



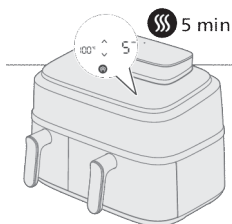
7 Натисніть кнопку очищення парою, щоб почати чистити праве відділення.

Почне блимати час справа.



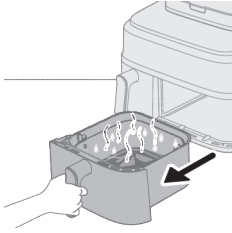
8 Щоб почати чищення, натисніть кнопку пуску/паузи.

Індикація температури й часу перестане блимати.

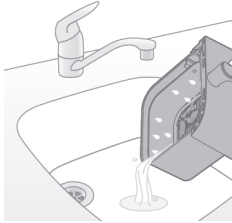


9 Через 15 хвилин пристрій постійно подаватиме звуковий сигнал, а піктограма чищення парою  блиматиме до виймання чаші.

Це вказує на те, що чищення завершилося і залишилася фаза сушіння тривалістю 5 хвилин.



10 Вийміть і спорожніть чашу.

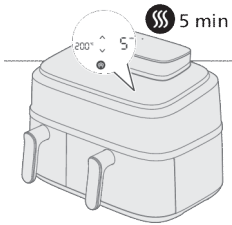


11 Сполосніть кошик і чашу, щоб видалити залишки.

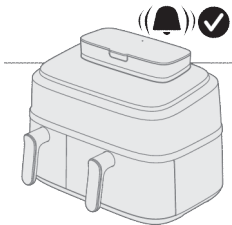
Якщо в чаші та кошику залишається жир, почистьте їх мильною водою чи м'яким засобом за допомогою губки, а потім знову сполосніть.

12 Витріть розчинений жир навколо ділянки нагрівача ганчіркою.

У разі використання функції смаження з використанням гарячого повітря чи пари та смаження з використанням гарячого повітря навколо нагрівача може накопичуватися жир. Регулярне очищення парою та витирання забезпечуватиме чистоту верхньої частини пристрою.



13 Вставте чашу назад у пристрій для автоматичного увімкнення режиму сушіння.



14 Через 5 хвилин звуковий сигнал вказуватиме на завершення програми сушіння.

Порада

- Перед першим використанням або якщо пристрій не використовувався тривалий час, радимо використовувати функцію очищення парою для ретельного чищення системи циркуляції води та правого відділення.

Примітка

- Під час запуску програми очищення парою або видалення накипу із задньої частини пристрою може виходити більше пари, ніж у режимі приготування на парі, через що на стіні ви побачите більше конденсату. Перш ніж запускати ці дві програми, перевірте, чи 1) отвір виходу повітря не спрямований безпосередньо до розетки; 2) не ставте інші кухонні пристрої біля цього пристрою; 3) ставте пристрій на відстані 20 см від стіни для запобігання утворенню конденсату на стіні.

Використання функції видалення накипу

Використання функції видалення накипу

Після кожних 10 годин використання режиму приготування на парі з'явиться піктограма ☹️, вказуючи на необхідність запуску програми

видалення накипу. Ця функція допомагає видалити накип у водній системі пристрою і продовжує термін його експлуатації.

Залежно від версії програмного забезпечення пристрою, існує два способи видалення накипу.

- **(Спосіб 1)** Лише вода
- **(Спосіб 2)** Вода + засіб для видалення накипу

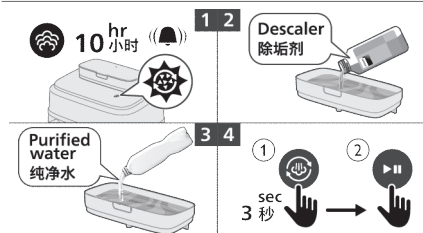
Перевірте наклейку на пристрої та порівняйте її з таблицею нижче, щоб вибрати відповідний спосіб видалення накипу для вашого пристрою.

Примітка. Для оптимальної ефективності видалення накипу дотримуйтесь інструкцій, зазначених на наклейці на вашому виробі. Якщо у вас виникнуть запитання, зверніться на гарячу лінію сервісного центру.

(Спосіб 1) Використовуйте спосіб "Лише вода", якщо бачите цю наклейку

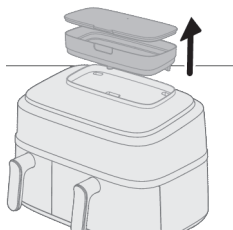


(Спосіб 2) Використовуйте спосіб "Вода + миючий засіб", якщо бачите цю наклейку



(1) Лише вода

- 1 Зніміть із пристрою резервуар для води.

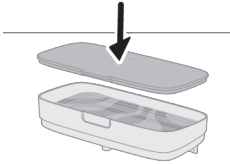


2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

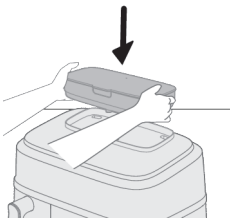


3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.

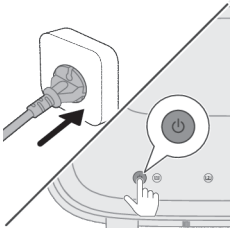


4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

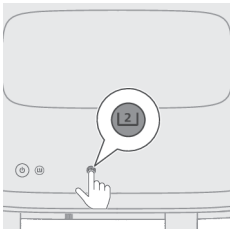
Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води  і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.



5 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

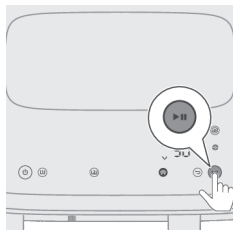


6 Виберіть велику чашу.

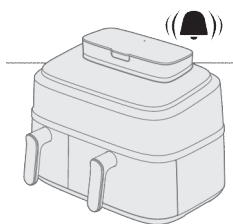




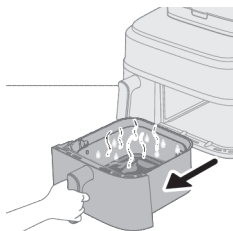
- 7** Натисніть та утримуйте кнопку очищення парою більше 3 секунд, поки не з'явиться і не почне блимати піктограма видалення накипу ☹️. Почне блимати час справа.



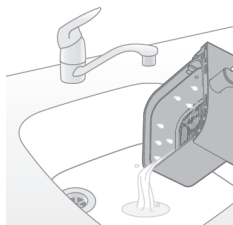
- 8** Натисніть кнопку пуску/паузи, щоб почати видалення накипу. Індикація часу перестане блимати.



- 9** Зачекайте 50 хвилин, поки не почуєте звукового сигналу, що вказує на завершення програми.



- 10** Вийміть велику чашу.



- 11** Вилийте брудну воду.
- 12** Помийте чашу й кошик, сполосніть і висушіть. Витріть відділення для приготування сухою ганчіркою чи кухонним рушником.
- Використовуйте функцію очищення парою, щоб сполоснути систему циркуляції води, й висушіть чашу.

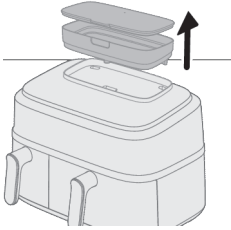
Примітка

- Коли блимає піктограма ☹️, найкраще відразу видалити накип, інакше він може накопичитися у системі циркуляції води, через що вона може заблокуватися.
- Сповіщення можна пропустити, якщо потрібно видалити накип пізніше. Ви отримаєте повідомлення наступного разу, коли увімкнете мультитіч.

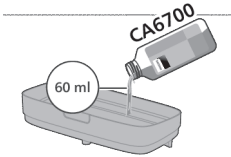
- Ні в якому разі не використовуйте рідину для видалення накипу на основі сірчаної кислоти, соляної кислоти, сульфамінової або оцтової кислоти (оцту), оскільки це може пошкодити водяну систему пристрою та не розчинити вапняний наліт належним чином.
- Якщо ви часто використовуєте жорстку воду, можливо, потрібно буде частіше видаляти накип із пристрою.

(2) Вода + засіб для видалення накипу

- 1 Зніміть із пристрою резервуар для води.



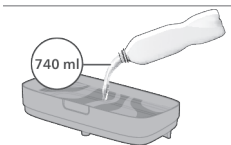
- 2 Налийте в резервуар для води 60 мл засобу для видалення накипу Philips CA6700.



Примітка. Засіб для видалення накипу Philips CA6700 не входить у комплект. Придбайте засіб окремо для забезпечення найкращих результатів видалення накипу.

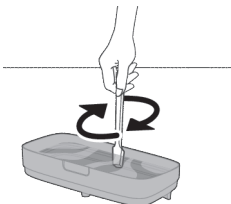
Примітка. Для видалення накипу з пристрою рекомендуємо використовувати засіб для видалення накипу Philips CA6700/55 (можна придбати в інтернет-магазині Philips). Видалення накипу з пристрою необхідно проводити через кожні 10 годин використання функції приготування на парі. Якщо ви плануєте використовувати засіб для видалення накипу на основі порошку лимонної кислоти, рекомендуємо змішати 40 г харчової лимонної кислоти у вигляді порошку з 800 мл води для отримання розчину для видалення накипу. Якщо ви не будете чистити пристрій від накипу, це призведе до анулювання гарантії.

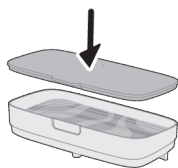
- 3 Налийте в резервуар 740 мл води.



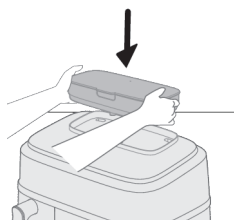
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

- 4 Ретельно перемішайте воду й засіб для видалення накипу в резервуарі для води.



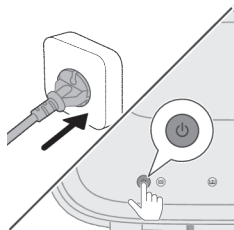


5 Закрийте кришку на резервуарі для води.

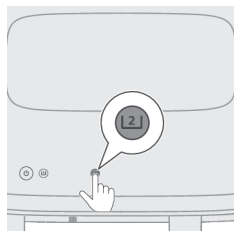


6 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

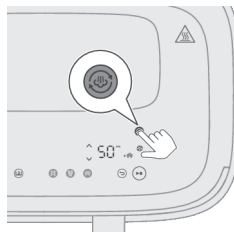
Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води  і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.



7 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

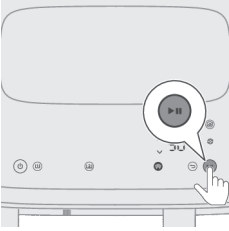


8 Виберіть велику чашу.

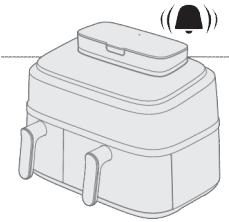


9 Натисніть та утримуйте кнопку очищення паром більше 3 секунд, поки не з'явиться і не почне блимати піктограма видалення накипу .

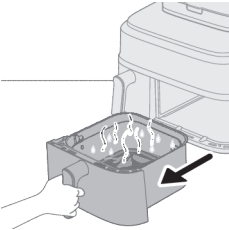
Почне блимати час справа.



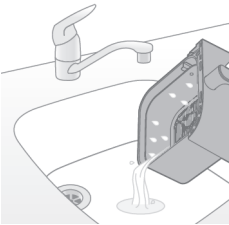
- 10** Натисніть кнопку пуску/паузи, щоб почати видалення накипу.
Індикація часу перестане блимати.



- 11** Зачекайте 50 хвилин, поки не почуєте звукового сигналу, що вказує на завершення програми.



- 12** Вийміть велику чашу.

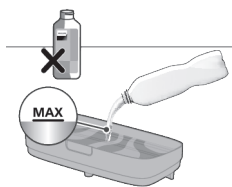


- 13** Вилийте брудну воду.

Увага! Будьте обережні під час роботи з гарячою чашею.

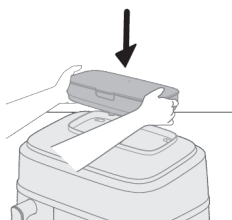


- 14** Вилийте решту розчину для видалення накипу з резервуара.

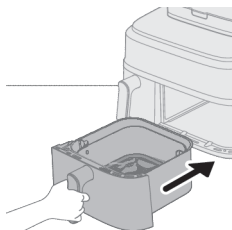


15 Наповніть резервуар лише водою.

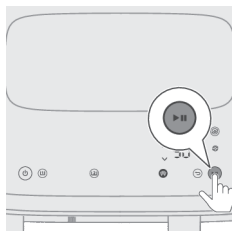
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.



16 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.



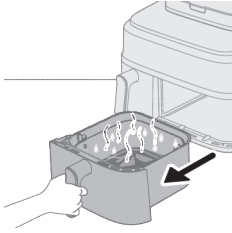
17 Поставте чашу назад у пристрій.



18 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб продовжити видалення накипу.



19 Процес видалення накипу триває ще 7 хвилин і завершується, коли на пристрої знову лунає звуковий сигнал.



20 Вийміть велику чашу.

21 Помийте чашу й кошик, сполосніть і висушіть. Витріть відділення для приготування сухою ганчіркою чи кухонним рушником.

Використовуйте функцію очищення парою, щоб сполоснути систему циркуляції води, й висушіть чашу.

Примітка

- Коли блимає піктограма ☼, найкраще відразу видалити накип, інакше він може накопичитися у системі циркуляції води, через що вона може заблокуватися.
- Сповіщення можна пропустити, якщо потрібно видалити накип пізніше. Ви отримаєте повідомлення наступного разу, коли увімкнете мультитіч.
- Ні в якому разі не використовуйте рідину для видалення накипу на основі сірчаної кислоти, соляної кислоти, сульфамінової або оцтової кислоти (оцту), оскільки це може пошкодити водяну систему пристрою та не розчинити вапняний наліт належним чином.
- Якщо ви часто використовуєте жорстку воду, можливо, потрібно буде частіше видаляти накип із пристрою.

Загальне чищення

Попередження

- **Перед чищенням дайте кошику, чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.**
- **Чаша і кошик пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.**

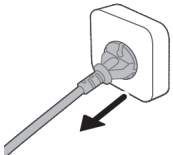
Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.

