

PHILIPS

NA565



English 3
Čeština 58
Dansk 115
Deutsch 173
Eesti 234
Español 292
Français 352
Hrvatski 412
Italiano 469
Latviešu 530
Lietuviškai 590
Magyar 649
Nederlands 709
Norsk 767
Polski 822
Português 883
Română 942
Shqip 1000
Slovenščina 1057
Slovensky 1113
Srpski 1170
Suomi 1226
Svenska 1285
Türkçe 1340
Ελληνικά 1396
Български 1459
Македонски 1520
Русский 1581
Українська 1644
Қазақша 1706
עברית 1766

Contents

Important safety instruction	4
Danger	4
Warning	4
Caution	6
Electromagnetic fields (EMF)	7
Automatic shut-off	7
Recycling	7
Warranty and support	7
EcoDesign information	7
Introduction	8
General description	9
Product overview	9
Control panel overview	10
Before first use	14
Preparations before use	14
Using the pan divider	15
Left pan [1]	15
Right pan [2]	16
XXL pan/Megabasket	18
Dual pan mode	19
Cooking modes	21
Cooking with manual settings	21
Airfry mode	21
Steamfry mode	29
Steam mode	33
Cooking with preset programs	37
Preset table XXL pan (2750W)	40
Preset table XXL pan (2200W-2300W)	40
Preset table for Right pan (2750W)	41
Preset table for Right pan (2200W-2300)	41
Preset table for Left pan (2750W)	42
Preset table for Left pan (2200W-2300W)	42
Time function (synchronize)	42
Favorite function	43
Shaking food	43
When to shake	43
What to shake	44
How to shake	44
Cleaning	44
Routine cleaning	44
Steam cleaning	46
Descaling	49
Storage	53

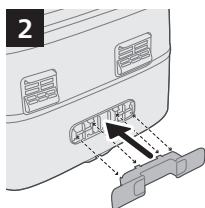
Important safety instruction

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 (fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.
- Before first use, the cord storage must be assembled onto the device (fig. 2). Do not remove the cord storage at any time.
- Do not move the device by holding the handle on both sides.



Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- 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.

3



- 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 20 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 (Fig. 3).
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan 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 baskets in place even when a single compartment / cavity is in use, and only to open / remove when this is needed for filling of the basket.
- Do not place the appliance steam window against the socket.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always use heat-resistant glass bowls, metal utensils, or aluminum foil pans that are safe for high-temperature use in the airfryer. Avoid plastic, paper, or non-oven-safe containers, as they may melt or release harmful substances.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- 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 minimize the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be 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(Fig. 3). 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.
- To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.

- Although this appliance can operate continuously for up to 24 hours, it is important to allow the appliance to cool down periodically. Continuous operation without cooling may cause overheating and reduce product lifespan. For safe use, switch off the appliance and let it cool before restarting after extended cooking sessions.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Automatic shut-off

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

Recycling



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

Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website home.id/support.

EcoDesign information

EcoDesign information for Model identifier(s): NA565

Description	Symbol	Value	Unit
Off-mode power consumption	P _{off}	0.2	W
Standby mode power consumption	P _{sb}	/	W

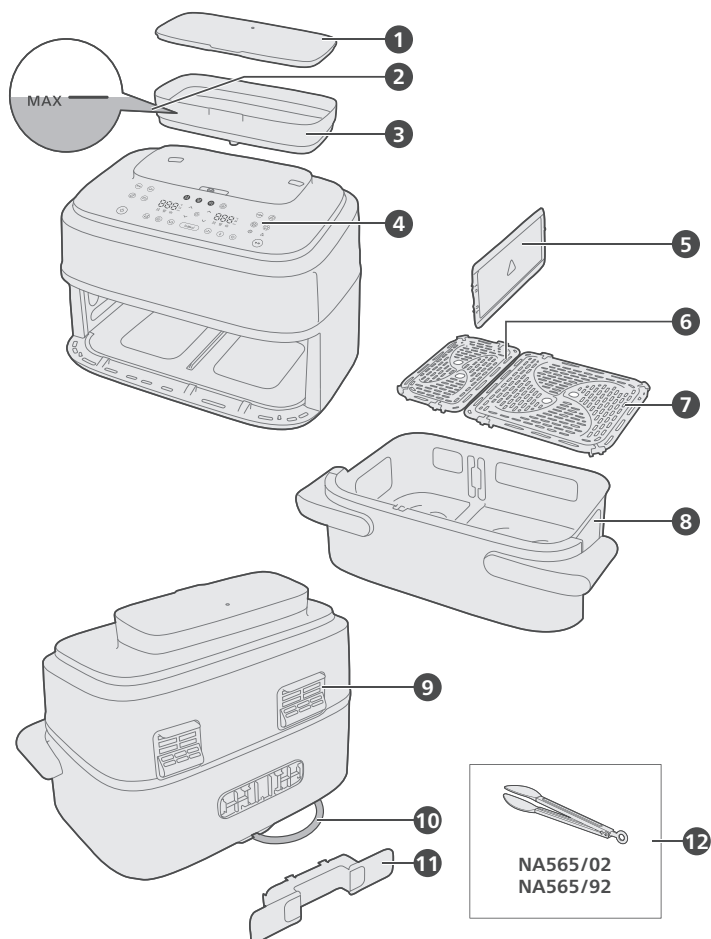
Period before automatic switches into standby mode	T _{sb}	20	Min
Measurement standard for service value	EN 50564:2011		
Contact details for obtaining more information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
The appliance complies with the ecodesign requirements of COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.			

Introduction

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

General description

Product overview

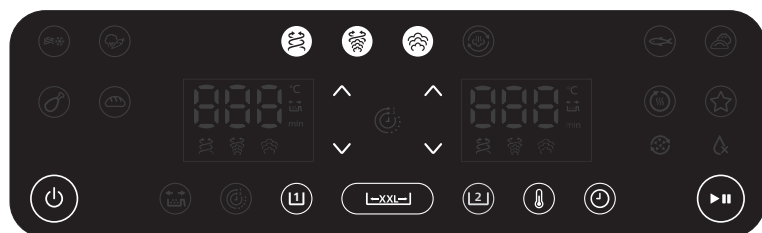


- 1 Water tank lid
- 2 MAX water level indication
- 3 Water tank
- 4 Control panel
- 5 Pan divider
- 6 Bottom plate for left pan
- 7 Bottom plate for right pan

- 8 XXL pan/Megabasket
- 9 Air outlets
- 10 Power cord
- 11 Cord holder
- 12 Kitchen tongs (NA565/02,
NA565/92 only)

Control panel overview

Power and basic operations



On/off button

Tap to power the Airfryer on or off.



Start/pause button

Tap to begin or pause the cooking process.



Airfry button

Tap to start airfrying with hot air circulation for crispy results.



Steamfry button

Tap to start the combination of steam and airfry for moist interiors and crispy exteriors.



Steam button

Tap to cook food using steam for gentle and even heating.



Left pan button

Tap to select the left pan



Right pan button

Tap to select the right pan



XXL pan/Megabasket button

Tap to select the XXL pan/Megabasket



Increase/decrease buttons

Tap to increase or decrease the cooking temperature and time.



Temperature adjustment button

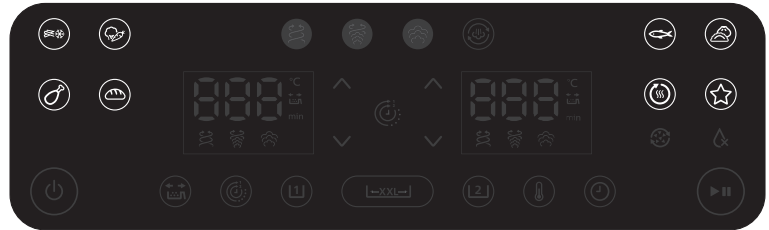
Tap to enter temperature adjusting mode.



Time adjustment button

Tap to enter time adjusting mode.

Preset programs



Frozen fries

Use this preset to cook frozen fries, wedges, or hash browns to a crispy golden finish.



Mixed vegetables

Use this preset to roast or crisp vegetables evenly with minimal oil.



Chicken drumsticks

Use this preset to cook chicken drumsticks thoroughly with a crispy skin.



Tray bakes

Use this preset for baked dishes with even heat distribution and golden, crisp results.



Fish

Use this preset to gently cook fish fillets or seafood while keeping them moist and flaky.



Dumplings

Use this preset to cook dumplings evenly with a crisp exterior and tender filling.



Reheat

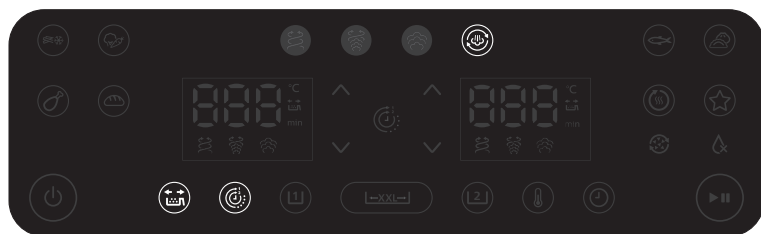
The Reheat function quickly warms up cooked food, restoring its original taste and texture without overcooking.



Favorite

Your Airfryer includes a save favorite feature to save your preferred time and temperature for quick and consistent use for the next time (see 'Favorite function').

Additional functions



Shake reminder

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

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



Steam cleaning

Effectively dissolves greasy residue and provides a deep clean for the pan (see 'Steam cleaning').



Time function (synchronize)

Automatically syncs the cook time to ensure both pans finish cooking at the same time, even if there are different cook times (see 'Time function (synchronize)').

Display



Display

Displays cooking time, temperature, cooking mode, and shake reminder.



Time function indication

Lights up when time function is activated.



No-water reminder

Lights up when there is not enough water in the water tank.



Descaling reminder

Every 10 hours of using steam enabled functions, a descaling reminder will automatically appear and blink on the display.

Before first use

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

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

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

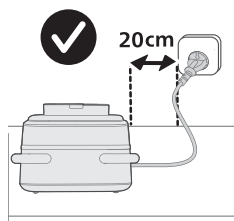
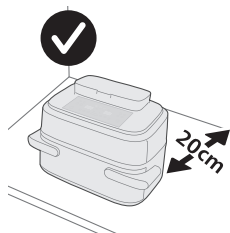
Caution: This appliance is for household use only.

Note: Preheating of the appliance is not necessary.

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

Preparations before use

- 1 Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Make sure there is enough space on the table for the extended rail after the pan is pulled out.
- 2 Leave at least 20 cm free space at the back of the appliance.



Note: During use, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face safely away from the steam and outlets. Place the appliance at least 20 cm away from the wall, and do not position the air outlets directly in front of the socket.

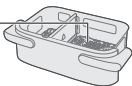
Note: Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.

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

Using the pan divider

Your airfryer comes with an XXL Pan/Megabasket and a detachable divider, giving you flexibility to cook in different ways.

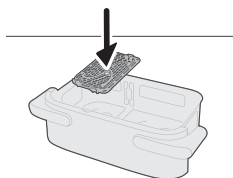
- Left pan [1]: applicable for **Airfry** only
- Right pan [2], Megabasket [XXL]: applicable for **Airfry**, **Steamfry**, **Steam**, **Steam cleaning**, and **Descaling**

		Cooking			Cleaning	
		Cooking			Cleaning	
		Airfry	Steamfry	Steam	Steam cleaning	Descaling
[1] 		✓	✗	✗	✗	✗
[2] 		✓	✓	✓	✓	✓
[XXL] 		✓	✓	✓	✓	✓

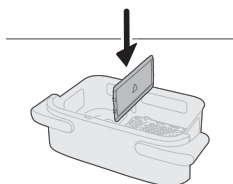
Left pan [1]

The Left Pan is ideal for smaller portions or side dishes.

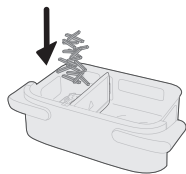
- 1 Place the bottom plate into the Left Pan.



- 2 Insert the pan divider securely.



- 3 Add your ingredients to the Left Pan.



- 4 Tap **Left Pan [1]** on the control panel.

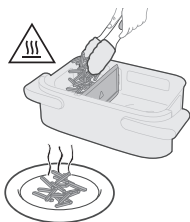


- 5 Set the cooking parameters and start cooking.



- 6 Use kitchen tongs to remove cooked food from the pan when cooking is finished.

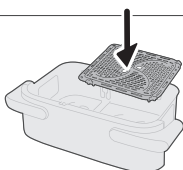
Note: Models NA565/02 and NA565/92 include kitchen tongs in the package. For other models, tongs are sold separately.



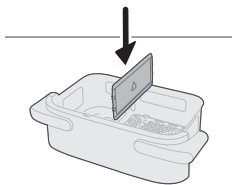
Right pan [2]

The Right Pan [2] is ideal for larger portions or main dishes.

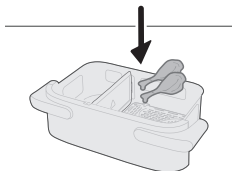
- 1 Place the bottom plate into the Right Pan.



- 2 Insert the pan divider securely.



- 3 Add your ingredients to the Right Pan.



- 4 Tap **Right Pan [2]** on the control panel.

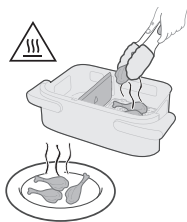


- 5 Select **Airfry, Steamfry, or Steam** mode.



- 6 Set the cooking parameters and start cooking.





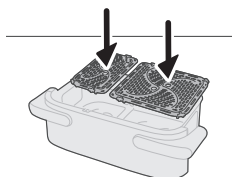
- 7 Use kitchen tongs to remove cooked food from the pan when cooking is finished.

Note: Models NA565/02 and NA565/92 include kitchen tongs in the package. For other models, tongs are sold separately.

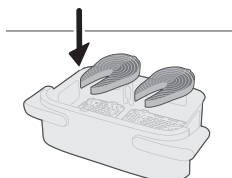
XXL pan/Megabasket

The XXL pan/Megabasket is ideal for cooking large portions or whole family meals in one pan.

- 1 Place both bottom plate into the pan.



- 2 Add your ingredients to the pan.



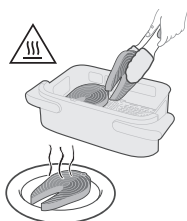
- 3 Tap **XXL** pan on the control panel.



4 Select **Airfry**, **Steamfry**, or **Steam** mode.



5 Set the cooking parameters and start cooking.



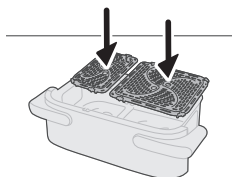
6 Use kitchen tongs to remove cooked food from the pan when cooking is finished.

Note: Models NA565/02 and NA565/92 include kitchen tongs in the package. For other models, tongs are sold separately.

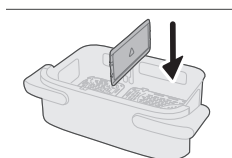
Dual pan mode

Ideal for cooking two different foods at the same time without mixing flavors.

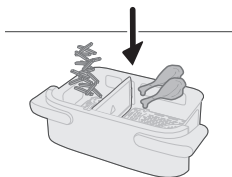
1 Place both bottom plate into the pan.



2 Insert the pan divider securely.



- 3 Add your ingredients to both pans.



- 4 Tap **Left Pan [1]** on the control panel.
5 Set the cooking parameters for the left pan.



- 6 Tap **Right Pan [2]** on the control panel.

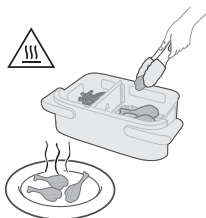


- 7 Select **Airfry, Steamfry, or Steam** mode.



- 8 Set the cooking parameters and start cooking.





- 9 Use kitchen tongs to remove cooked food from the pan when cooking is finished.

Note: Models NA565/02 and NA565/92 include kitchen tongs in the package. For other models, tongs are sold separately.

Cooking modes

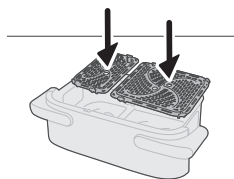
This appliance with steam function offers three versatile cooking modes designed to suit a wide range of cooking needs.

- **Airfry Mode** delivers crispy results with minimal oil, perfect for snacks and fried favorites.
- **Steamfry Mode** combines hot air and steam to lock in moisture while achieving a golden finish—ideal for delicate foods like homemade bread, homemade pizza, and fish.
- **Steam Mode** uses pure steam to gently cook ingredients, preserving nutrients and texture, making it perfect for vegetables and seafood.

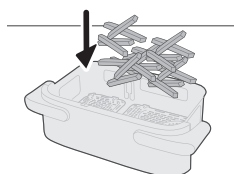
Cooking with manual settings

Airfry mode

- 1 Insert both bottom plates into the pan.

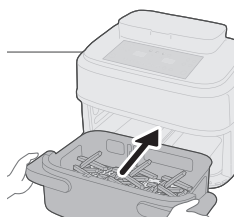


- 2 Add ingredients to the pan.



Note: The Airfryer is suitable for preparing a wide variety of ingredients. For best results, refer to the "Food table" for recommended quantities and cooking times.

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



- 3 Place the pan back into the appliance.

Note: Firmly push the pan back into the appliance until it locks securely into place.



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

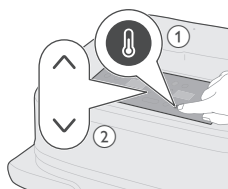


- 5 Tap the **XXL** button.