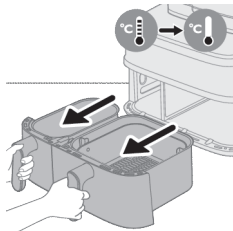
Якщо всередині або навколо поверхні парового отвору накопичується пара, протріть її м'якою сухою ганчіркою.

1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.

Порада

- Щоб мультитіч швидше охолонула, вийміть чашу та кошик.





- 2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.
- 3 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблиця з чищення»).

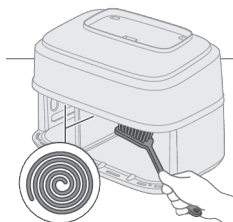
Порада

- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньою щетиною. Не використовуйте дрітвяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.

- 4 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню частину пристрою (зокрема паровий отвір, поверхню тощо) чистою та м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



- 5 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.



- 6 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.

Примітка

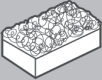
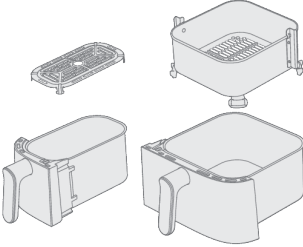
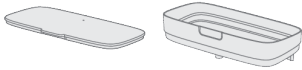
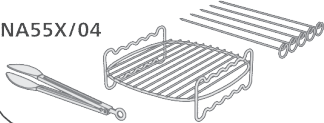
- Якщо ви випадково виймете розділювач, який знаходиться між маленькою і великою чашами, під час чищення встановіть його назад правильним чином.

Порада

- Якщо залишки їжі прилипають до чаші, використовуйте програму автоматичного чищення "Очищення паром", щоб пом'якшити їх і швидше видалити (див. "Використання програм автоматичного очищення").



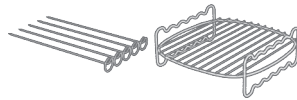
Таблиця з чищення

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Акcesуари

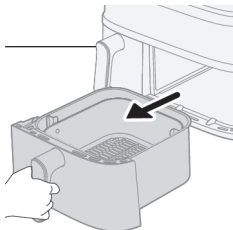
Використання двошарової решітки

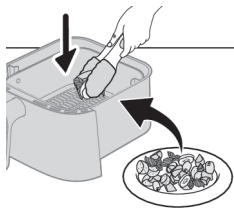
Двошарова решітка і шампури входять у комплект таких моделей: NA55X/03.



Двошарова решітка є корисним акcesуаром, який дозволяє готувати продукти на двох рівнях, але сумісний лише з великою чашею.

1 Вийміть велику чашу з пристрою.

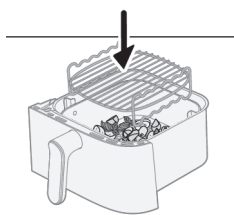




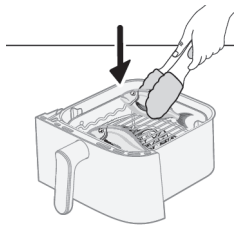
2 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

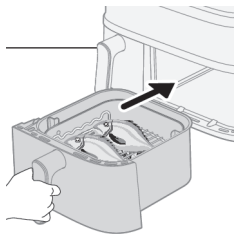
- У таблиці продуктів нижче подано вказівки щодо приготування продуктів за допомогою двошарової решітки.



3 Вставте двошарову решітку поверх їжі в кошику.



4 Додайте другу порцію їжі на двошарову решітку.



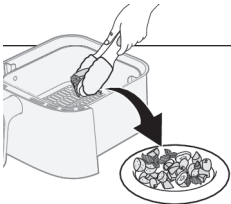
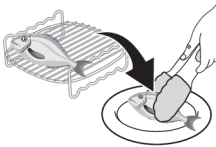
5 Вставте чашу в пристрій і налаштуйте час і температуру, яка вказано в таблиці. Коли все буде готово, натисніть кнопку пуску.

Страви	Вага (сирого продукту)	Час приготування	Температура	Примітка
Заморожені курячі шматочки	300 г	17–20 хв	180 °С	
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	400 г			

Заморожені курячі крильця	450 г				
Заморожені курячі котлети для бургерів	350 г	16–20 хв	200 °C		
Кукурудза (качани)	800–1000 г				
Картопля дольками	500 г	24–28 хв	180 °C	-	3 качани кукурудзи
Дорадо	500–600 г				
Варена картопля (поріzana на четвертинки)	350 г	18–20 хв	200 °C	-	2 шматки цілої риби
Цілі гриби	200 г				
Великі креветки, нечищені	400 г	12–14 хв	200 °C		
Сир або тофу для грилю	250 г	15–18 хв	180 °C	-	Перевірте сир або тофу для грилю, коли мине половина часу приготування
Овочеve асорті	500 г				

Примітка

- Продукти, вказані вгорі в таблиці, потрібно класти на двошарову решітку, а продукти, вказані під ними, – на нижній рівень.



- 1 Після завершення приготування скористайтеся кухонними рукавицями і щипцями, щоб обережно вийняти продукти з кошика.

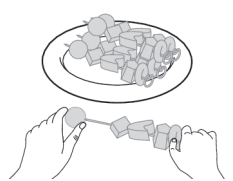
Увага!

- Будьте обережні, коли вийматимете двошарову решітку, адже під час приготування вона стає гарячою.

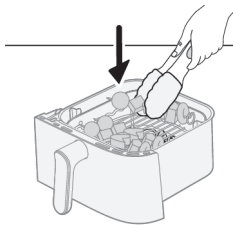
Використання шампурів

Шампури можна використовувати в поєднанні із двошаровою решіткою.

1 Настроміть на шампури м'ясо та овочі.

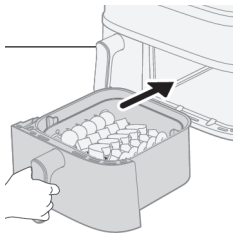


2 Вставте шампури в відповідні отвори на двохшаровій решітці.



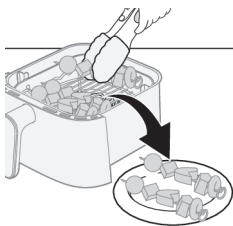
3 Поставте чашу в пристрій.

4 Налаштуйте час і температуру, як вказано в таблиці, і почніть процес приготування.



5 Коли їжа буде готова, скористайтесь кухонними рукавицями і щипцями, щоб обережно вийняти її з кошика.

Особливі рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці.



Вміст кошика	Порція	Час приготування	Температура	Примітка
5 шампурів із їжею	5 шампурів			- Покладіть різні овочі на дно чаші, а шампури – вгорі на двохшарову решітку.
Овочеве асорті	500 г	15–18 хв	180 °C	

Використання набору для сніданку

Набір для сніданку постачається з такими моделями: NA55X/04.

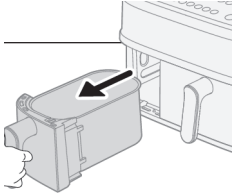


За допомогою набору для сніданку можна готувати до чотирьох яєць і чотирьох тостів одночасно.

Увага!

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

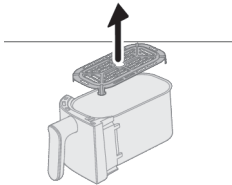
1 Вийміть малу чашу з пристрою.



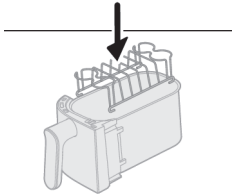
2 Зніміть нижню пластину з чаші.

Примітка

- Якщо не зняти нижню пластину, шматки тостів можуть не поміститися в чаші належним чином.

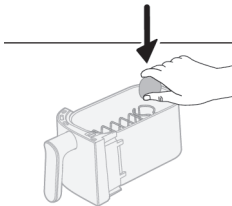


3 Вставте набір для сніданку в малу чашу.



4 Покладіть на набір для сніданку не більше чотирьох яєць і вставте чашу назад у пристрій.

5 Налаштуйте час і температуру приготування, як вказано в таблиці продуктів нижче, і натисніть кнопку пуску.



Набір для
сніданку

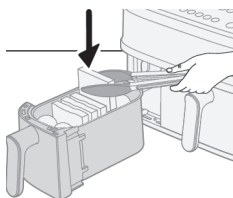
Кількість

Час
приготування

Температура

Примітка

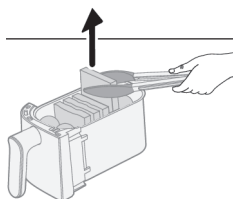
Круто зварені яйця	4 яйця	10–12 хв	180 °C	- Спочатку приготуйте яйця. Додайте тости в процесі приготування.
М'яко варені яйця	4 яйця	8–10 хв		
Тости	5 шматків	5–6 хв		



- 1** У процесі приготування покладіть шматки тостів на набір для сніданку і продовжіть готувати.

Порада

- Налаштуйте нагадування про струшування, щоб не забути додати тости.
- Якщо тости не поміщаються в чашу, розріжте їх навпіл.



- 2** Після завершення приготування обережно вийміть яйця і тости за допомогою щипців.

Потрібний час приготування і температуру дивіться в таблиці продуктів нижче.

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.
- 3** Намотайте кабель на відповідний тримач кабелю ззаду на пристрої.

Примітка

- Під час перенесення мультипечі завжди тримайте її горизонтально, щоб запобігти випадковому випаданню чаш, що може пошкодити їх.
- Перш ніж переносити та/або відкласти пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі (наприклад, знімну нижню сітку тощо) 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.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довгий час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком: 
		Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Виконайте вказівки 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.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Кнопку увімк./вимк. ще не було натиснено.	Вказівним пальцем натисніть кнопку увімк./вимк., торкаючись її повністю.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.
На екрані мультипечі відображається індикація «E1».	Пристрій зламаний/несправний.	Зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно.	Якщо пристрій зберігався за низької температури навколишнього середовища, дайте йому нагрітися до кімнатної температури принаймні протягом 15 хвилин, перш ніж знову під'єднати його до мережі. Якщо на дисплеї відображається індикація «E1», зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E4–E12».	Пристрій може бути несправним.	Спробуйте від'єднати і під'єднати пристрій до мережі. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
Чути дивний шум зсередини пристрою.	Пристрій обладнаний вентилятором, який потрібен для транспортування тепла до їжі, а також водяним насосом, який потрібний для роботи функції пари.	Цей шум нормальний і передбачуваний. Якщо шум стає сильнішим або помітно змінюється, зверніться в Центр підтримки Philips для додаткової консультації.
Після приготування у відділенні для приготування залишається вода.	Із мультипечі йде пара під час приготування їжі. Пара конденсується на продуктах і на внутрішніх стінках відділення для приготування. Конденсована вода залишається у відділенні для приготування після приготування.	Певна кількість води, що залишається у відділенні для приготування після приготування, – це нормально. Просто протріть відділення вологою неабразивною ганчіркою.
 завжди блимає	У резервуарі немає води	Додайте воду в резервуар для води.
	Резервуар для води встановлено неправильно	Притисніть резервуар для води в паз, щоб зафіксувати його на місці, а потім натисніть кнопку пуску/паузи.
	Трубку для води заблоковано	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні для отримання допомоги.
 завжди блимає	Це нагадування про видалення накипу	Видаліть накип. Див. розділ "Видалення накипу".

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час приготування на парі, очищення парою, видалення накипу на стіні може утворюватися конденсат.	Це нормальне явище. Пара виходитиме з отвору виходу повітря справа і спрямовуватиметься до стіни вентилятором.	Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни і не ставте отвір виходу повітря пристрою безпосередньо перед розеткою для запобігання виникненню проблем з електрикою. Не ставте інші кухонні пристрої біля цього пристрою. Використовуйте ганчірку, щоб висушити його.
Пристрій начебто протікає	Витікання із внутрішньої частини пристрою (протікання трубки для води тощо)	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні для отримання допомоги.
	Пристрій тріснув через зовнішню силу чи деформацію	
	Витікання з резервуара для води	Вийміть резервуар для води і встановіть його належним чином знову. Перевірте, чи в резервуарі для води немає тріщин. Зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.
Недостатньо пари	У резервуарі для води недостатньо води	Перевірте резервуар для води, щоб дізнатися, чи в ньому достатньо води.
	Резервуар для води встановлено не повністю належним чином	Притисніть резервуар для води в паз, щоб зафіксувати його на місці, а потім натисніть кнопку пуску/паузи.
	Отвір для води в пазу вгорі пристрою брудний/забився	Почистіть і сполосніть отвір для води.
	Забився парогенератор або протікає система трубок пари	Якщо пристрій використовувався протягом тривалого часу, можливо, потрібно буде видалити накип і почистити парогенератор. Запустіть програму видалення накипу. Якщо пристрій не працює й надалі, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Вентилятор або двигун не подає звуку під час запуску програми приготування на парі, пари та смаження з використанням гарячого повітря, очищення парою, видалення накипу, але індикація температури й часу світиться, а не блимає.	Це нормально. Пристрій працює.	Зачекайте більше 20 секунд, щоб перевірити це явище знову.
Конденсат води на вільній розетці під час приготування на парі, очищення парою, видалення накипу	Пристрій розміщено надто близько до вільних розеток	Рекомендується відрегулювати положення пристрою або використовувати пілозахисну кришку для розетки, щоб уникнути накопичення конденсату у вільних розетках.

Мазмұны

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы	1129
Өңдеу	1132
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)	1132
Кепілдік және қолдау көрсету	1132
Кіріспе	1133
Жалпы сипаттамасы	1134
Функциялардың сипаттамасы	1136
Алғаш рет қолданар алдында	1137
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар	1138
Пісіру нұсқауы	1140
Қос табада пісіру	1140
Бір табада пісіру	1144
Тазалау	1173
Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану	1173
Жалпы тазалау	1183
Қосалқы құралдар	1185
Сақтау	1190
Ақаулықтарды жою	1191

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қауіпінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым себетке салыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құрылғының ішін қолмен ұстамаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.
- Алғашқы рет пайдалану алдында, сымның сақтау орны құрылғыға жиналуы керек. Сымды сақтау орнын кез келген уақытта алып тастауға болмайды.

Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны жерге жылыстаудан қорғалған ажыратқышпен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- 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.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.