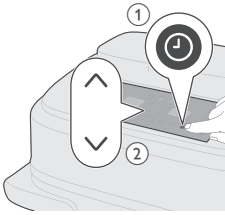
Note: Tap the correct pan button according to the pan you are using.



- 6 Tap the **Airfry** button to enter Airfry mode.

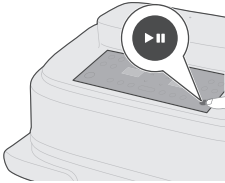


- 7 Tap the **Temperature** button and then tap the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking temperature.



- 8 Tap the **Time** button and then tap the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



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

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see "Food table"). To do this:

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the ingredients over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

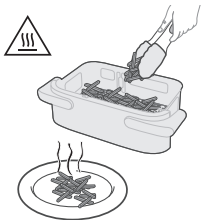
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



- 10 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



- 11 Remove cooked food from the pan.

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

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

Food table for Airfry mode

The table below provides recommended base settings for preparing various food types.

Note

- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.

- Cooking results vary by ingredient size or volume for each dish. To achieve perfect results, tailor the cooking presets to your specific ingredients. The Home ID Recipe Book provides a complete guide for customization based on ingredient size and volume.

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in) Big portion	Right	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 16, 20, 24, and 28 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
	Left	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 20, 25, 31, and 36 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 18, 23, 28, and 33 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in) Small portion	Right	800 g / 28 oz	200 °C	20 - 30 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 12, 15, 18, and 21 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
	Left	300 g / 11 oz	200 °C	22- 28 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 13, 16, 20, and 24 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 13, 17, 20, and 25 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	Right	800 g / 28 oz	180 °C	29 - 31 min	Shake 2-3 times in between
	Left	300 g / 11 oz	180 °C	36 - 38 min	Shake 2-3 times in between
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30-32 min	Shake 2-3 times in between

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Frozen chicken nuggets	Right	600 g/ 21 oz	180 °C	10 - 16 min	Shake or turn halfway
	Left	300 g / 11 oz	180 °C	13 - 18 min	Shake halfway
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	11 - 15 min	Shake or turn halfway
Frozen spring rolls	Right	600 g/ 21 oz	180 °C	12 - 18 min	Shake or turn halfway
	Left	300 g / 11 oz	180 °C	12 - 18 min	Shake halfway
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	13 - 19 min	Shake or turn halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz/piece)	Right	4 patties	200 °C	10 - 16 min	Turn halfway
	Left	2 patties	200 °C	10 - 16 min	Turn halfway
	XXL	6 pieces	200 °C	10 - 16 min	Turn halfway
Meat loaf	Right	1200 g / 42 oz	150 °C	55 - 60 min	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz)	Right	4 pieces	200 °C	10 - 15 min	Turn halfway
	Left	2 pieces	200 °C	12 - 17 min	Turn halfway
	XXL	8 pieces	200 °C	12 - 18 min	Turn halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz/piece)	Right	10 pieces	200 °C	8 - 13 min	Turn halfway
	Left	5 pieces	200 °C	10 - 14 min	Turn halfway
	XXL	14 pieces	200 °C	9 - 14 min	Turn halfway

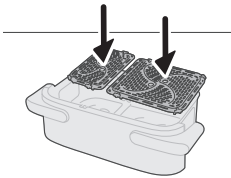
Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Chicken drumsticks (around 100 g/3.5 oz/piece) Small portion	Right	4 pieces	190 °C	23 min	Turn off the shaking reminder and manually shake, turn or stir halfway at 13 mins during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of drumsticks
	Left	4 pieces	190 °C	27 min	Turn off the shaking reminder and manually shake, turn or stir halfway at 14 mins during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of drumsticks
	XXL	8 pieces	190 °C	28 min	Turn off the shaking reminder and manually shake, turn or stir halfway at 14 mins during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of drumsticks
Chicken breast (around 200 g/7oz/piece)	Right	4 pieces	180 °C	15 - 25 min	Turn halfway
	Left	3 pieces	180 °C	20 - 25 min	Turn halfway
	XXL	10 pieces	180 °C	22 - 25 min	Turn halfway
Whole chicken	Right	1200 g / 42 oz	180 °C	45 - 60 min	n/a
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz/piece)	Right	3 pieces	200 °C	15 - 20 min	Turn halfway
	Left	1 piece	200 °C	16 - 20 min	n/a
	XXL	4 pieces	200 °C	18 - 25 min	n/a

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Fish filet (around 200 g/7 oz)	Right	4 pieces	160 °C	10 - 14 min	n/a
	Left	2 pieces	160 °C	16 - 22 min	n/a
	XXL	8 pieces	160 °C	16 - 21 min	n/a
Mixed vegetables (roughly chopped) Big portion	Right	1000 g/35 oz	180 °C	23 min	Turn off the shaking reminder and manually shake at 11 and 17 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables
	Left	800 g/14 oz	180 °C	24 min	Turn off the shaking reminder and manually shake at 12 and 18 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 min	Turn off the shaking reminder and manually shake at 12 and 18 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables
Muffins (around 40 g/1.4 oz /cup)	Right	6 pieces	160 °C	13 min	
	Left	6 pieces	160 °C	16 min	
	XXL	12 pieces	160 °C	15 min	
Cake	Right	500 g/18 oz	150 °C	30 - 35 min	Use the baking accessory
Pre-baked bread/rolls (around 75 g/ 2.7 oz/piece)	Right	4 pieces	180 °C	8 min	
	Left	3 pieces	180 °C	8 min	
	XXL	8 pieces	180 °C	8 min	

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Vegan (fresh convenience vegan snacks such as falafel)	Right	12 pieces	180 °C	12 - 15 min	Shake, turn or stir 2-3 times in between
	Left	12 pieces	190 °C	15 - 18 min	Shake 2 times in between
	XXL	20 pieces	190 °C	15 - 20 min	Shake 2 times in between
Homemade bread	Right	550 g / 19 oz	150 °C	30 - 40 min	Use the baking accessory. Don't use baking paper.

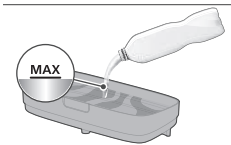
Steamfry mode

- 1 Insert both bottom plates into the pan.

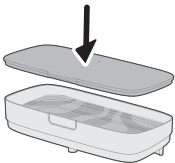


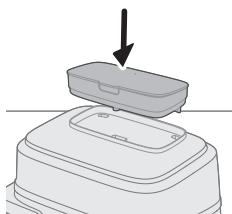
- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

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

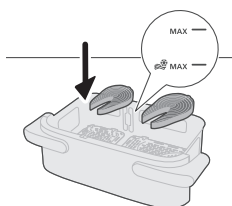


- 3 Secure the lid on the water tank.





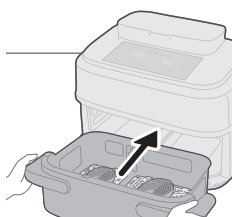
- 4 Align the water tank with the groove on top of the appliance and press down firmly until it locks into place.



- 5 Add ingredients to the pan.

Note: The Airfryer is suitable for preparing a wide variety of ingredients. For best results, refer to the "Food table" for recommended quantities and cooking times.

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



- 6 Place the pan back into the appliance.

Note: Firmly push the pan back into the appliance until it locks securely into place.



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

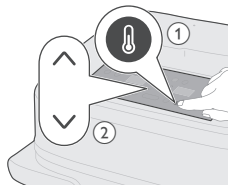


- 8 Tap the **XXL** button.

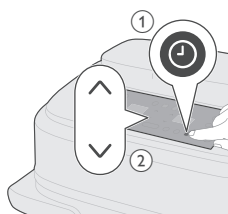
Note: Tap the correct pan button according to the pan you are using.



9 Tap the **Steamfry** button to enter Steamfry mode.



10 Tap the **Temperature** button and then tap the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking temperature.



11 Tap the **Time** button and then tap the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: In addition to manually selecting the cooking temperature and time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



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

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see "Food table"). To do this:

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the contents over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

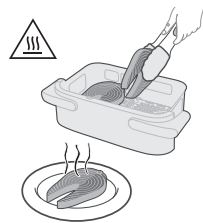
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



13 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



14 Remove the cooked food from the pan.

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

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

Food table for Steamfry mode

The table below provides recommended base settings for preparing various food types.

Note

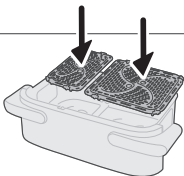
- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
- When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.
- Cooking results vary by ingredient size or volume for each dish. To achieve perfect results, tailor the cooking presets to your specific ingredients. The Home ID Recipe Book provides a complete guide for customization based on ingredient size and volume.

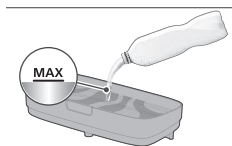
Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	Right	800 g / 28 oz	180 °C	26 - 35 min	Shake 2 times in between
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26 - 35 min	Shake 2 times in between
Chicken drumsticks (around 125 g/4 oz/piece)	Right	10 pieces	200 °C	22 - 27 min	Turn halfway
	XXL	15 pieces	200 °C	23 - 28 min	Turn halfway
Chicken breast (around 200 g/7 oz/piece)	Right	4 pieces	180 °C	18 - 22 min	Turn halfway
	XXL	12 pieces	180 °C	18 - 23 min	Turn halfway
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz/piece)	Right	3 pieces	200 °C	15 - 20 min	n/a
	XXL	5 pieces	200 °C	15 - 20 min	n/a
Fish filet (around 200 g/7 oz)	Right	4 pieces	160 °C	12- 16 min	n/a
	XXL	8 pieces	160 °C	15 - 20 min	n/a
Mixed vegetables	Right	1000 g/35 oz	200 °C	20 - 25 min	Shake halfway

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Cauliflower	Right	600 g / 21 oz	150 °C	19 - 21 min	Shake or turn halfway
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19 - 23 min	Shake or turn halfway
Carrots	Right	600 g / 21 oz	150 °C	20 - 24 min	Shake or turn halfway
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20 - 25 min	Shake or turn halfway
Homemade bread	Right	550 g / 19 oz	180 °C	30 - 35 min	Use the baking accessory. Don't use baking paper.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40 - 45 min	Use any suitable baking tray. Make sure that the bread loaf is as flat as possible or divide the bread in two smaller loafs. Don't use baking paper.
Dumplings	Right	400 g / 14 oz	170 °C	15 - 20	n/a
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17 - 22 min	n/a
Whole chicken	Right	1200 g / 42 oz	190 °C	45 - 55 min	n/a
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50 - 60 min	n/a

Steam mode

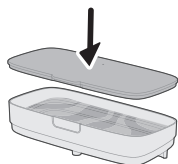
- 1 Insert both bottom plates into the pan.



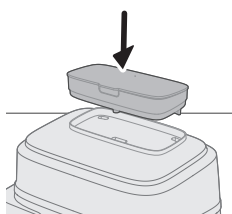


- 2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

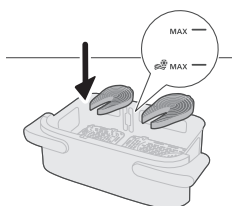
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.



- 3 Secure the lid on the water tank.



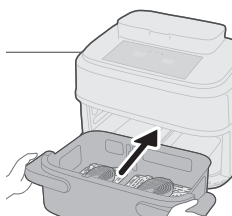
- 4 Align the water tank with the groove on top of the appliance and press down firmly until it locks into place.



- 5 Add ingredients to the pan.

Note: The Airfryer is suitable for preparing a wide variety of ingredients. For best results, refer to the "Food table" for recommended quantities and cooking times.

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



- 6 Place the pan back into the appliance.

Note: Firmly push the pan back into the appliance until it locks securely into place.



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

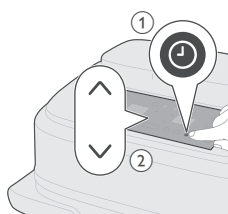


8 Tap the **XXL** button.

Note: Tap the correct pan button according to the pan you are using.



9 Tap the **Steam** button to enter Steam mode.



10 Tap the **Time** button and then tap the **Increase** or **Decrease** button to select the desired cooking time.

Note: Temperature adjustment is disabled for Steaming.

Note: In addition to manually selecting the cooking time, you can also choose from a variety of preset programs designed for convenience and optimal results.



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

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see "Food table"). To do this:

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the contents over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

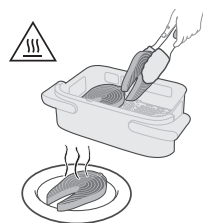
Note: To pause the cooking process, press the **Start/pause** button. Press the same button again to resume.

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



12 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

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



13 Remove the cooked food from the pan.

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

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

Food table for Steam mode

The table below provides recommended base settings for preparing various food types.

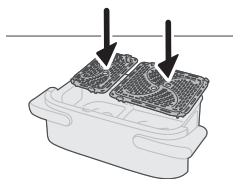
- Note**
- The settings listed are intended as guidelines. Due to variations in ingredient origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed for all ingredients.
 - When cooking larger quantities (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients 2–3 times during the cooking process to ensure consistent texture and doneness.
 - Cooking results vary by ingredient size or volume for each dish. To achieve perfect results, tailor the cooking presets to your specific ingredients. The Home ID Recipe Book provides a complete guide for customization based on ingredient size and volume.

Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	Right	800 g / 28 oz	100 °C	28 - 35 min	n/a
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30 - 35 min	n/a
Whole potato (around 250-300g / 9-11 oz /piece)	Right	4 pieces	100 °C	45 - 55 min	n/a
	XXL	10 pieces	100 °C	40 - 50 min	n/a
Chicken drumsticks (around 125 g/4 oz/piece)	Right	10 pieces	100 °C	30 - 40 min	n/a
	XXL	15 pieces	100 °C	30 - 40 min	n/a
Chicken breast (around 200 g/7oz/piece)	Right	4 pieces	100 °C	20 - 25 min	n/a
	XXL	12 pieces	100 °C	30 - 40 min	n/a

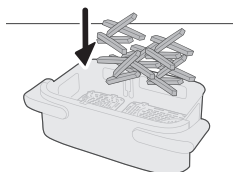
Ingredients	Pan	Food Amount	Temperature	Time (min)	Note
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz/piece)	Right	3 pieces	100 °C	15 - 20 min	n/a
	XXL	8 pieces	100 °C	25 - 30 min	n/a
Hard vegetables	Right	600 g / 21 oz	100 °C	12 - 16 min	n/a
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20 - 28 min	n/a
Dumplings	Right	400 g/14 oz	100 °C	15 - 20 min	n/a
	XXL	800 g/28 oz	100 °C	20 - 25 min	n/a
Pork ribs	Right	300 g/11 oz	100 °C	30 - 35 min	Use plate of certain size
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40-45 min	n/a
Rice	Right	320 g / 11 oz	100 °C	25 - 30 min	Using cooking pot, like baking pot, silicon tray etc. Add 320 ml water in pot, rice/water ratio is 1:1.25.
	XXL	640 g / 22 oz	100 °C	25 - 30 min	Use any suitable baking tray. Add 600 ml water in pot, rice/water ratio is 1:1.25.
Yam/Sweet potato(around 100g/4 oz/piece)	Right	8 pieces	100 °C	45 - 60 min	n/a
	XXL	12 pieces	100 °C	45 - 60 min	n/a

Cooking with preset programs

This appliance comes with a variety of preset cooking programs designed to simplify meal preparation. Each preset is optimized for a specific type of food, automatically setting the ideal temperature and cooking time to deliver delicious results with minimal effort.

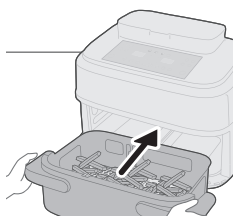


- 1 Insert both bottom plates into the pan.



- 2 Add ingredients to the pan.

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



- 3 Place the pan back into the appliance.

Note: Firmly push the pan back into the appliance until it locks securely into place.

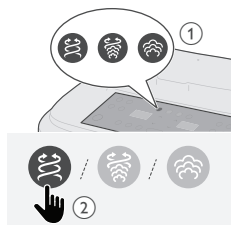


- 4 Tap the **On/off** button to switch on the appliance.



- 5 Tap the **XXL** button.

Note: Tap the correct pan button according to the pan you are using.



- 6 Tap the **Airfry**, **Steamfry**, or **Steam** button to enter one of the cooking modes.

Note: Make sure to have the filled water tank in place when you are using the **Steamfry** or **Steam** cooking modes.

- 7 Choose one of the preset programs according to the food you are cooking.



- 8 Tap the **Start/pause** button to start cooking.

Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see "Food table"). To do this:

- Gently pull out the pan.
- Shake or turn the ingredients over a heat-resistant surface.
- Place the pan back to continue cooking.

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

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

- 9 Once cooking is complete, a timer bell will sound. Carefully pull out the pan.

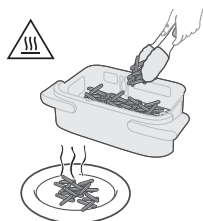
Caution: After the cooking process, the pan, the interior housing and the ingredients will be hot. Always place the pan on a heat resistant surface (e.g. trivet or silicone mat) when you remove them from the appliance. Depending on the type of food, hot steam may escape from the pan.



- 10 Remove cooked food from the pan.