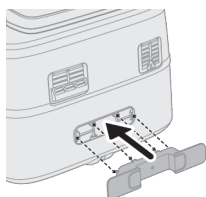
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға сүйеменіз. Құрылғының артында, екі жағынан және үстінен кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар құрылғыдан табаны алған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Пайдалану барысында құрылғының ашық беттері қатты ысып кетуі мүмкін.
- Картопты сақтау: Температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Ешқашан табаға майды толтырып құймаңыз.
- 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 қойылған таба, себет және керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құрылғыны алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Тамақты бумен пісіргенде, қысыммен сыртқа шыққан буға күйіп қалмау үшін қапқақты абайлап ашыңыз.
- Екінші бөлім пайдаланылып жатса да, бос тұрған бөлім әрқашан ыстық болады.



- Екінші бөлім/қуыс пайдаланылып жатқан кезде, құрылғының қолданылмаған бөлімі/қуысы ысуы мүмкін, сондықтан бір ғана бөлім/қуыс пайдаланылып жатса да тартпалардың барлығы орнында тұрғанын және тартпаны толтыру қажет болған кезде ғана ашқан/алған жөн.
- Құрылғының бу қақпағын розетканың жанына қоюға болмайды.

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.
- Тамақ пісіру аяқтала салысымен құрылғыны ток көзінен ажыратпаңыз.
- 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-ден жоғары температурада қуырмаңыз (акриламид түзілуін барынша азайту үшін).
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: Ыстық қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеті және шашыратқыш қалқан.
- 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.
- Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады. Бұл аралық бөлгішті еш уақытта алып тастамаңыз.
- Қақты кетіру белгішесі жанғанда, қақты кетіру процесіне кірісіңіз.
- Құрылғыны тікелей розетканың алдына қоймаңыз. Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.
- Қалыпты пайдалану кезінде өнім жан-жағынан жақсы желдетілуі керек.



- Бу шығатын саңылау ішінде немесе бетінде бу жиналса, жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Бос розеткада конденсация суы болса, бос розеткаларда конденсация жиналып қалмас үшін құрылғының орнын реттеу немесе розетканың шаңнан қорғайтын жамылғысын пайдалану ұсынылады.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электромагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

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** веб-сайтымыздан қараңыз.

Кіріспе

Құттықтаймыз! Philips отбасына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді

www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

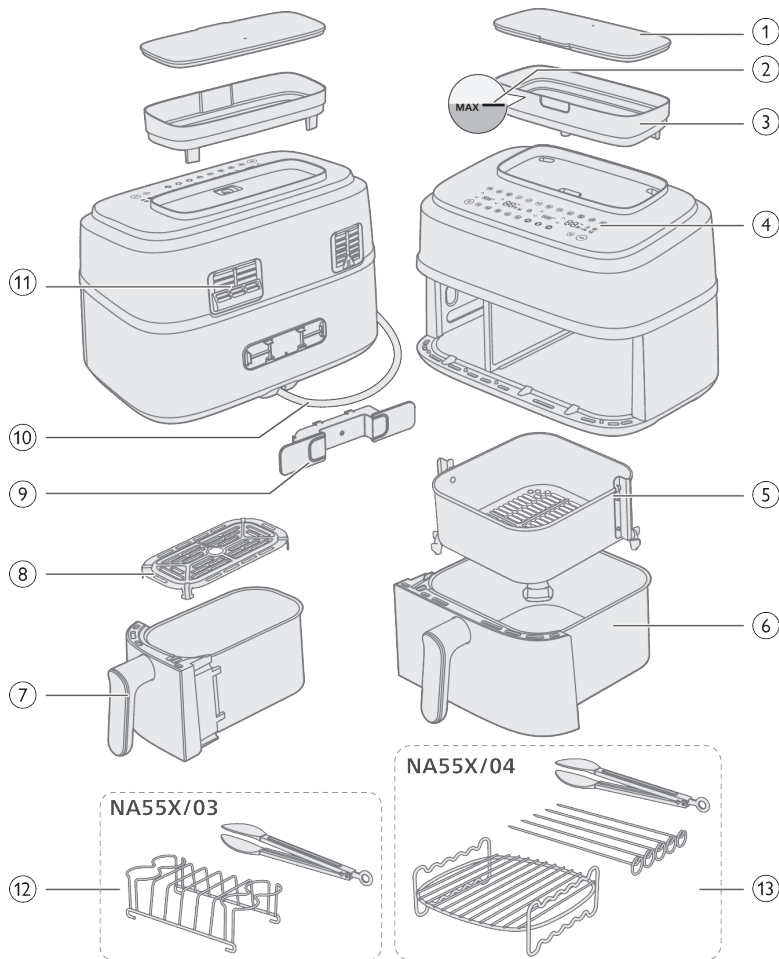
Бу функциясы бар қос себетті аэрогриль екі ингредиентті әртүрлі тәсілдермен пісіруге мүмкіндік береді және екеуі де бір уақытта пісіріледі. Қуыруға, пісіруге, қуыруға және гриль жасауға арналған екі себет, сонымен қатар бу функциясымен жабдықталған үлкен себет. RapidAir Plus және Air Steam технологиясы арқылы мінсіз пісірілген тағамдардан ләззат алыңыз.

Бұған қоса, бұл аэрогриль бумен тазалау және қақты кетіру сияқты автоматты түрде тазалау бағдарламасымен бірге келеді. Бумен тазалау үлкен табада және қыздыру түтігінің айналасында жиналған майды кетіруді жеңілдетеді. Қақты кетіру функциясы құрылғының су құбырындағы қақты кетіруге көмектеседі және оның қызмет мерзімін ұзартады.

Home ID қолданбасымен бірге екі себетті аэрогрильге арналған реттелетін параметрлері бар қадамдық нұсқаулар мен жүздеген дәмді тағамдарды таба аласыз.

Қаптамадағы QR коды арқылы қолданбаны жүктеп алыңыз.

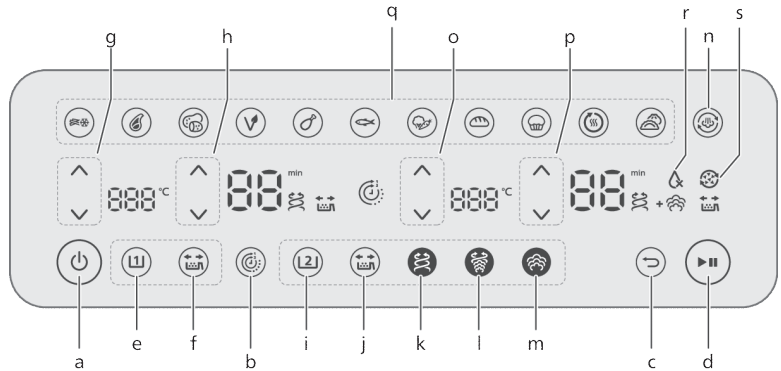
Жалпы сипаттамасы



Негізгі бөлшектер

1 Су багінің қақпағы	8 Кіші табаға арналған төменгі табақ
2 MAX су деңгейінің көрсеткіші	9 Сым ұстағыш
3 Су ыдысы	10 Ток сымы
4 Басқару панелі	11 Ауа шығатын жерлер
5 Үлкен табаға арналған себет	12 Таңғы ас жинағы (тек NA55X/03)
6 Үлкен таба	13 Шампурлары бар екі қабат (тек NA55X/04)
7 Кіші таба	

Басқару панелі



- a Қосу/өшіру түймесі
- b Уақыт функциясы
- c «Артқа» түймесі
- d Бастау/уақытша тоқтату түймесі

Кіші табаны басқару түймелері

- e Кіші таба түймесі
- f Сілкілеу туралы еске салғыш түймесі
- g Температураны басқару түймелері
- h Уақытты басқару түймелері

Үлкен табаны басқару түймелері

- i Үлкен таба түймесі
- j Сілкілеу туралы еске салғыш түймесі
- k Аэрогриль функциясының түймесі
- l Бу және аэрогриль функциясының түймесі
- m Бу функциясының түймесі
- n Бумен тазалау функциясының түймесі
- o Температураны басқару түймелері
- p Уақытты басқару түймелері
- q Алдын ала орнатылған түймелер
- r Су көрсеткіші жоқ
- s Қақты кетіру туралы еске салғыш белгішесі

Функциялардың сипаттамасы



Су ыдысы

Аэрогрильдің жоғарғы жағында су ыдысы орналасқан. Су деңгейінің максимум көрсеткіші шамамен 800 мл және алдыңғы жағынан да, артқы жағынан да көрінеді. Судың ағып кетуін болдырмау үшін, осы деңгейден асырмаңыз.

Төгілуді болдырмау үшін су ыдысын толтырған кезде, оны екі қолыңызбен ұстаңыз және оны жылжытарда қақпағын жабыңыз. Әк жиналуын болдырмау үшін әр пісіру циклінен кейін су ыдысын босатыңыз.



Уақыт функциясы

Пісіру уақыттары әртүрлі болса да, екі табада бір уақытта пісіруді аяқтау үшін пісіру уақыттарын автоматты түрде синхрондайды.



«Артқа» түймесі

Алдын ала орнатылған бағдарламаны қате таңдасаңыз, «Артқа» түймесін пайдаланыңыз.



Сілкілеу туралы еске салғыш

Біркелкі нәтижелер алу үшін пісіру кезінде тағамды екі рет сілкілеуді немесе аударуды еске салатын дабылдарды қосу немесе өшіру үшін Сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз. Сіз «шиқ» еткен дыбысты естіп, уақыт индикаторының жанында жыпылықтайтын сілкілеу белгішесін (🔔) көресіз.



Аэрогриль функциясы

Бірегей жұлдыз пішіні бар RapidAir Plus технологиясы ыстық ауаны тағамның айналасында және тамақ арқылы таратып, бұл үйде дәмді тағамдарды іште және сыртта біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді.



Бу және аэрогриль функциясы

Тек үлкен таба үшін: Air Steam технологиясы бар RapidAir Plus функциясының көмегімен тағамды бумен нәзік етіп пісіріп, ал ауамен қытырлақ етіп қуырыңыз.



Бу функциясы

Тек үлкен таба үшін: Біздің Air Steam технологиямыз көкөністерге, балықтарға, тұшпараларға немесе нан пісірілген тағамдарға тиімді буды жіберіп, дымқыл немесе сулы болмай, жұмсақ және нәзік құрылымға қол жеткізеді.



Су көрсеткішінің белгішесі жоқ

Бұл — оң жақ сандық дисплейдегі белгіше. Егер ол дыбыстық сигналмен бірге жыпылықтаса, бұл резервуарда судың жоқтығын немесе резервуардың дұрыс орнатылмағанын білдіреді. Резервуарды сумен толтырыңыз және оның орнында екеніне көз жеткізіңіз; содан кейін Тоқтату/Іске қосу түймесін басыңыз, сонда белгі өшеді.



Бумен тазалау функциясы

Тек үлкен таба үшін: Оң жақ камераны тазалауды бастау үшін Бумен тазалау түймесін бір рет басып, табадағы және қыздырғыштың айналасындағы майлы қалдықтарды ерітуге көмектесіңіз. Мәліметтерді «Тазалау - Бумен тазалау» тарауынан қараңыз.



Қақты кетіру функциясы

Тек үлкен таба үшін: қақты кетіру белгішесі жыпылықтағанша бумен тазалау түймесін  кем дегенде 3 секунд басып тұрыңыз. Мәліметтерді «Тазалау - Қақты кетіру» тарауынан қараңыз.



Пісіруді кідірту

Пісіруді жалғастыру үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз немесе табаны/себетті қайта салыңыз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар

Төмендегі алдын ала орнатылған бағдарламалар — тағамның белгілі бір мөлшеріне негізделген температура мен пісіру уақытын ұсынатын пісіру бағдарламалары. Қосымша мәліметтерді «Алдын ала орнатылған бағдарламамен пісіру» тарауынан қараңыз.



Мұздатылған
картоп
негізіндегі
тіскебасарлар



Стейк



Балғын картоп



Вегетариан



Тауық аяқтары



Балық



Көкөністер



Нан



Маффин/
Торт



Жылыту



Тұшпара

Құрылғыдағы шу

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде аздаған шу естілуі мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай және сорғы мен желдеткіштен шығады.

Дыбыстық ескертулер

Кейде құрылғы пісіруді аяқтағанда немесе пісіру кезінде орындалуы қажет әрекет болған кезде, мысалы, тағамды сілкілеу немесе аудару қажет болғанда дыбыс естисіз.

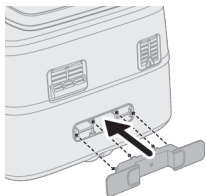
Алғаш рет қолданар алдында

Маңызды ақпарат

- Алғаш рет пайдалану кезінде аэрогрильден біраз түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл бірнеше минут ішінде тарап кетуі керек.
 - Бірінші рет пісіру алдында құрылғыны мұқият тазалау үшін «Тазалау» тарауындағы нұсқауларды орындаңыз.
- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
 - 2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
 - 3 Алғаш рет қолданар алдында, құрылғыны тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
 - 4 Сым ұстағышты орнына басып салу арқылы құралдың артқы жағындағы белгіленген жерге бекітіңіз.

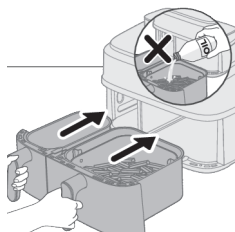
Сақ болыңыз

- Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады.



Сақ болыңыз

- Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.
- Ыстық беттерді ұстамаңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай.
- Құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

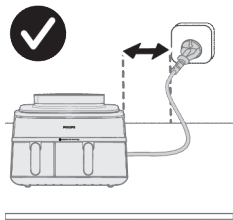


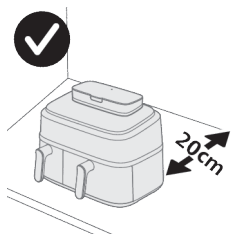
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар

Құрылғыны тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

Ескертпе

- Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.
- Қалыпты пайдалану кезінде өнім жан-жағынан жақсы желдетілуі керек.





- Пайдалану барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді бу мен шығатын жерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Құрылғыны қабырғадан 20 см алыс орналастырыңыз және ауа саңылауын тікелей розетканың алдына қоймаңыз.

Пісіру нұсқауы

Сол және оң жақ табалар үшін әртүрлі пісіру функциялары бар. Қажетті пісіру функциясына сәйкес табаны таңдауға болады.