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

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



Preset table XXL pan (2750W)

	Preset	Recom- mended weight	Airfry		Steamfry		Steam	
			Time	Temper- ature	Time	Temper- ature	Time	Temper- ature
	Frozen Fries	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Veggie	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Chicken drum- sticks	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Tray Bakes	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Fish	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dumpling	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Re-heat	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Preset table XXL pan (2200W-2300W)

	Preset	Recom- mended weight	Airfry		Steamfry		Steam	
			Time	Temper- ature	Time	Temper- ature	Time	Temper- ature
	Frozen Fries	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Veggie	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Chicken drum- sticks	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Tray Bakes	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Fish	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dumpling	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Re-heat	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Preset table for Right pan (2750W)

	Preset	Recom- mended weight	Airfry		Steamfry		Steam	
			Time	Temper- ature	Time	Temper- ature	Time	Temper- ature
	Frozen Fries	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Veggie	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Chicken drum-sticks	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Tray Bakes	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Fish	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dumpling	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Re-heat	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Preset table for Right pan (2200W-2300)

	Preset	Recom- mended weight	Airfry		Steamfry		Steam	
			Time	Temper- ature	Time	Temper- ature	Time	Temper- ature
	Frozen Fries	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Veggie	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Chicken drum-sticks	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Tray Bakes	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Fish	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dumpling	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Re-heat	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Preset table for Left pan (2750W)

	Preset	Recommended weight	Airfry	Temperature
			Time	
	Frozen Fries	300 g	25 min	200 °C
	Veggie	400 g	30 min	200 °C
	Chicken drumsticks	625 g	27 min	190 °C
	Tray Bakes	450 g	20 min	190 °C
	Fish	400 g	19 min	200 °C
	Re-heat	140 g	5 min	160 °C

Preset table for Left pan (2200W-2300W)

	Preset	Recommended weight	Airfry	Temperature
			Time	
	Frozen Fries	300 g	28 min	200 °C
	Veggie	400 g	32 min	200 °C
	Chicken drumsticks	625 g	30 min	190 °C
	Tray Bakes	450 g	25 min	190 °C
	Fish	400 g	22 min	200 °C
	Re-heat	140 g	5 min	160 °C

Time function (synchronize)

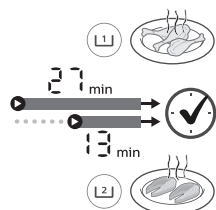
Use the time function to automatically sync cooking times in 2 pans for your meals to be ready at the same time.

- 1 Set the cooking time for both pans.





2 Press the Time function button.



3 Each pan will start cooking at different times but finish at the same time.

Favorite function

The Favorite function allows you to save your preferred cooking settings for quick and consistent use.

Pan: Select the pan you want to use – Left pan, right pan or Megabasket (XXL pan)

Mode: After selecting a pan, choose your cooking mode: Airfry, Steamfry or Steam. Note: Steam and Steamfry modes are only available in the Megabasket (XXL pan) or right pan.

Time: Set the cooking duration according to your recipe.

Temperature: Set the temperature to achieve your desired cooking results.

Save: Once you have customized your settings for the left pan, right pan, or Megabasket (XXL pan), press and hold the Favorite button for 2 seconds to save the settings as the favorite preset. Next time, simply select the basket, cooking mode, and saved favorite preset to start cooking instantly without re-entering the settings.



Shaking food

When to shake

- Shake or flip food 2–3 times halfway through cooking, or more if desired.
- Some presets include a built-in shaking reminder feature.

What to shake

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

How to shake

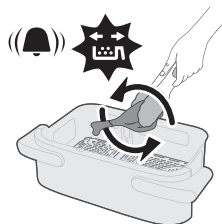
During cooking, remove the pan from the Airfryer to shake, mix, or flip the food.

To shake food safely:

- 1 Hold the basket above a heat-resistant surface.
- 2 Gently shake the basket and assure the hot air has a chance to reach all the food surfaces.

If the basket is too heavy to shake:

- 1 Place the basket on a heat-resistant surface.



- 2 Use silicone-tipped tongs or utensils to toss or flip the ingredients. Reinsert the basket and resume cooking.

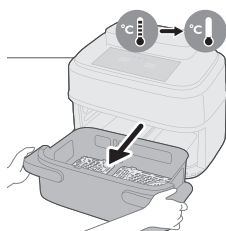
Note: The Airfryer will pause automatically when the basket is removed. The display will remain frozen until the basket is replaced.

Note: Cooking resumes automatically once the basket is reinserted.

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

Cleaning

Routine cleaning

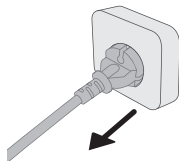


Warning: Let the pan and inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.

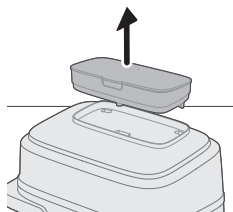
Warning: the pan has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

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

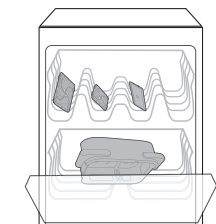
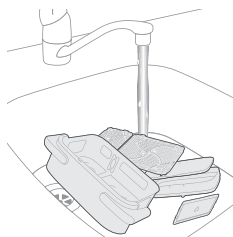
- 1 Press the power **On/Off** button to switch off the appliance, and remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.
- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.



- 3 If the steam enabled function has been used, remove the water tank and empty any remaining water.



- 4 Clean the pan, pan divider, bottom plates, and water tank under the tap, if necessary with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").



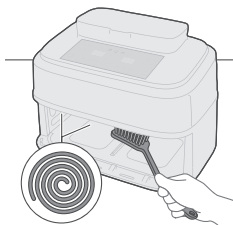
Tip: You can also clean the pan, pan divider, and bottom plates in the dishwasher.

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

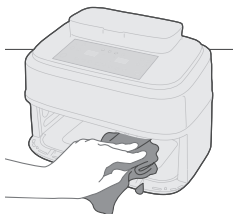
Tip: If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.

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





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



- 7 Clean the inside of the appliance with a slightly moistened soft cloth and follow up with a dry one, if necessary.

Steam cleaning

The steam cleaning function effectively dissolves greasy residue and provides a deep clean for the pan.

The program runs for 20 minutes, consisting of:

- **15 minutes of steam cleaning** to dissolve buildup.
- **5 minutes of drying** to ensure the pan is ready for use.

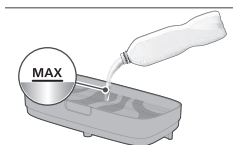
Note: When starting the steam cleaning program, the appliance may release more vapor from the back than during regular steam mode. This is normal and may result in increased condensation on nearby walls.

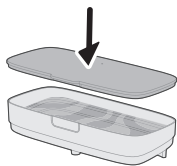
Before starting, please ensure the following:

- Air outlet is not directly facing any power socket.
- Do not place other kitchen appliances next to the appliance.
- Keep at least 20 cm of space between the appliance and the wall to minimize condensation buildup.

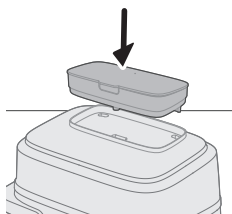
- 1 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

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





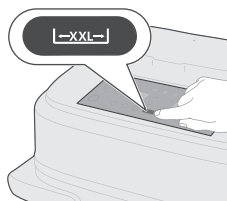
2 Secure the lid on the water tank.



3 Align the water tank with the groove on top of the appliance and press down firmly until it locks into place.



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



5 Tap the **XXL** button.



6 Tap the **Steam Clean** button.

- 7 Press the **Start/pause** button to start the steam cleaning process.



- 8 After 15 minutes, the appliance will beep continuously and the steam clean icon will start flashing.



- 9 Pull out and clean the pan.

Caution: Always wear heat-resistant gloves to handle the hot pan.

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



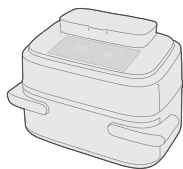
- 10 Place the pan back into the appliance.

Note: Firmly push the pan back into the appliance until it locks securely into place.



- 11 The 5-minute drying process starts automatically after the pan is placed back.





12 After 5 minutes, a beep sound indicates that drying is complete.

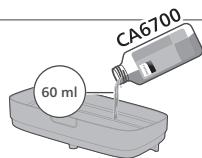
Tip: Before first use or if not used for a long time, we suggest using the “Steam cleaning” function to thoroughly clean the water circle and cooking chamber.

Descaling

Every 10 hours of using steam enabled functions, a descaling reminder will automatically appear and blink on the display—this means it is time to run the descaling program. The descaling program cleans limescale buildup from the air fryer’s water system, helping to extend its lifespan.

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

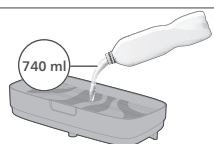
Note: Philips Descaler CA6700 is not included in the box. Purchase separately for best descaling results.



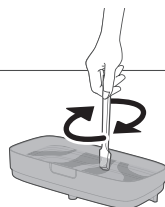
Note: To descale the appliance, we recommend using the Philips Descaler CA6700/55 (available from the Philips Online Shop). The appliance must be descaled after every 10 hours of steaming function usage. If you intend to use a descaler based on citric acid powder, we recommend mixing **40g of food-grade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

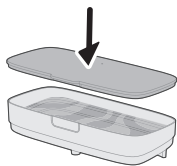
2 Fill the water tank with 740 ml of water.

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

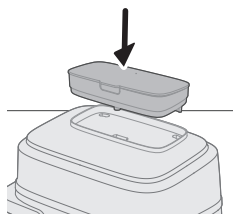


3 Mix the water and descaler evenly in the water tank.





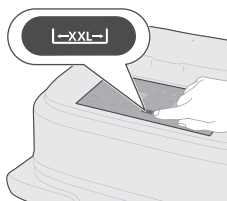
4 Secure the lid on the water tank.



5 Align the water tank with the groove on top of the appliance and press down firmly until it locks into place.



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

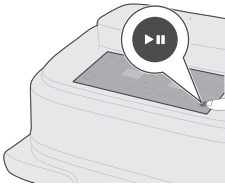


7 Tap the **XXL** button.

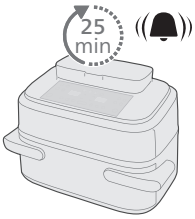


8 Tap and hold the **Steam cleaning** button for 3 seconds.

- 9 Tap the **Start/pause** button to start descaling.



- 10 After 25 minutes of descaling, the appliance will beep and remind you to pull out the pan.



- 11 Pull out the pan and pour off any remaining water in the pan.

Caution: Be careful when you handle the hot pan.

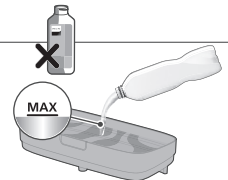


- 12 Pour off any remaining descaler solution in the water tank.



- 13 Refill the water tank with water only.

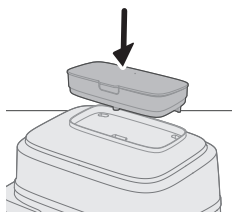
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.





14 Place the pan back to the appliance.

Note: Firmly push the pan back into the appliance until it locks securely into place.



15 Align the water tank with the groove on top of the appliance and press down firmly until it locks into place.



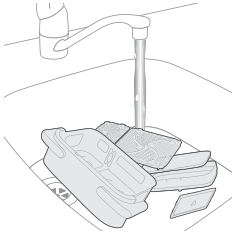
16 Press the **Start/pause** button to continue descaling.



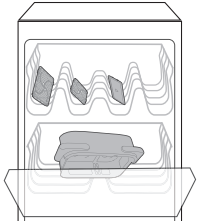
17 The descaling process lasts for another 7 minutes and ends when you hear the appliance beep again.



18 Pull out the pan.



- 19** Clean the pan, pan divider, bottom plates, and water tank under the tap, if necessary with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").



Tip: You can also clean the pan, pan divider, and bottom plates in the dishwasher.

Important: 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.

Note: If you often use hard water in your area, you may need to descale the device more frequently.

Storage

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

Note

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All areas that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.

Problem	Possible cause	Solution
		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 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 pan is too large.	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.
	You did not tap the On/off button.	Tap the On/off button to switch on the appliance.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the bottom plate).	You can prevent damage by lowering the bottom plate into the pan properly. If you insert the plate at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as the 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.

Problem	Possible cause	Solution
	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 thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the pan.
The screen on the Airfryer shows "E01".	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 "E01", call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E04", "E05", "E09", or "E12".	The device might have a malfunction.	Try to unplug and plug in the device again. If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	This appliance is equipped with a fan to circulate heat and a water pump to enable the steaming function. During operation, you may hear sounds from these components.	This is normal and expected. If the noise becomes noticeably louder or changes in character, please contact the Consumer Care Center for further assistance.
There is water in the cooking chamber after use.	After cooking, you may notice water remaining in the cooking chamber. This is due to the steam generated during operation, which condenses on the food and the inner walls of the chamber.	A small amount of condensation is normal. Simply wipe it away using a soft, damp, non-abrasive cloth.
💧 is flashing.	No water in water tank.	Add water to the water tank. Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.
	Water tank is not placed properly.	Press the water tank to secure it in place.

Problem	Possible cause	Solution
	The internal water tube is blocked.	Perform the descaling process. If this does not help please call the service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
☹ is flashing.	This is the descaling reminder.	Perform the descaling process. See chapter "Descaling".
There is condensation on the wall during steaming, steam cleaning, or descaling.	It is normal. The appliance may release increased vapor from the air outlet. This vapor can be pushed toward nearby surfaces by the internal fan, leading to visible condensation on walls.	To ensure safe and optimal use: - Place the appliance at least 20 cm away from the wall to reduce condensation buildup. - Ensure the air outlet is not directly facing any power socket to avoid electrical hazards. - Do not place other kitchen appliances close to the unit during operation. - Use a mop or soft cloth to dry any condensation that forms on surrounding surfaces.
There is water leakage from the Airfryer.	Internal Leakage (e.g., water tube or internal components).	Contact the Consumer Care Center in your country for further assistance.
	Cracks or Damage from External Force. If the appliance has been dropped or deformed, it may cause structural damage leading to leaks.	
	The water tank may not be properly installed or could be damaged.	Remove the water tank and reinstall it securely. Check for any visible cracks or damage. If damage is found, contact the Consumer Care Center for further assistance.
The Airfryer is not producing enough steam.	Insufficient water in the water tank.	Check the water tank to ensure there is enough water.
	The water tank is not properly inserted.	Press the water tank to secure it in place.

Problem	Possible cause	Solution
	The water inlet is dirty or clogged.	Clean and rinse thoroughly to remove any blockages.
	There is steam generator clogging or pipeline leakage.	If the appliance has been used for an extended period, the steam generator may require maintenance. Run the descaling program to clean the steam system. If the issue persists after descaling, please contact the Consumer Care Center in your country for further assistance.

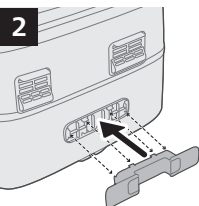
Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	59
Nebezpečí	59
Varování	59
Upozornění	61
Elektromagnetická pole (EMP)	62
Automatické vypnutí	62
Recyklace	62
Záruka a podpora	62
Informace o ekodesignu	62
Úvod	63
Všeobecný popis	64
Přehled výrobku	64
Přehled ovládacího panelu	65
Před prvním použitím	69
Příprava před použitím	69
Použití rozdělovače nádoby	70
Levá nádoba [1]	70
Pravá nádoba [2]	71
Nádoba XXL / megakošík	73
Režim dvojité nádoby	74
Režimy vaření	76
Příprava pokrmů s ručním nastavením	77
Režim horkovzdušného fritování	77
Režim horkovzdušného fritování v páře	85
Režim vaření v páře	90
Příprava s přednastavenými programy	94
Tabulka předvoleb pro nádobu XXL (2 750 W)	96
Tabulka předvoleb pro nádobu XXL (2 200 W–2 300 W)	97
Tabulka předvoleb pro pravou nádobu (2 750 W)	97
Tabulka předvoleb pro pravou nádobu (2 200 W–2 300 W)	98
Tabulka předvoleb pro levou nádobu (2 750 W)	98
Tabulka předvoleb pro levou nádobu (2 200 W–2 300 W)	99
Funkce času (synchronizace)	99
Funkce Oblíbené	100
Protřepávání potravin	100
Kdy protřepávat	100
Co protřepávat	100
Jak protřepávat	101
Čištění	101
Pravidelné čištění	101
Čištění párou	103
Odstraňování vodního kamene	106
Skladování	110

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 rozehřáté trouby (obr. 1).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do nádoby, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- Nikdy nevkládějte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené v nádobě.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač prázdný a že v ohřívači nejsou žádné potraviny.
- Před prvním použitím musíte k přístroji připojit přihrádku na kabel (Obr. 2).
- Nikdy přihrádku na kabel neodstraňujte.
- Nepřemisťujte zařízení tak, že jej budete držet za rukojeti na obou stranách.

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.

3



- 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 20 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 pečicí papír.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké (Obr. 3).
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Fritéza Airfryer má dvě varné komory a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do stejné zásuvky. Může dojít k pádu elektrického jističe ve vašem domě a zásuvka nebude fungovat.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádob 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 košíky nechali zavřené, i když je v provozu pouze jedna přihrádka, a otevírali/vyjímali je pouze v případě, že je to nezbytné k jejich naplnění.
- Neumisťujte okénko pro únik páry z přístroje k zásuvce.
- Povrch výhřevného tělíska udržuje po použití zbytkové teplo.

- Vždy používejte žáruvzdorné skleněné misky, kovové nádoby nebo misky z hliníkové fólie, které jsou bezpečné pro použití při vysokých teplotách v horkovzdušné fritéze Airfryer. Vyhněte se plastovým, papírovým nebo jiným nádobám nevhodným do trouby, protože se mohou roztavit nebo uvolňovat škodlivé látky.