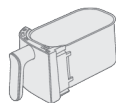
Пісіру режимі

Аэрогриль
функциясы

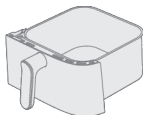
Бу және аэрогриль Бу



Кіші таба



Үлкен таба



Бу немесе бу және аэрогриль функциясын қолданбас бұрын, ыдыста судың жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

Сы ыдысындағы MAX су деңгейінің көрсеткішінен асырмаңыз.

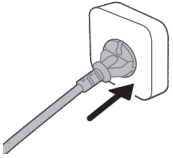
Пісіргеннен кейін, су ыдысын босатыңыз.

Қос табада пісіру

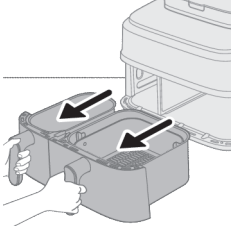
Уақыт функциясымен пісіру

Егер екі тағамды әртүрлі функциялар, температура мен уақытта пісіріп жатсаңыз, екі табаны бір уақытта аяқтау үшін **Уақыт функциясын** пайдаланыңыз.

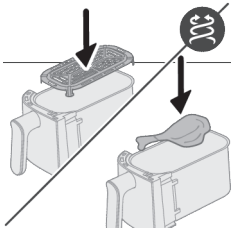
- 1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



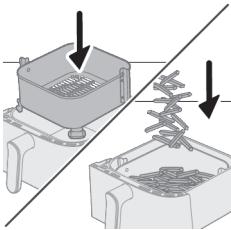
- 2 Екі табаны да тұтқасынан тартып құрылғыдан алыңыз.



- 3 Төменгі табақты кіші табаға салыңыз.



- 4 Себетті үлкен табаға салыңыз.



Ескертпе

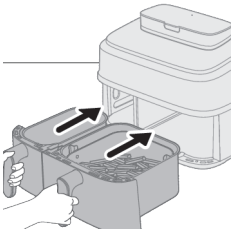
- Табаға салған кезде, себет ысырмасы оң және сол жағында дұрыс орналасуын қадағалаңыз. Егер оны байқаусызда 90 градусқа бұрсаңыз, себет табаға сыймайды.
- Себетті табаға салу үшін аздап күш қолдану қалыпты жағдай.

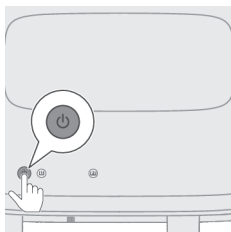
- 5 Ингредиенттерді себеттерге салыңыз.

- 6 Табаларды қайтадан аэрогрильге салыңыз.

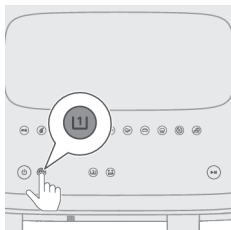
Сақ болыңыз

- Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.



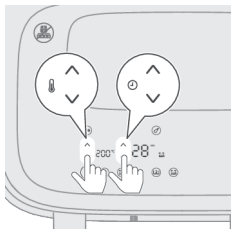


7 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

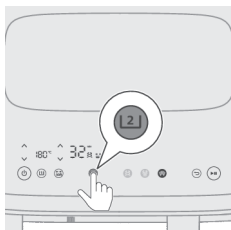


8 Кіші табаны таңдаңыз.

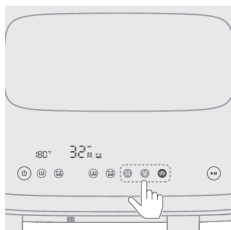
Сол жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



9 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.

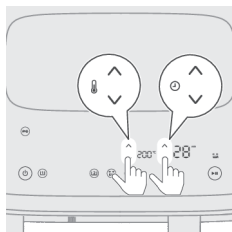


10 Үлкен табаны таңдаңыз.



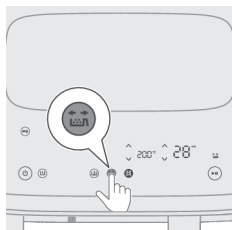
11 Қажет пісіру функциясын таңдаңыз: аэрогриль, бу немесе бу мен аэрогриль функциясы.

Бу немесе бу мен аэрогриль функциясын таңдар алдында, су ыдысын MAX деңгей көрсеткішіне дейін толтырыңыз.

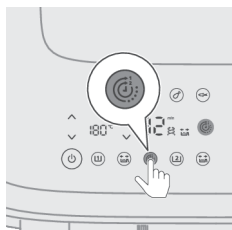


- 12** Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/томендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз. Аэрогриль немесе бу функциясын таңдасаңыз, пісіру температурасын реттеуге болады. Бу функциясы үшін температура 100°C деңгейінде бекітілген және оны реттеу мүмкін емес.

Ұсынылған мөлшерлерді, температураларды және пісіру уақыттарын «Бөлек табада пісіру» тарауындағы тағам кестесінен қараңыз.



- 13** Пісіру барысында тағамды сілкілеу туралы еске салу үшін сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз.

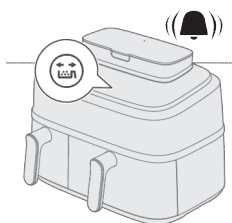
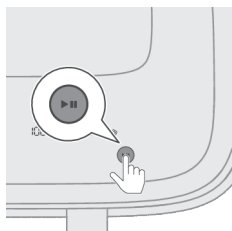


- 14** Екі тағам да бір уақытта дайын болуы үшін Уақыт функциясы түймесін басыңыз.

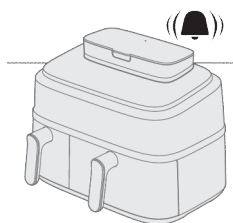
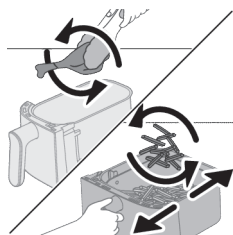
Функциялары, температурасы және пісіру уақыттары әртүрлі екі тағамды әзірлеп жатсаңыз және оларды бір уақытта аяқтау қажет болмаса, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.

Пісіру кезінде бір табаның уақытын орнатсаңыз, **Уақыт функциясы** ажыратылып, екі таба да бөлек жұмыс істейді. **Уақыт функциясын** қайта қосу үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Содан кейін пайда болған **Уақыт функциясы** түймесін басыңыз. Соңында, пісіруді жалғастыру үшін бастау/кідірту түймесін қайтадан басыңыз.

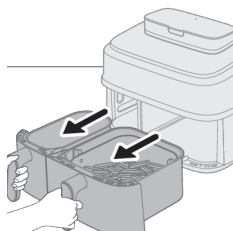
- 15** Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.



- 16** Дірілдеген дыбысты естігенде, таба мен себетті алып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға орналастырыңыз.



17 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



18 Табаларды шығарып алыңыз да, ингредиенттер дайын екенін тексеріңіз.

Әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

19 Ингредиенттерді (мысалы, фри) барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Ескертпе

- Екі табаны да кідірту үшін Іске қосу/Кідірту түймесін басыңыз. Екі табада да пісіруді жалғастыру үшін оны қайта басыңыз.
- Тек бір табаны кідірту үшін алдымен сол табаны таңдаңыз, содан кейін Іске қосу/Кідірту түймесін басыңыз. Сол табада пісіруді жалғастыру үшін оны қайтадан басыңыз.
- Алдын ала орнатылған параметрлерді бір табада, ал екіншісінде қолмен орнатылған параметрлерді пайдалануға болады.
- Табаны алған кезде, құрылғы автоматты түрде кідіреді де, оны орнына қойған кезде пісіруді жалғастырады.

Әртүрлі пісіру функцияларына қатысты нұсқауларды «Бір табада пісіру» тарауындағы сәйкес бөлімдерден қараңыз.

Бір табада пісіру

Тағамды аэрогрильде пісіргіңіз келсе, кіші табаны **(11)** таңдаңыз.

Тағамның үлкен бөлігін аэрогрильде, бу мен аэрогриль функциясымен пісіргіңіз немесе бумен пісіргіңіз келсе, үлкен табаны **(12)** таңдаңыз.

Төмендегі нұсқаулар үлкен табаға арналған.

Ескертпе

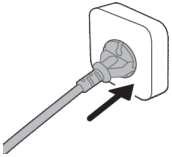
- Үлкен немесе нәзік ингредиенттерді алып тастау үшін оларды көтеру үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

- Ингредиенттерге байланысты әр порциядан кейін немесе себетті сілкілеу немесе ауыстыру алдында табадан артық сұйық майды немесе тоңмайды мұқият төгіп тастауыңыз керек болуы мүмкін. Себетті ыстыққа төзімді бетке қойып, артық сұйық майды немесе тоңмайды төгу кезінде ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Содан кейін себетті табаға қайта салыңыз.

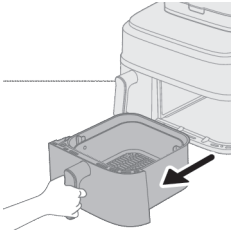
Аэрогриль функциясы

Тағамдар кестесін пайдаланып үлкен табада аэрогрильмен пісіру

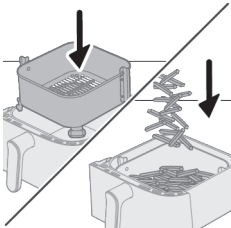
- 1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



- 2 Тұтқаны тарту арқылы үлкен табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.



- 3 Себетті үлкен табаға салыңыз.
- 4 Ингредиенттерді себетке салыңыз.



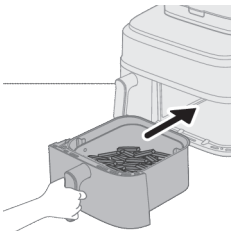
Ескертпе

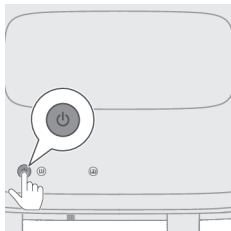
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.

- 5 Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

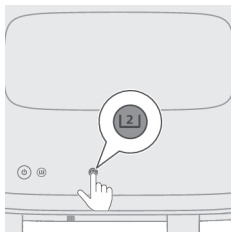
Сақ болыңыз

- Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.

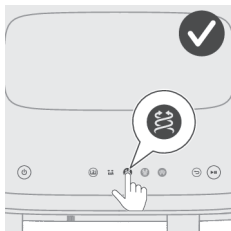




6 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

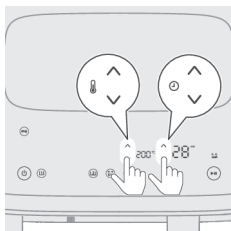


7 Үлкен табаны таңдаңыз.

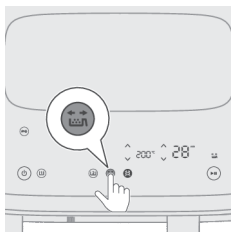


8 Аэрогриль функциясының түймесін таңдаңыз.

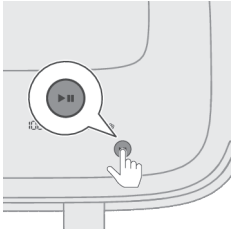
Оң жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



9 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз («Тағамдар кестесі» бөлімін қараңыз).



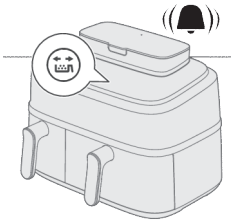
10 Ингредиенттерді сілкілеу немесе аудару қажет болса, пісіру кезінде тағамдарды сілкілеу керектігін еске салу үшін Сілкілеу туралы еске салу түймесін басыңыз («Тағамдар кестесі» бөлімін қараңыз).



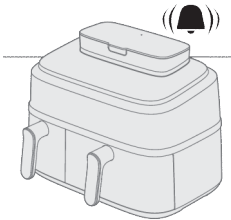
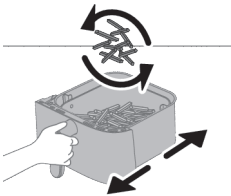
- 11** Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Температура мен уақыт дисплейі жыпылықтауды тоқтатады.

Ескертпе

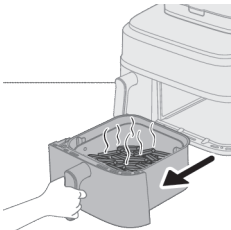
- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру барысында кез келген уақытта пісіру параметрлерін өзгертуге болады.



- 12** Сілкілеу туралы еске салғыштың дыбыстық сигналын естіген кезде, табаны себетпен бірге шығарып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



- 13** Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



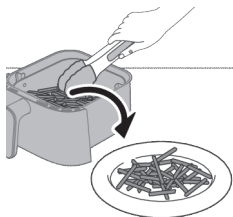
- 14** Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

Сақ болыңыз

- Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.



15 Ингредиенттерді (мысалы, фри) барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- Ингредиенттерді алған кезде табаны көлбеу ұстамаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі мүмкін.
- Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.

Тағамдар кестесі - үлкен таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық.
Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.



Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм)	800 г/28 унция	200 °C	28-31	- Қалыңдығы 7x7 мм / 0,3x0,3 дюйм - Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Үлкен порция	900 г/32 унция	200	29	- Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 14, 18, 21 және 25-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. - Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.

Үйде әзірленген фри картоптары	800 г /28 унция	180 °C	30-40	- Қалыңдығы 10х10 мм / 0,4х0,4 дюйм - Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	600 г/21 унция	200°C	10-20	- Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	600 г/21 унция	200°C	18-24	- Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер	4 котлет	200 °C	15-20	- Шамамен 150 г/5 унция/бөлік - Жартылай піскенде аударыңыз
Ет орамасы	1200 г/42 унция	150°C	55-60	- Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз
Сүйексіз ет кесектері	4 кесек	200°C	15-20	- Шамамен 150 г/5 унция - Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Жіңішке шұжықтар	10 бөлік	200°С	11-15	- Шамамен 50 г/1,8 унция/бөлік - Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4 унция/бөлік)	4 бөлік	180 °С	23	- Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төсі	4 бөлік	180 °С	15-25	- Шамамен 200 г/7 унция/бөлік - Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас тауық еті	1200 г/42 унция	180 °С	50-60	
Тұтас балық	3 бөлік	180 °С	20-25	- Шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік
Балық сүбесі	5 бөлік	160°С	25-32	- Шамамен 200 г/7 унция
Аралас көкөністер	1000 г/35 унция	180 °С	22	- Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, аралас көкөністердің үлкен порциясы жақсы пісуі үшін пісіру барысында 11-шы және 17-ші минуттарда тағамды өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе араластырыңыз.

Маффиндер (шамамен 40 г/бөлік)	6 бөлік	160°С	13	
Торт	500 г/18 унция	150°С	35-40	- Пісіруге арналған өте үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз. 3. Тортты алмай тұрып оның піскенін тексеріңіз
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г/2,1 унция)	4 бөлік	180 °С	8	
Вегетариан	12 бөлік	180 °С	12-15	- Фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйдің наны	550 г/19 унция	150°С	33-35	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек - Нанды шығармас бұрын оның піскенін тексеріңіз



Тағамдар кестесі - кіші таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық.
Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	300 г/11 унция	200°С	28-30	- Қалыңдығы 7х7 мм / 0,3х0,3 дюйм - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7х7 мм/0,3х0,3 дюйм) Үлкен порция	670 г/24 унция	200	48	- Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 21, 27, 34 және 40-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. - Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
Үйде әзірленген фри картоптары	300 г/11 унция	180 °С	30-38	- Қалыңдығы 10х10 мм / 0,4х0,4 дюйм - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Мұздатылған тауық етінің кесектері	300 г/11 унция	200°C	20-22	- Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	300 г/11 унция	200°C	20-23	- Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер	300 г/11 унция	200 °C	21-24	- Шамамен 150 г/5 унция/бөлік - Жартылай піскенде аударыңыз
Сүйексіз ет кесектері	300 г/11 унция	200°C	20-22	- Шамамен 150 г/5 унция/бөлік - Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жіңішке шұжықтар	6 бөлік	200°C	13-17	- Шамамен 50 г/1,8 унция/бөлік - Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4 унция/бөлік)	4 бөлік	180 °C	29	- Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

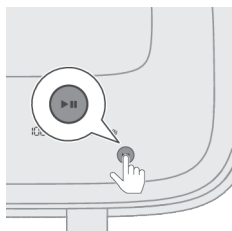
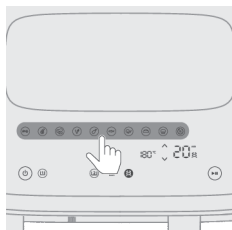
Тауықтың төсі	3 бөлік	180 °C	20-25	- Шамамен 200 г/7 унция/бөлік - Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық	1 бөлік	180 °C	24-26	- Шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік
Балық сүбесі	2 бөлік	160°C	25-32	- Шамамен 200 г/7 унция/бөлік
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	800 г/28 унция	180	24	- Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, аралас көкөністердің үлкен порциясы жақсы пісуі үшін пісіру барысында 12-шы және 18-ші минуттарда тағамды өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе араластырыңыз.
Маффиндер (шамамен 40 г/бөлік)	5 бөлік	160°C	18	
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г/2,1 унция)	3 бөлік	180	8	
Вегетариан	12 бөлік	190°C	15-18	- Фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Үлкен табада алдын ала орнатылған параметрлерді пайдаланып аэрогрильмен пісіру

- 1 «Тағамдар кестесін пайдаланып үлкен табада аэрогрильмен пісіру» тарауындағы 1-8-қадамдарды орындаңыз.
- 2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес.

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажетті алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



- 3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз. Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады. Әдепкі пісіру уақытына сәйкес ұсынылған тағам мөлшерін төмендегі кестеден қараңыз.



Алдын ала орнатылған - Үлкен таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық.
Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар		800 г/28 унция	200 °C	28 мин	- Мұздатылған фри картобы, картоп кесектері, айқышталған фри картоп және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Стейк (сүйегі бар жанышталған сиыр еті мен шошқа еті деп те аталады)		600 г/21 унция	200 °C	20 мин	- Қалыңдығы 2-2,5 см тілімдер, әр тілім 200 г/7 унция. - Сүйексіз 4 жанышталған ет. - Бір рет аудару
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары деп те аталады)		12 бөлік	180 °C	12 мин	- Әр бөлігі 40 г Фалафель сияқты балғын, ыңғайлы вегетариан тағамдары Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз.
Балғын картоп (қуырылған картоп)		800 г/28 унция	180 °C	30 мин	- Ұнды картопты пайдаланыңыз - 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм қалың кесу - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз.
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		8-10 сирақ	180 °C	32 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция - Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз.
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		600 г/21 унция	180 °C	23 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Көкөністер		1000 г / 35 унция	180 °C	22 мин	- Кесек кесілген - Аралас көкөністер (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз)
Торт		500 г / 18 унция	140 °C	35 мин	- Үлкен табаға арналған XL пісіру аксессуарын (199 x 189 x 80 мм) пайдаланыңыз.
Нан		500 г / 17 унция	180 °C	35 мин	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз. - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек. - Нанды шығармас бұрын оның піскенін тексеріңіз.
Жылыту		-	160 °C	5 мин	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз



Алдын ала орнатылған - Кіші таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық.
Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар		300 г / 11 унция	200 °C	30 мин	- Мұздатылған фри картобы, картоп кесектері, айқышталған фри картоп және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Стейк (сүйегі бар жанышталған сиыр еті мен шошқа еті деп те аталады)		400 г / 14 унция	200 °C	22 мин	- Қалыңдығы 2-2,5 см тілімдер, әр тілім 200 г / 7 унция. - Сүйексіз 4 жанышталған ет. - Бір рет аудару

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары деп те аталады)		8 дана	190 °C	15 мин	- Әр бөлігі 40 г Фалафель сияқты балғын, ыңғайлы вегетариан тағамдары Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балғын картоп (қуырылған картоп)		300 г/11 унция	180 °C	35 мин	- Ұнды картопты пайдаланыңыз - 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм қалың кесу - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз.
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		4-5 сирақ	180 °C	36 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция - Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		300 г/11 унция	180 °C	25 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция
Көкөністер		400 г/14 унция	180 °C	25 мин	- Кесек кесілген - Аралас көкөністер (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз)
Маффин		6 дана	150 °C	20 мин	- Шағын себет үшін маффин қалыптарын пайдаланыңыз
Нан		300 г/11 унция	160 °C	40 мин	- Пісіруге арналған керек-жарақтарды пайдаланыңыз
Жылыту		-	170 °C	6 мин	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Кеңес. Жылы күйінде сақтау

- Температураны 80 градусқа орнату арқылы аэрогрильде тағамыңызды жылы ұстай аласыз және тағамды жылы ұстағыңыз келетін уақытты реттей аласыз. Тағамды 30 минуттан артық жылы ұстамаған дұрыс, себебі тағамның сапасы төмендеуі мүмкін.

- Егер қуырылған картоп тілімдері сияқты тағам жылы етіп сақтау режимінде қатты қытырлақтығын жоғалтса, жылы етіп сақтау уақытын құрылғыны ертерек өшіру арқылы қысқартыңыз немесе оларды 2-3 минут бойы 180 °C температурада қытырлағанша пісіріңіз.

Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- Үлкен табаға 800 г/28 унция, ал кіші табаға 300 г/11 унция аршылған картоп қажет.
 - Фри картобын жасауға қолайлы картоп түрін таңдаңыз, мысалы, жақында қазып алынған, (аздап) ұнды картоп.
 - Біркелкі нәтиже үшін картопты 800 грамнан/28 унциядан бөліп аэрогрильде қуырған дұрыс. Порциясы аздау картоп көбірек картопқа қарағанда қытырлақ болады.
- 1 Картопты тазалап, фри етіп (қалыңдығы 10 x 10 мм/0,4 x 0,4) кесіңіз.
 - 2 Картоп таяқшаларын жылы су бар тостағанға кемінде 30 минут салып қойыңыз.
 - 3 Тостағанды босатып, картоп таяқшаларын майлықпен немесе қағаз майлықпен құрғатыңыз.
 - 4 Тостағанға бір ас қасық күнбағыс майын құйып, таяқшаларды тостағанға салып, таяқшалар сырты май болғанша араластырыңыз.
 - 5 Таяқшаларды тостағаннан артық май тостағанда қалу үшін саусақтарыңызбен немесе тесіктері бар ыдыспен алыңыз.

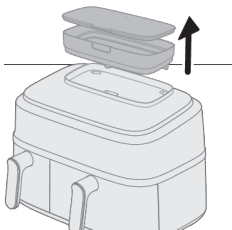
Ескертпе

- Артық май табаға құйылып кетпеуі үшін себеттегі барлық таяқшаны төгу үшін тостағанды көлбеу ұстамаңыз.
- 6 Таяқшаларды себетке салыңыз.

Бу және аэрогриль функциясы

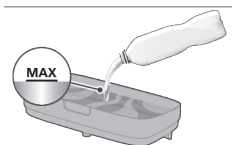
Тағам кестесін пайдаланып бумен және аэрогрильмен пісіру

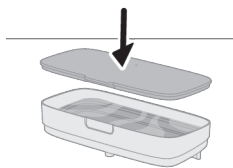
- 1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.



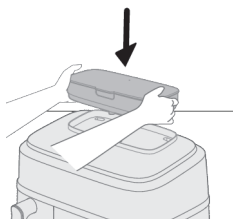
- 2 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.





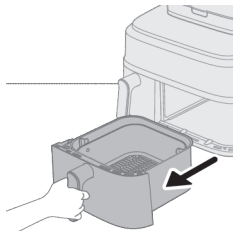
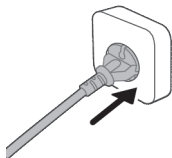
3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.



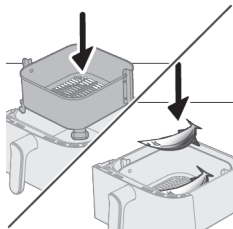
4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі  жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу және аэрогриль функциясы өшуі мүмкін.

5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



6 Тұтқаны тарту арқылы үлкен табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.



7 Себетті үлкен табаға салыңыз.

8 Ингредиенттерді себетке салыңыз.

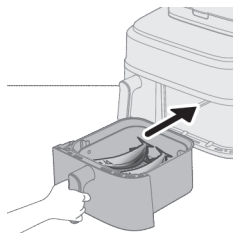
Ескертпе

- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.

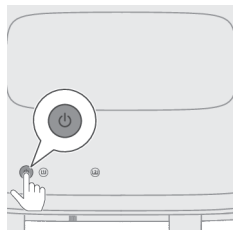
9 Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

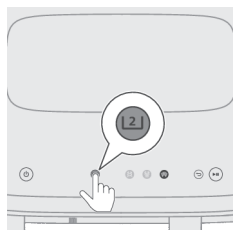
- Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.



10 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

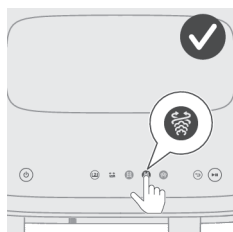


11 Үлкен табаны таңдаңыз.

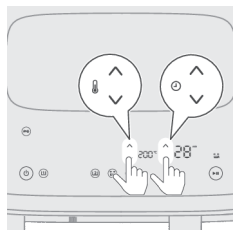


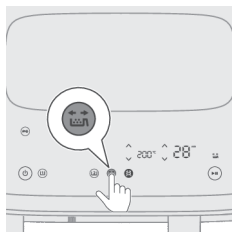
12 Бу және аэрогриль функциясын таңдаңыз.

Оң жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.

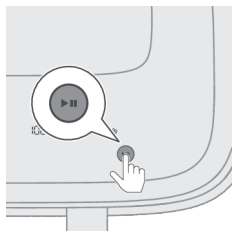


13 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз (Төмендегі «Тағамдар кестесі» бөлімін қараңыз).





- 14** Пісіру барысында тағамды сілкілеу керектігін еске салу үшін, қажет болса, сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз.

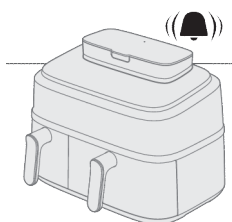
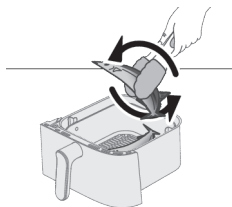
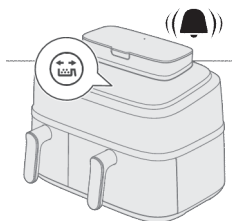


- 15** Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

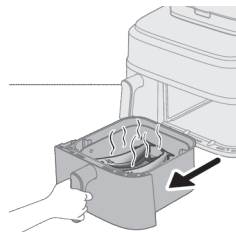
Ескертпе

- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Егер дисплейдегі температура мен уақыт тұрақты болса және жыпылықтамаса, бұл құрылғы қалыпты жұмыс істеп тұрғанын білдіреді. 20 секунд пісіргеннен кейін, мотор/желдеткіш дыбысын естисіз және машинаның артқы жағынан бу шығып жатқанын көресіз.
- Жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру барысында кез келген уақытта пісіру параметрлерін өзгертуге болады.

- 16** Сілкілеу туралы еске салғыштың дыбыстық сигналын естіген кезде, табаны себетпен бірге шығарып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



- 17** Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



18 Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің піскенін тексеріңіз.

Сақ болыңыз

- Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.

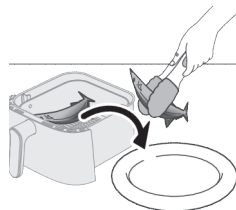
Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

19 Ингредиенттерді барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- Ингредиенттерді алған кезде табаны қисайтпаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі және су шашырауы мүмкін.
- Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.