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 suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatohlavé, a nikoli tmavé nebo hnědé.
- Vyměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidu).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso, okraj kovových částí a štít proti rozstříknutí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- 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 (Obr. 3). 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. Neumisťte 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.
- Aby nedošlo k poškození přístroje, nepoužívejte při čištění alkalické čisticí prostředky. Místo toho používejte měkký hadřík a jemný čisticí prostředek.
- Ačkoli přístroj dokáže nepřetržitě pracovat po dobu až 24 hodin, je důležité jej pravidelně nechávat vychladnout. Nepřetržitý provoz bez vychladnutí může způsobit přehřátí a zkrátit životnost výrobku. Pro bezpečné používání vypněte přístroj a nechte jej vychladnout, než jej po delším vaření znovu spustíte.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Automatické vypnutí

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

Recyklace



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

Záruka a podpora

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

Informace o ekodesignu

Informace o ekodesignu pro identifikátor(y) modelu: **NA565**

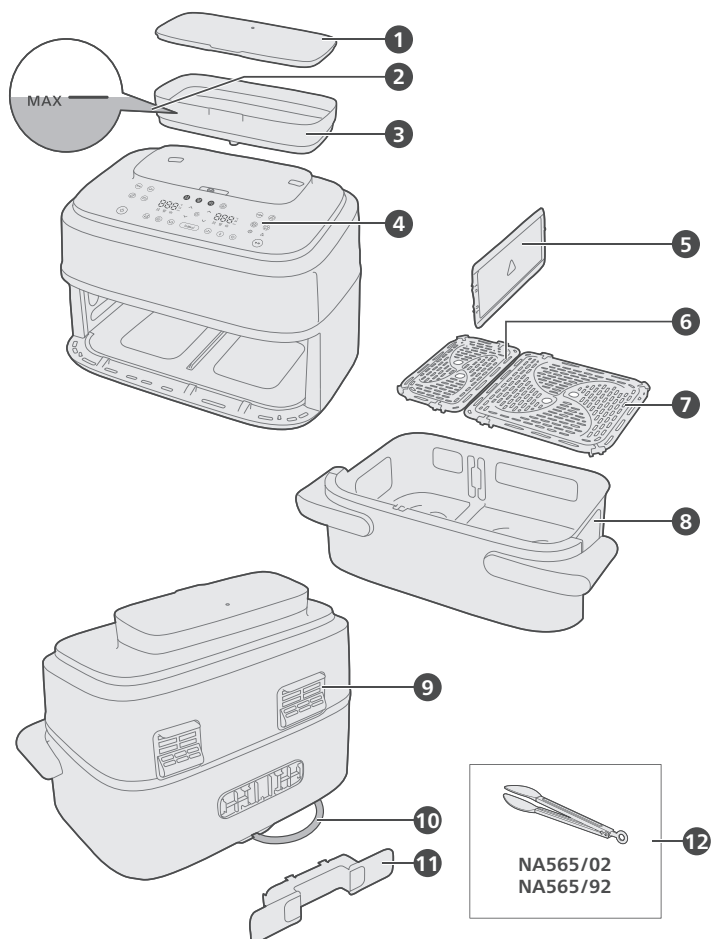
Popis	Označení	Hodnota	Jednotka
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	P _{off}	0,2	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	P _{sb}	/	W
Doba před automatickým přepnutím do pohotovostního režimu	T _{sb}	20	Min
Norma pro měření provozní hodnoty	EN 50564:2011		
Kontaktní údaje pro účely získání více informací	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands		
Přístroj je v souladu s požadavky na ekodesign NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/826.			

Úvod

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

Všeobecný popis

Přehled výrobku



- 1 Víčko nádržky na vodu
- 2 Indikace maximální hladiny vody
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Ovládací panel

- 8 Nádoba XXL / megakošík
- 9 Výstupy vzduchu
- 10 Napájecí kabel
- 11 Držák kabelu
- 12 Kuchyňské kleště (pouze NA565/02, NA565/92)

Přehled ovládacího panelu

Napájení a základní ovládání



Vypínač

Klepnutím horkovzdušnou fritézu Airfryer zapnete nebo vypnete.



Tlačítko pro spuštění/pozastavení

Klepnutím spustíte nebo pozastavíte proces přípravy.



Tlačítko horkovzdušného fritování

Klepnutím spustíte horkovzdušné fritování a připravíte křupavé pokrmy.



Tlačítko horkovzdušného fritování v páře

Klepnutím spustíte kombinaci vaření v páře a horkovzdušného fritování, které zajistí šťavnatý vnitřek a křupavý povrch pokrmu.



Tlačítko napařování

Klepnutím spustíte vaření v páře, které zajistí jemné a rovnoměrné ohřátí.



Tlačítko levé nádoby

Klepnutím vyberte levou nádobu



Tlačítko pravé nádoby

Klepnutím vyberte pravou nádobu



Tlačítko nádoby XXL / megakošíku

Klepnutím vyberte nádobu XXL / megakošík



Tlačítka zvýšení/snížení

Klepnutím zvýšíte nebo snížíte teplotu přípravy a čas.



Tlačítko nastavení teploty

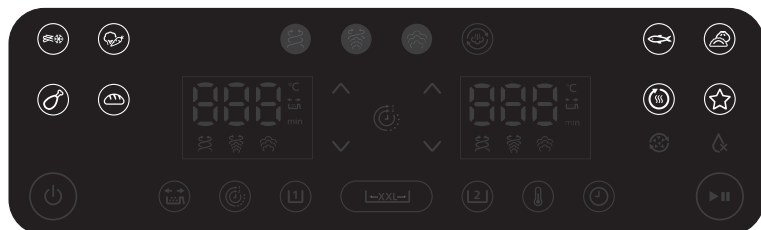
Klepnutím přejdete do režimu nastavení teploty.



Tlačítko nastavení času

Klepnutím přejdete do režimu nastavení času.

Přednastavené programy



Mražené hranolky

Tuto předvolbu použijte k přípravě mražených hranolků, amerických brambor nebo bramborových placiček dokřupava a dozlatova.



Zeleninová směs

Tuto předvolbu použijte k rovnoměrnému pečení nebo křupavému opečení zeleniny s minimálním množstvím oleje.



Kuřecí stehna

Tuto předvolbu použijte k důkladné přípravě kuřecích stehen s křupavou kůžičkou.



Buchty

Tuto předvolbu použijte na pečeně pokrmy s rovnoměrným rozložením tepla, které se mají opéci dozlatova a dokřupava.



Ryby

Tuto předvolbu použijte k šetrné přípravě rybích filetů nebo mořských plodů, aby zůstaly šťavnaté a křehké.



Knedlíčky

Tuto předvolbu použijte k rovnoměrnému provaření knedlíčků s křupavým povrchem a křehkou náplní.



Ohřev

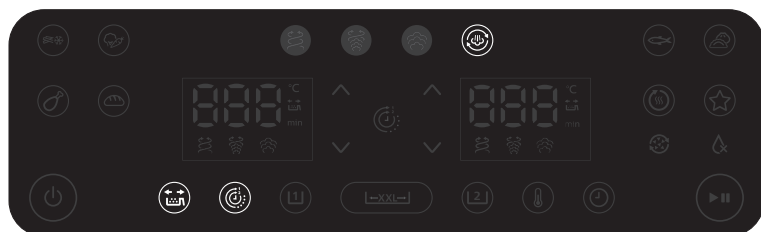
Funkce ohřevu rychle ohřeje uvařené jídlo a obnoví jeho původní chuť a strukturu, aniž by se rozvařilo.



Favorite (Oblíbené)

Fritéza Airfryer obsahuje funkci uložení oblíbených nastavení, která vám umožní uložit preferovaný čas a teplotu pro rychlé a konzistentní použití při příštím vaření (viz „Funkce Oblíbené“).

Další funkce



Připomenutí protřepání

Tento model disponuje připomenutím protřepání. Abyste dosáhli optimálních výsledků, jídlo protřepejte nebo otočte ihned po zaznění (viz „Protřepávání potravin“) upozornění.

Stisknutím tlačítka **Připomenutí protřepání** zapnete nebo vypnete upozornění. Když je tato funkce zapnutá, uslyšíte pípnutí a tlačítko začne blikat, což vám připomene, že je jídlo během přípravy třeba protřepat nebo otočit, aby byly výsledky rovnoměrnější.



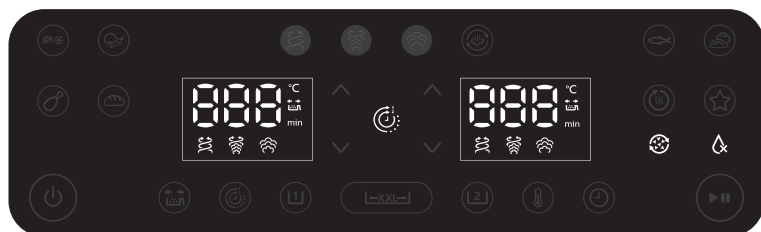
Čištění párou

Účinně rozpouští mastné usazeniny a zajišťuje důkladné čištění nádoby (viz „Čištění párou“).