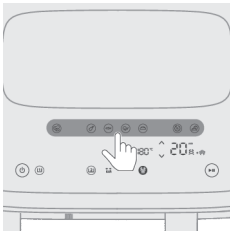
Тағамдар кестесі - үлкен таба

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (мин)	Ескертпе
Текшелеп туралған балғын картоп (қуырылған картоп)	800 г/28 унция	180 °С	26-35	- Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары	10 бөлік	180 °С	27-30	- Шамамен 125 г/4 унция/бөлік - Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төсі	4 бөлік	160 °С	20-22	- Шамамен 200 г/7 унция/бөлік - 10 г канола майын қосыңыз
Тұтас балық	3 бөлік	200 °С	18-21	- Шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік - Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық сүбесі	5 бөлік	160 °С	20-21	- Шамамен 200 г/7 унция - 10 г канола майын қосыңыз

Көкөністерді араластыру	1000 г/35 унция	200 °C	19-21	- Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз - Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гүлді орамжапырақ	600 г / 21 унция	160 °C	19-21	- Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз - 10 г канولا майы
Сәбіз	600 г / 21 унция	180 °C	19-21	- Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз - 10 г канولا майы
Үйдің наны	550 г/19 унция	180 °C	30-35	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек - Нанды шығармас бұрын оның піскенін тексеріңіз
Тұшпара	400 г/14 унция	160 °C	15-18	
Тұтас тауық еті	1200 г/42 унция	180 °C	50-60	

Алдын ала орнатылған бу және аэрогриль функциясы

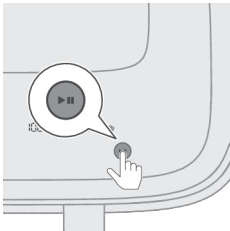
1 «Бу және аэрогриль функциясы - Тағам кестесін пайдаланып бумен және аэрогрильмен пісіру» тарауындағы 1-12-қадамдарды орындаңыз.



2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажетті алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз. Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.



Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

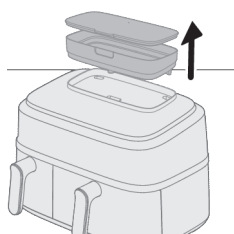
Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Балғын картоп (қуырылған картоп)		800 г /28 унция	180 °C	26 мин	- Ұнды картопты пайдаланыңыз - 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм қалың кесу - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз - Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		8-10 сирақ	180 °C	27 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция - Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		600 г/21 унция	200 °C	18 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Көкөністер		550 г/19 унция	160 °C	19 мин	- Брокколи/гүлді қырыққабат сияқты қатты көкөністер - Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады. - Аралас көкөністерді (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз) пісіретін болсаңыз, температураны 200 °C мәніне қойыңыз
Нан		500 г/17 унция	180 °C	30 мин	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек - Нанды шығармас бұрын оның піскенін тексеріңіз
Тұшпара		400 г/14 унция	160 °C	15 мин	-
Жылыту		-	150 °C	20 мин	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Бу функциясы

Тағамдар кестесін пайдаланып бумен пісіру

1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.

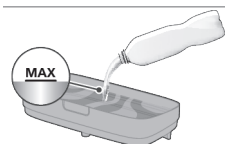


2 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

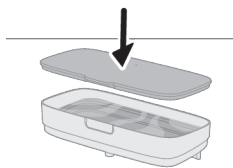
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

Пісіруге қажет су мөлшері тағам түріне және пісіру уақытына байланысты.

Пісіру уақыты 50 минуттан асса, резервуарға су қосу қажет болуы мүмкін.

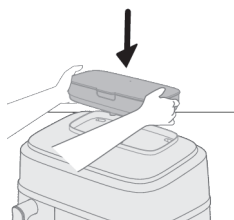


3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.

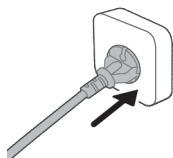


4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

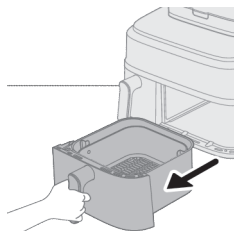
Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі  жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.



5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.

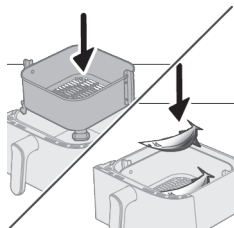


6 Тұтқаны тарту арқылы үлкен табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.



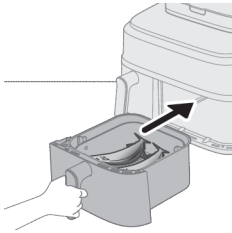
7 Себетті үлкен табаға салыңыз.

8 Ингредиенттерді себетке салыңыз.



Ескертпе

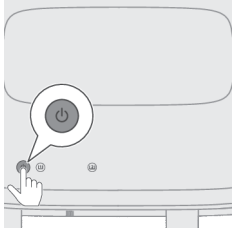
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.



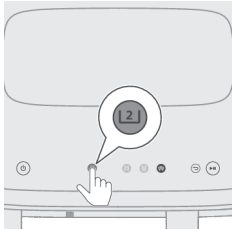
9 Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

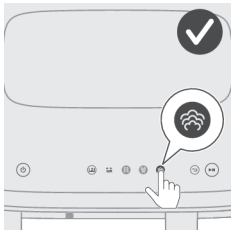
- Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.



10 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

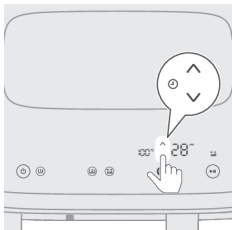


11 Үлкен табаны таңдаңыз.

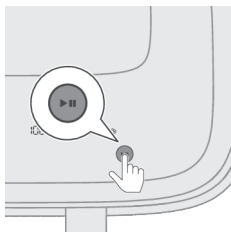


12 Бу функциясын таңдаңыз.

Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.



13 Қажет уақытты таңдау үшін таймердің жоғары/төмен түймесін басыңыз.

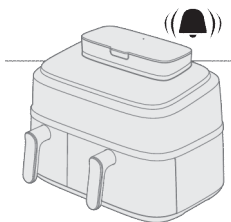


- 14** Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

Ескертпе

- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Егер дисплейдегі температура мен уақыт тұрақты болса және жыпылықтамаса, бұл құрылғы қалыпты жұмыс істеп тұрғанын білдіреді. 20 секунд пісіргеннен кейін, мотор/желдеткіш дыбысын естисіз және машинаның артқы жағынан бу шығып жатқанын көресіз.
- Жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру барысында кез келген уақытта пісіру параметрлерін өзгертуге болады.

- 15** Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



- 16** Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің піскенін тексеріңіз.

Сақ болыңыз

- Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.
- Піскеннен кейін себетті алған кезде абай болыңыз, кенеттен ыстық бу шығуы мүмкін.

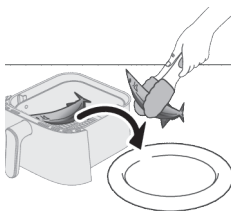
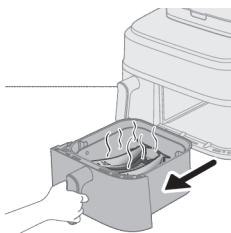
Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

- 17** Ингредиенттерді барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- Ингредиенттерді алған кезде табаны қисайтпаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі және су шашырауы мүмкін.
- Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.





Тағамдар кестесі - үлкен таба

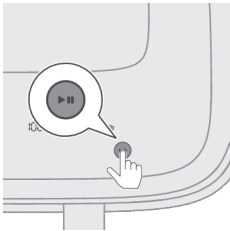
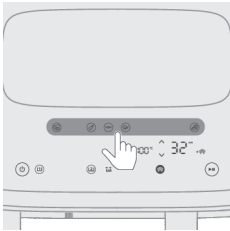
Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (мин)	Ескертпе
Балғын картоп текшелері	800 г/28 унция	100 °C	28-35	
Тұтас картоп	4 бөлік	100 °C	45-55	- Шамамен 250-300 г/9-11 унция/бөлік
Тауық аяқтары	10 бөлік	100 °C	30-40	- Шамамен 125 г/4 унция/бөлік
Тұтас балық	3 бөлік	100 °C	18-22	- Шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік
Қатты көкөністер	550 г/19 унция	100 °C	10-14	- Брокколи, гүлді қырыққабат сияқты
Тұшпара	400 г/14 унция	100 °C	15-20	
Шошқаның қабырғалары	300 г/11 унция	100 °C	30-35	- Белгілі бір өлшемдегі табақты пайдаланыңыз
Күріш	320 г/11 унция	100 °C	25-30	- Пісіруге арналған кастрөлді, силикон науаны т.б. пайдалану. - Кастрөлге 320 мл су құйыңыз, күріш/су қатынасы 1:1,2 қатынасында
Тауықтың төсі	4 бөлік	100 °C	20-30	- Шамамен 200 г/7 унция/бөлік
Ям/тәтті картоп	8 бөлік	100 °C	45-60	- Шамамен 100 г/4 унция/бөлік

Алдын ала орнатылған бу функциясы

- 1 «Бу функциясы» тарауындағы 1-12-қадамдарды орындаңыз.
- 2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажетті алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



- 3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз. Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.



Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Балғын картоп		800 г /28 унция	100 °C	35 мин	- Картопты текшелерге бөліңіз
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		8-10 сирақ	100 °C	40 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		600 г/21 унция	100 °C	20 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция
Көкөністер		550 г/19 унция	100 °C	14 мин	- Брокколи/гүлді қырыққабат сияқты қатты көкөністер
Тұшпара		400 г/14 унция	100 °C	20 мин	-

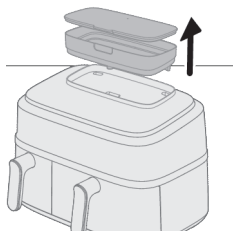
Тазалау

Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану

Бумен тазалау функциясын пайдалану

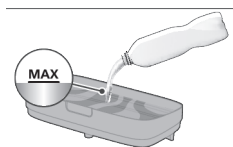
Ол майлы қалдықтарды ерітуге және үлкен табаны терең тазалауға көмектеседі. Бағдарлама 20 минутқа созылады, оның 15 минуты бумен тазалауға, ал 5 минуты табаны кептіруге бөлінеді.

- 1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.

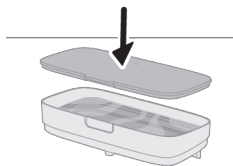


- 2 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

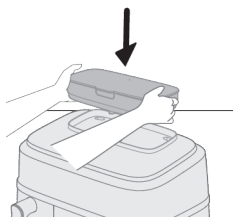


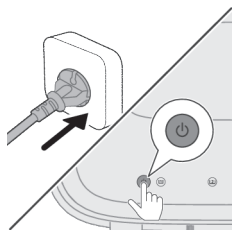
- 3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.



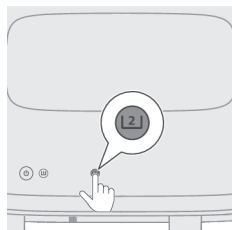
- 4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі  жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.

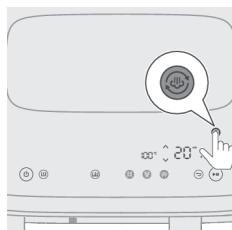




5 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз

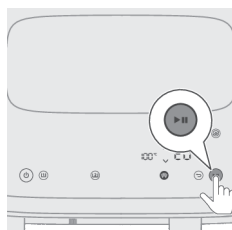


6 Үлкен табаны таңдаңыз.

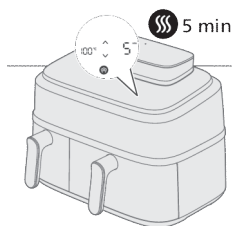


7 Оң жақ камераны тазалауды бастау үшін Бумен тазалау түймесін басыңыз.

Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.

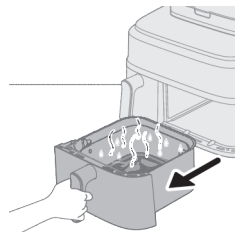


8 Тазалау процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

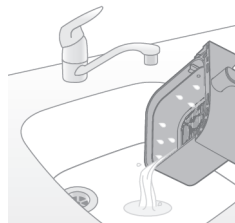


9 15 минуттан кейін құрылғы үздіксіз дыбыстық сигнал береді және бумен тазалау белгішесі  табаны алғанша жыпылықтайды

Бұл тазалау процесі аяқталғанын және 5 минуттық кептіру кезеңі қалғанын білдіреді.



10 Табаны шығарыңыз да, босатыңыз.



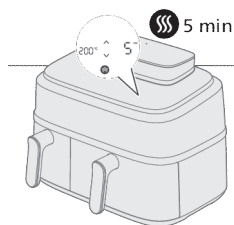
11 Қалдықтарды кетіру үшін себет пен табаны шайыңыз.

табада немесе себетте май қалса, оларды сабынды сумен немесе жуғыш затпен және губкамен тазалап, қайтадан шайыңыз.

12 Жылытқыш аймағының айналасындағы еріген майды сүрткішпен немесе ас үй сүлгісімен сүртіңіз.

Аэрогрильмен қуыру немесе бу және аэрогриль функциясын пайдаланған кезде, қыздырғыш аймағының айналасында май жиналады. Үнемі бумен тазалау және сүрту жоғарғы ішкі бетті таза ұстауға көмектеседі.

13 Кептіру режимін автоматты түрде бастау үшін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



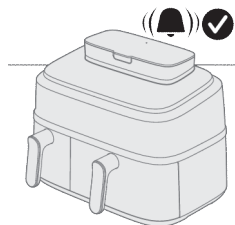
14 5 минуттан кейін кептіру бағдарламасы аяқталғанын білдіретін дыбыстық сигнал шығады.

Кеңес

- Алғаш рет қолданар алдында немесе құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған болса, су айналымы жүйесін және оң жақ камераны мұқият тазалау үшін «Бумен тазалау» функциясын пайдалануды ұсынамыз.

Ескертпе

- Бумен тазалау немесе қақты кетіру бағдарламасын іске қосқанда, бу режиміне қарағанда құрылғының артқы жағынан көбірек бу шығып, қабырғаларда конденсат көбірек пайда болуына себеп болуы мүмкін. Осы екі бағдарламаны бастамай тұрып, мыналарды тексеріңіз: 1) ауа шығатын саңылау розеткаға тікелей қарап тұрмайды; 2) басқа ас үй құрылғылары машинаның жанына қойылмаған; 3) Қабырғада конденсат пайда болуын азайту үшін машина қабырғадан 20 см қашықтықта орналастырылған.



Қақты кетіру функциясын пайдалану

Қақты кетіру функциясын пайдалану

Бу режимін пайдаланғанда, 10 сағат сайын белгіше ☼ жыпылықтап, қақты кетіру бағдарламасын іске қосу уақыты келгенін көрсетеді. Бұл функциясы құрылғының су құбырындағы қақты кетіруге көмектеседі және оның қызмет мерзімін ұзартады.

Құрылғыңыздың бағдарламалық құрал нұсқасына байланысты қақты кетірудің екі түрлі тәсілі бар.

- (1-әдіс) Тек су қолдану әдісі
- (2-әдіс) Су + қақ кетіргіш қолдану әдісі

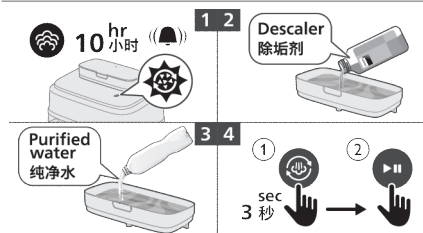
Құрылғыңыздағы жапсырманы тексеріп, оны төмендегі кестемен салыстырыңыз да, құрылғыңызға сәйкес қақ кетіру әдісін таңдаңыз.

Ескертпе: Қақты тиімді кетіру үшін құрылғыңыздағы жапсырмада көрсетілген әдісті ұстаныңыз. Сұрақтарыңыз болса, қызмет көрсету орталығының байланыс желісіне хабарласыңыз.

(1-әдіс) Осындай жапсырманы көрсеңіз, «Тек су» әдісін қолданыңыз

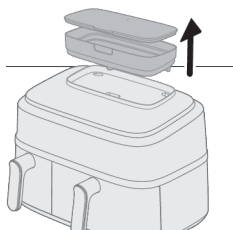


(2-әдіс) Осындай жапсырманы көрсеңіз, «Су + қақ кетіргіш» әдісін қолданыңыз



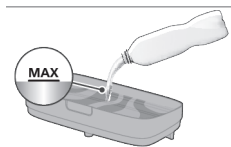
(1) Тек су қолдану әдісі

1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.

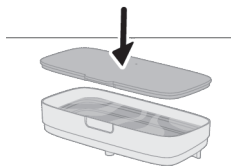


- 2 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

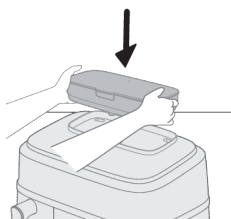


- 3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.

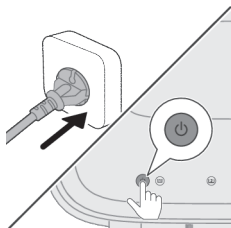


- 4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

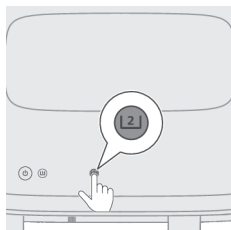
Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі  жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.

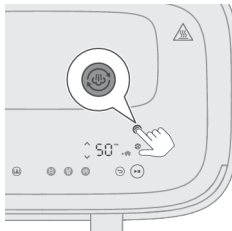


- 5 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз

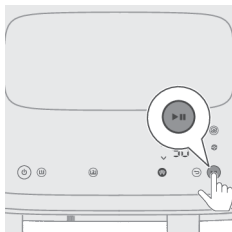


- 6 Үлкен табаны таңдаңыз.

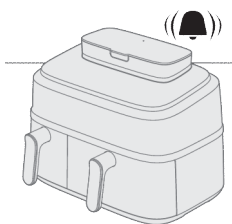




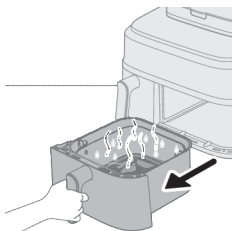
- 7** Қақты кетіру белгішесі  пайда болып, жыпылықтай бастағанша, Бумен тазалау түймесін 3 секундтан артық басып тұрыңыз. Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.



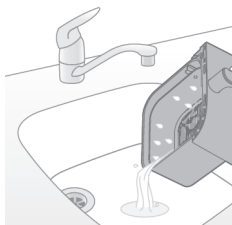
- 8** Қақты кетіруді бастау үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Уақыт көрсеткіші жыпылықтауды тоқтатады.



- 9** Бағдарламаның аяқталуын білдіретін дыбыстық сигнал естілгенше 50 минут күтіңіз.



- 10** Үлкен табаны алыңыз.



- 11** Кір суды төгіңіз.

- 12** Табаны және себетті жуып, шайыңыз да, кептіріңіз. Пісіру камерасын құрғақ шүберекпен немесе ас үй сүлгісімен сүртіңіз.

Ішкі су айналымы жүйесін шаю және табаны кептіру үшін бумен тазалау функциясын пайдаланған жөн.

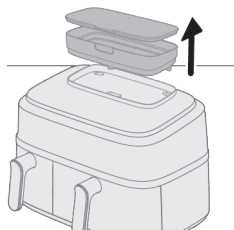
Ескертпе

- Егер белгіше  жыпылықтап тұрса, тезірек қақты кетірген дұрыс, әйтпесе су айналымы жүйесінде қақ жиналып, оның бітелуіне себеп болуы мүмкін.
- Қақты кейінірек кетіргіңіз келсе, ескертуді өткізіп жіберуге болады. Аэрогриль функциясын келесі жолы қосқанда, мұны қайталау еске түсіріледі.

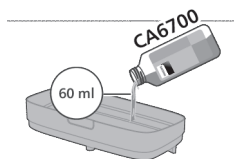
- Ешбір жағдайда күкірт қышқылы, тұз қышқылы, сульфамин немесе сірке қышқылы (сірке суы) негізіндегі қақ кетіретін сұйықтықты қолданбаңыз, себебі бұл құрылғыдағы су жүйесін зақымдауы және қақты дұрыс кетірмеуі мүмкін.
- Аймағыңызда қатты су жиі пайдаланылатын болса, құрылғының қағын жиірек кетіру қажет болуы мүмкін.

(2) Су + қақ кетіргіш қолдану әдісі

- 1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.



- 2 Су ыдысына 60 мл Philips CA6700 қақ кетіру құралын құйыңыз.

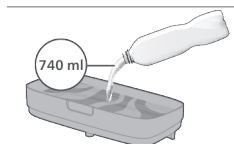


Ескертпе: Philips CA6700 қақ кетіру құралы жинақ құрамына кірмейді. Қақты барынша кетіру үшін оны бөлек сатып алыңыз.

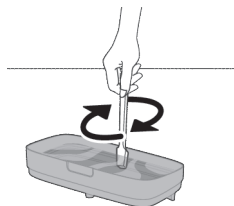
Ескертпе: Құрылғыдағы қақты кетіру үшін Philips Descaler CA6700/55 құралын қолдануға кеңес береміз (Philips Online Shop дүкенінде бар). Құрылғы бу функциясын 10 сағат пайдаланғаннан кейін қақты кетіру қажет. Лимон қышқылы ұнтағы негізіндегі қақ кетіргіш қолданбақ болсаңыз, қақ кетіруге арналған ерітінді дайындау үшін 40 г тағамдық лимон қышқылы ұнтағын 800 мл сумен араластырған жөн. Құрылғыдан қақты уақытылы тазаламау кепілдіктің жойылуына себеп болады.

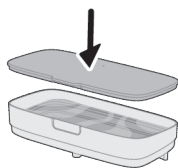
- 3 Су ыдысына 740 мл су құйыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

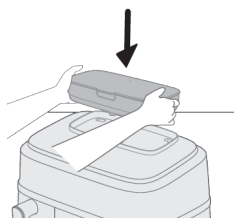


- 4 Су ыдысында су мен қақты кетіруге арналған ерітіндіні біркелкі араластырыңыз.



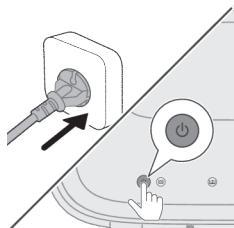


5 Су ыдысының қақпағын жабыңыз.

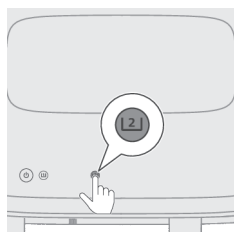


6 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі  жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.



7 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз

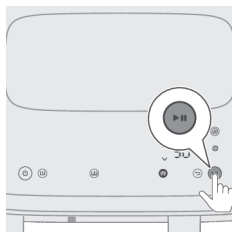


8 Үлкен табаны таңдаңыз.

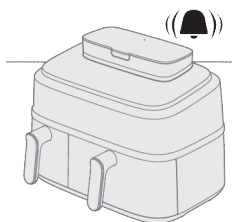


9 Қақты кетіру белгішесі  пайда болып, жыпылықтай бастағанша, Бумен тазалау түймесін 3 секундтан артық басып тұрыңыз.

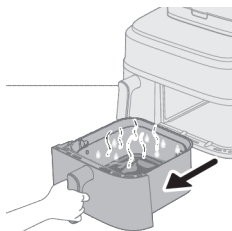
Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.



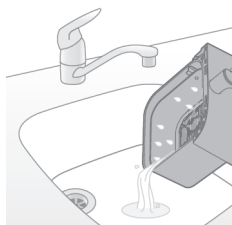
- 10** Қақты кетіруды бастау үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Уақыт көрсеткіші жыпылықтауды тоқтатады.



- 11** Бағдарламаның аяқталуын білдіретін дыбыстық сигнал естілгенше 50 минут күтіңіз.



- 12** Үлкен табаны алыңыз.

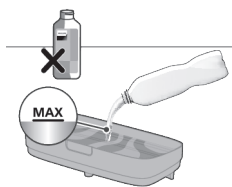


- 13** Кір суды төгіңіз.

Ескерту! Ыстық табаны ұстағанда абайлаңыз.

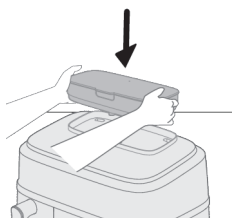


- 14** Су ыдысындағы қалған қақ кетіргіш ерітіндісін төгіп тастаңыз.

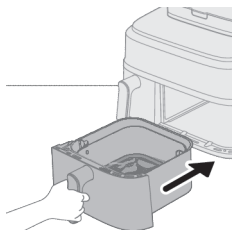


15 Су ыдысына тек су құйыңыз.

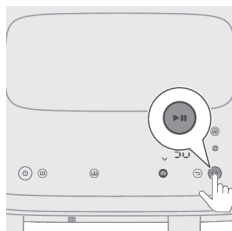
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.



16 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.



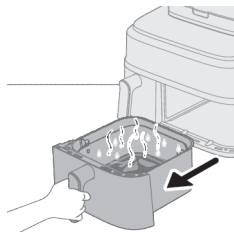
17 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



18 Қақты кетіруді жалғастыру үшін **Бастау/кідірту** түймесін басыңыз.



19 Қақты кетіру процесі тағы 7 минутқа созылады және құрылғының қайтадан дыбыстық сигналы естілгенде аяқталады.



20 Үлкен табаны алыңыз.

21 Табаны және себетті жуып, шайыңыз да, кептіріңіз. Пісіру камерасын құрғақ шүберекпен немесе ас үй сүлгісімен сүртіңіз.

Ішкі су айналымы жүйесін шаю және табаны кептіру үшін бумен тазалау функциясын пайдаланған жөн.

Ескертпе

- Егер белгіше  жыпылықтап тұрса, тезірек қақты кетірген дұрыс, әйтпесе су айналымы жүйесінде қақ жиналып, оның бітелуіне себеп болуы мүмкін.
- Қақты кейінірек кетіргіңіз келсе, ескертуді өткізіп жіберуге болады. Аэрогриль функциясын келесі жолы қосқанда, мұны қайталау еске түсіріледі.
- Ешбір жағдайда күкірт қышқылы, тұз қышқылы, сульфамин немесе сірке қышқылы (сірке суы) негізіндегі қақ кетіретін сұйықтықты қолданбаңыз, себебі бұл құрылғыдағы су жүйесін зақымдауы және қақты дұрыс кетірмеуі мүмкін.
- Аймағыңызда қатты су жиі пайдаланылатын болса, құрылғының қағын жиірек кетіру қажет болуы мүмкін.

Жалпы тазалау

Ескерту

- **Тазалау алдында себетті, табаны және құрылғының ішін әбден суытып алыңыз.**
- **Таба мен құрылғының ішкі жағы жабыспайтын қабатпен қапталған. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

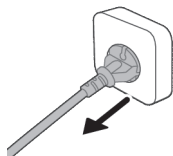
Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.

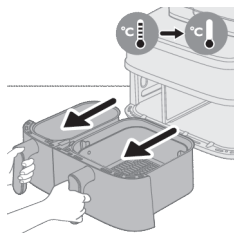
Бу шығатын саңылау ішінде немесе бетінде бу жиналса, жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.

1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.

Кеңес

- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін таба мен себетті алып тастаңыз.





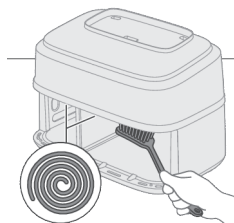
- 2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.
- 3 Табаны, себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

Кеңес

- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе себетте майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.
 - Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.
- 4 Сырылып қалмас үшін құрылғының сыртын (соның ішінде бу шығатын тесікшені, бетті, т.б.) қыржым емес, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртiңiз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртiңiз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



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



- 6 Құрылғының ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

Ескертпе

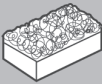
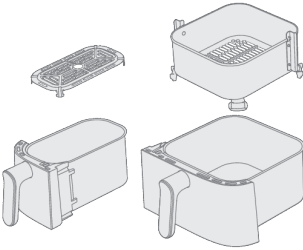
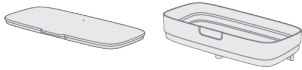
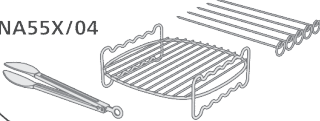
- Тазалау кезінде кіші және үлкен табаның арасында орналасқан бөлгішті абайсызда тартып алсаңыз, оны өз орнына дұрыстап қайта қояды ұмытпаңыз.

Кеңес

- Егер тағам қалдықтары табаға жабысып қалса, қалдықтарды жұмсарту және тазалауды жеңілдету үшін «Бумен тазалау» автоматтандырылған тазалау бағдарламасын пайдаланыңыз («Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану» бөлімін қараңыз).



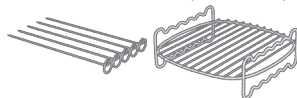
Тазалау кестесі

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Қосалқы құралдар

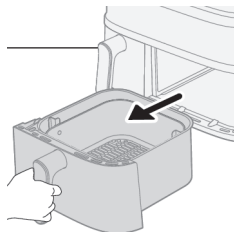
Қос қабатты пайдалану

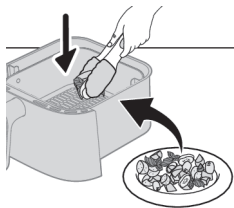
Қос қабат пен іспара мына үлгілерде жинаққа кіреді: NA55X/03.



Қос қабат – екі деңгейде пісіруге мүмкіндік беретін пайдалы қосалқы құрал, бірақ ол тек үлкен табаға сәйкес келеді.

1 Үлкен табаны құрылғыдан шығарып алыңыз.

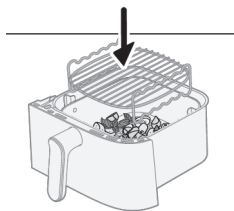




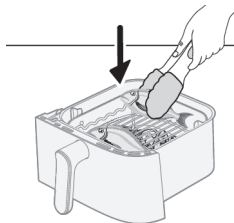
2 Қажетті өнімдерді себетке салыңыз.

Ескертпе

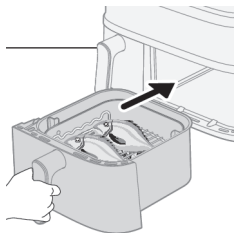
- Қос қабатта пісіру бойынша ұсыныстар төмендегі тағам кестесінде берілген.



3 Себеттегі өнімдердің үстіне қос қабатты салыңыз.



4 Тағамның екінші бөлігін қос қабатқа салыңыз.



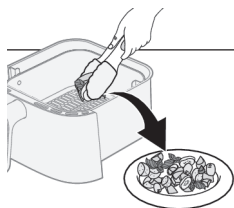
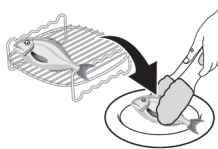
5 Табаны құрылғыға салыңыз және төмендегі кестеде көрсетілгендей уақыт пен температураны реттеңіз. Барлығы дайын болғанда бастау түймесін басыңыз.

Тағамдар	Салмағы (шикі)	Пісіру уақыты	Температу- ра	Ескертпе
Мұздатылған тауық етінің кесектері	300 г/11 унция	17-20 мин	180°C	
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	400 г/14 унция			

Мұздатылған тауық қанаттары	450 г/16 унция	16-20 мин	200°C	
Мұздатылған тауық етінен бургер котлеттері	350 г/12 унция			
Жүгері собығы	800-1000 г/28-35 унция	24-28 мин	180°C	- 3 дана жүгері собығы
Картофель-фри	500 г/18 унция			
Дорада	500-600 г/18-21 унция	18-20 мин	200°C	- 2 дана тұтас балық
Пісірілген картоп (төртке бөлінген)	350 г/12 унция			
Тұтас саңырауқұлақтар	200 г/7 унция	12-14 мин	200°C	
Қабығы бар патша асшаяны	400 г/14 унция			
Отқа піскен ірімшік немесе тофу	250 г/9 унция	15-18 мин	180°C	- Пісіру уақытының жартысы өткенде ірімшікті немесе тофуды аударыңыз
Аралас көкөністер	500 г/18 унция			

Ескертпе

- Кестеде көрсетілген бірінші тағам қос қабаттың жоғарғы қабатына, ал екіншісі төменгі қабатқа орналастырылуы керек.



- 1 Пісіру процесі аяқталғаннан кейін тағамды себеттен ақырын шығару үшін тұтқыш пен қысқыштарды пайдаланыңыз.

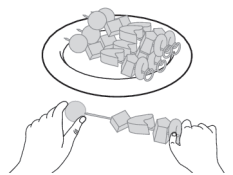
Сақ болыңыз

- Қос қабатты алып тастағанда абай болыңыз, себебі ол пісіру кезінде ыстық болады.

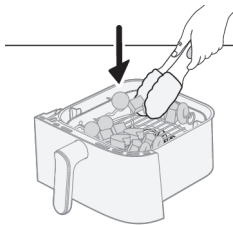
Іспараны пайдалану

Іспараны қос қабатпен бірге пайдалануға болады.

1 Ет пен көкөністерді қалауыңыз бойынша іспараға өткізіңіз.

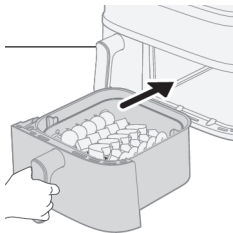


2 Іспараны қос қабатта белгіленген ойықтарға салыңыз.



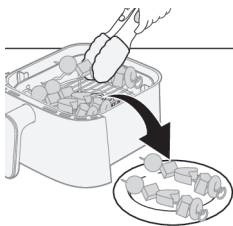
3 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

4 Көрсетілген кестеге сәйкес уақыт пен температураны орнатыңыз және пісіру процесін бастаңыз.



5 Пісіру аяқталғаннан кейін тағамды себеттен ақырын шығару үшін тұтқыш пен қысқыштарды пайдаланыңыз.

Пісіру уақыты мен температурасы туралы нақты ұсыныстар кестеде келтірілген.



Себет ішіндегілер

Бөлік

Пісіру уақыты

Температура

Ескертпе

5 іспарадағы тағам 5 іспара

Аралас көкөністер 500 г

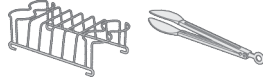
15-18 мин

180°C

- Көкөніс қоспасын табаның астына, ал іспараны қос қабаттың үстіне қойыңыз.

Таңғы ас дайындауға арналған жинағын пайдалану

Таңғы ас жинағы мына үлгілермен бірге беріледі: NA55X/04.

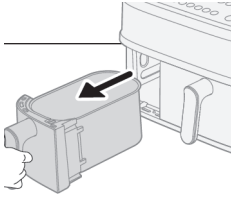


Таңғы ас жинағы бір уақытта төрт жұмыртқа мен төрт тост жасауға мүмкіндік береді.

Сақ болыңыз

- Пісірілген жұмыртқалар мен тосттарды таңғы ас жинағынан қауіпсіз алып тастау, күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін әрқашан қысқыштарды қолданыңыз.

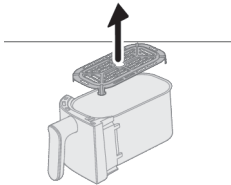
1 Кішкентай табаны құрылғыдан шығарып алыңыз.



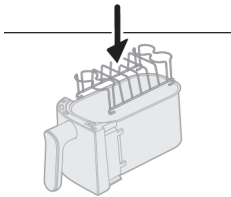
2 Төменгі тостағанға табадан алыңыз.

Ескертпе

- Егер төменгі тостаған алынбаса, тост тілімдері табаға дұрыс сәйкес келмеуі мүмкін.

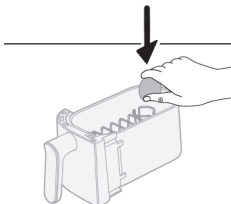


3 Таңғы ас жинағын кіші табаға салыңыз.

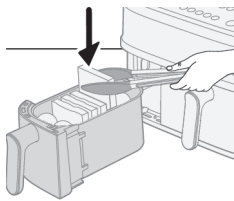


4 Таңғы ас жинағына төрт жұмыртқаға дейін салыңыз да, табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

5 Төмендегі тағам кестесіне сәйкес уақыт пен температураны реттеп, бастау түймесін басыңыз.



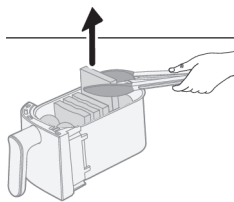
Таңғы ас жинағы	Мөлшері	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
Қатты піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	10-12 мин	180°C	- Алдымен жұмыртқаны пісіріңіз. Пісіру уақытының жартысы өткенде тост қосыңыз.
Шала піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	8-10 мин		
Тост	5 бөлік	5-6 мин		



- 1 Пісіру уақытының жартысы өткенде таңғы ас жинағына тост тілімдерін қосып, пісіруді жалғастырыңыз.

Кеңес

- Тост қосуды ұмытпау үшін сілкілеу туралы еске салғышты қосыңыз.
- Егер тост табаға сәйкес келмесе, оны екіге бөліңіз.



- 2 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін жұмыртқа мен тостты қысқышпен абайлап алыңыз.
- Пісіру уақыты мен температурасын анықтау үшін төмендегі тағам кестесін қараңыз.

Сақтау

- 1 Құрылғыны розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.
- 3 Сымды құрылғының артқы жағындағы арнайы сым ұстағышты айналдыра ораңыз.

Ескертпе

- Аэрогрильді алып жүргенде, кастрөлдер байқаусызда құлап кетпеуі үшін оны әрқашан көлденеңінен ұстаңыз. Құлаған жағдайда олар зақымдалуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы төменгі торы, т.б. сияқты алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.philips.com/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағам дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін құрылғы қосылған кезде таба, себет және құрылғының ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құрылғыны ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құрылғыда мынадай белгішемен белгіленеді:
		
		Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрылғы толықтай пайдалануға қауіпсіз.
Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады.	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз.
	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль қосылмайды.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрылғы қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.
	Қосу/өшіру түймесі әлі белсендірілмеген.	Қосу/өшіру түймесін бас бармағыңызбен басып, саусағыңыз тұтас түймеге тиіп тұруын қадағалаңыз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
Аэрогриль экранында «Е1» жазуы пайда болады.	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Себетке салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.
	Құрал сынған/ақауы бар.	Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Аэрогриль аса суық жерде сақталған болуы мүмкін.	Егер сіздің құрылғы қоршаған орта температурасы төмен кезде сақталса, оны желіге қайта қоспас бұрын, кемінде 15 минут бойы бөлме температурасына дейін жылытыңыз. Егер сіздің дисплейде «E1» жазуы пайда болса, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E4–E12» жазуы пайда болады.	Құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.	Құрылғыны токтан ажыратып, қайта қосыңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Мен құрылғының ішінен біртүрлі шу шығып жатқанын естимін.	Құрылғы тағамға жылуды тасымалдау үшін қажет желдеткішпен, сонымен қатар құрылғының бумен пісіру функциясы үшін қажет су сорғысымен жабдықталған.	Бұл шу қалыпты және шу шығатын етіп жасалған. Шу күшейіп кетсе немесе қатты өзгерсе, қосымша кеңес алу үшін Philips қолдау орталығына хабарласыңыз.
Пісіргеннен кейін пісіру камерасында су бар.	Аэрогриль функциясы пісіру кезінде бу шығарады. Бу тағамда және пісіру камерасының ішкі қабырғаларында конденсатталады. Конденсатталған су пісіргеннен кейін пісіру камерасында қалады.	Пісіргеннен кейін пісіру камерасында белгілі бір судың қалуы — қалыпты жағдай. Оны жай ғана дымқыл, абразивті емес шүберекпен сүртіңіз.
🔊 әрқашан жыпылықтайды	Су ыдысында су жоқ	Су ыдысына су құйыңыз.
	Су ыдысы дұрыс орналастырылмаған	Су ыдысын орнына бекіту үшін ойыққа итеріңіз, содан кейін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.
	Су түтігі бітелген	Еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, қосымша қызмет сұраңыз.
🔊 әрқашан жыпылықтайды	Бұл қақты кетіру туралы еске салғыш	Қақты кетіру процесін орындаңыз. «Қақты кетіру» тарауын қараңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Бұмен пісіру, бұмен тазалау, қақты кетіру кезінде қабырғасында конденсат болуы мүмкін	Бұл — қалыпты жағдай, оң жақтағы ауа шығысынан бұ шығып, оны желдеткіш арқылы қабырғаға шығарады	Құрылғыны қабырғадан 20 см қашықтыққа қойыңыз да, электр ақаулары шықпауы үшін құрылғының ауа шығысын розетканың дәл алдына қоймаңыз. Оның жанына басқа ас үй құрылғыларын қоймаңыз. Кептіру үшін сүрткіш қолданыңыз.
Құрылғыдан сұйықтық ағып жатқан сияқты	Құрылғының ішкі бөлшегінен ағу (су түтігінен ағу және т.б.)	Еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, қосымша қызмет сұраңыз.
	Құрылғыға соққы тиіп немесе деформацияланып жарылған	
	Су ыдысынан сұйықтық ағып тұр	Су ыдысын алып, оны дұрыстап қайта орнатыңыз Су ыдысының жарылған-жарылмағанын тексеріп, еліңіздегі тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Бұ жеткіліксіз	Су ыдысында су жеткіліксіз	Жеткілікті су бар екеніне көз жеткізу үшін су ыдысын тексеріңіз.
	Су ыдысы дұрыстап толық салынбаған	Су ыдысын орнына бекіту үшін ойыққа итеріңіз, содан кейін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.
	Құрылғының үстіңгі жағындағы ойықтағы су кірісі кірлеген/бітелген	Су кірісін тазалап, шайыңыз.
	Бұ генераторы кептеліп қалған немесе бұ құбырынан су ағып тұр	Бұ генераторы ұзақ уақыт бойы қолданыста болса, бұ генераторының қағын кетіріп, тазалау қажет болуы мүмкін. Қақты кетіру бағдарламасын бастаңыз. Әлі де жұмыс істемей тұрса, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Бұмен пісіруді, бұмен қуыруды, бұмен тазалауды, қақты кетіру бағдарламаларын бастағанда, желдеткіштен немесе мотордан дыбыс шықпайды, бірақ температура мен уақыт дисплейі қосулы болады және жыпылықтамайды	Бұл — қалыпты жағдай. Құрылғы жұмыс істеп тұр.	Құбылысты қайтадан тексеру үшін 20 секундтан астам күтіңіз.
Бұмен пісіру, бұмен тазалау, қақтан тазалау кезінде бос розеткадағы конденсация суы	Құрылғы бос розеткаларға тым жақын орналастырылған	Бос розеткаларда конденсация жиналып қалмас үшін құрылғының орнын реттеу немесе розетканың шаңнан қорғайтын жамылғысын пайдалану ұсынылады.

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 (07/2026)



100% 
www.home.id