Funkce času (synchronizace)

Automatická synchronizace doby vaření zajistí, že obě nádoby dokončí vaření ve stejnou dobu, a to i v případě, že se časy (viz „Funkce času (synchronizace)“) vaření liší.

Displej**Displej**

Zobrazuje dobu přípravy, teplotu, režim vaření a připomenutí protřepání.

**Indikace funkce času**

Rozsvítí se, když je aktivována funkce času.

**Připomenutí nedostatku vody**

Rozsvítí se, když není v nádržce dostatek vody.

**Funkce připomenutí odvápnění**

Každých 10 hodin používání funkcí s párou se na displeji automaticky zobrazuje a bliká připomenutí odvápnění.

Před prvním použitím

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

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

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

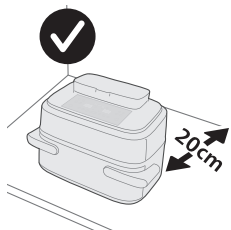
Upozornění: **Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.**

Poznámka: Předehřívání přístroje není nutné.

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

Příprava před použitím

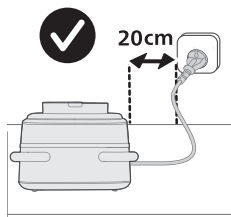
- 1 Přístroj postavte na stabilní a vyrovnaný povrch odolný proti žáru. Ujistěte se, že je na stole po vytažení nádoby dostatek místa na vysunutou kolejnici.
- 2 Ponechte alespoň 20 cm volného prostoru za přístrojem.



Poznámka: Během používání se skrze výstupy vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupů vzduchu. Přístroj umístěte alespoň 20 cm od stěny a výstupy vzduchu neumísťte přímo před zásuvku.

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

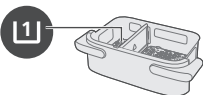
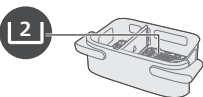
Poznámka: Neumisťujte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.



Použití rozdělovače nádoby

Vaše fritéza Airfryer se dodává s nádobou XXL / megakošíkem a odnímatelným rozdělovačem, což vám dává možnost vařit flexibilně různými způsoby.

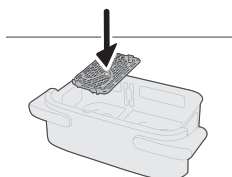
- Levá nádoba [1]: použitelná pouze na **Horkovzdušné fritování**
- Pravá nádoba [2], megakošík [XXL]: použitelné na **horkovzdušné fritování, horkovzdušné fritování v páře, vaření v páře, čištění párou a odstraňování vodního kamene**

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

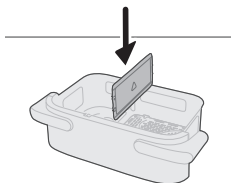
Levá nádoba [1]

Levá nádoba je ideální na menší porce nebo přílohy.

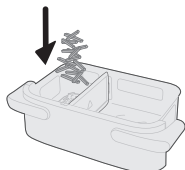
- 1 Umístěte spodní desku do levé nádoby.



- 2 Bezpečně vložte rozdělovač nádoby.



- 3 Vložte ingredience do levé nádoby.



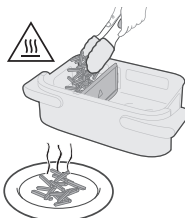
- 4 Klepněte na tlačítko **Levá nádoba [1]** na ovládacím panelu.



- 5 Nastavte parametry a spusťte vaření.



- 6 Po dokončení vaření vyjměte připravený pokrm z nádoby pomocí kuchyňských kleští.

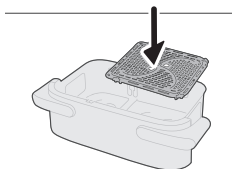


Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahují kuchyňské kleště v balení. U ostatních modelů se kleště prodávají samostatně.

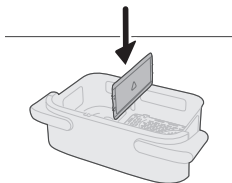
Pravá nádoba [2]

Pravá nádoba [2] je ideální na větší porce nebo hlavní jídla.

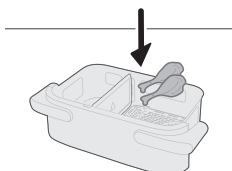
- 1 Umístěte spodní desku do pravé nádoby.



- 2 Bezpečně vložte rozdělovač nádoby.



- 3 Vložte ingredience do pravé nádoby.



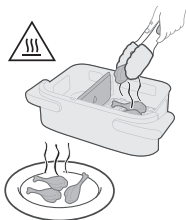
- 4 Klepněte na tlačítko **Pravá nádoba [2]** na ovládacím panelu.



- 5 Vyberte režim **horkovzdušné fritování, horkovzdušné fritování v páře nebo vaření v páře**.



- 6 Nastavte parametry a spusťte vaření.



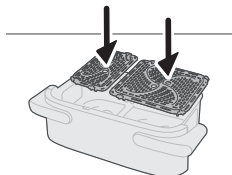
- 7 Po dokončení vaření vyjměte připravený pokrm z nádoby pomocí kuchyňských kleští.

Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahují kuchyňské kleště v balení. U ostatních modelů se kleště prodávají samostatně.

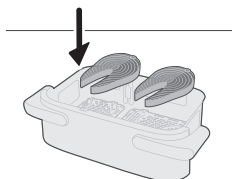
Nádoba XXL / megakošík

Nádoba XXL / megakošík je ideální na vaření velkých porcí nebo jídel pro celou rodinu v jedné nádobě.

- 1 Vložte obě spodní desky do nádoby.



- 2 Vložte ingredience do nádoby.



- 3 Klepněte na tlačítko nádoby **XXL** na ovládacím panelu.



- 4 Vyberte režim **horkovzdušné fritování, horkovzdušné fritování v páře nebo vaření v páře**.

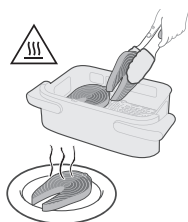


- 5 Nastavte parametry a spusťte vaření.



- 6 Po dokončení vaření vyjměte připravený pokrm z nádoby pomocí kuchyňských kleští.

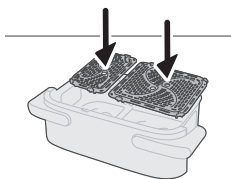
Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahují kuchyňské kleště v balení. U ostatních modelů se kleště prodávají samostatně.



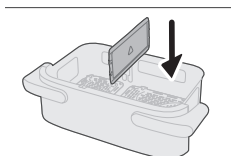
Režim dvojité nádoby

Ideální na přípravu dvou různých pokrmů současně, aniž by se chuti navzájem ovlivnily.

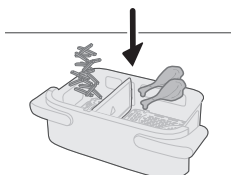
- 1 Vložte obě spodní desky do nádoby.



- 2 Bezpečně vložte rozdělovač nádoby.



- 3 Vložte ingredience do obou nádob.



- 4 Klepněte na tlačítko **Levá nádoba [1]** na ovládacím panelu.

- 5 Nastavte parametry vaření pro levou nádobu.



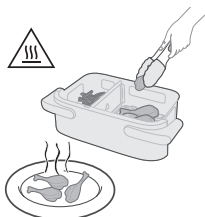
- 6 Klepněte na tlačítko **Pravá nádoba [2]** na ovládacím panelu.





- 7 Vyberte režim **horkovzdušné fritování**, **horkovzdušné fritování v páře** nebo **vaření v páře**.

- 8 Nastavte parametry a spusťte vaření.



- 9 Po dokončení vaření vyjměte připravený pokrm z nádoby pomocí kuchyňských kleští.

Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahují kuchyňské kleště v balení. U ostatních modelů se kleště prodávají samostatně.

Režimy vaření

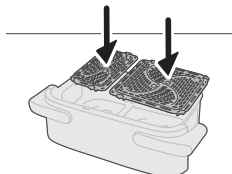
Tento přístroj s funkcí páry nabízí tři univerzální režimy přípravy, které jsou navrženy tak, aby vyhovovaly široké škále potřeb při přípravě pokrmů.

- **Režim horkovzdušného fritování** připraví křupavé pokrmy s minimálním množstvím oleje – ideální na snacky a oblíbené smažené pokrmy.
- **Režim horkovzdušného fritování v páře** kombinuje horký vzduch a páru, aby pokrm zůstal vláčný a zároveň měl zlatavý povrch – ideální na křehké potraviny, jako je domácí chléb, domácí pizza a ryby.
- **Režim páry** využívá páru k šetrné přípravě surovin, při které se zachovávají živiny a struktura, což je ideální na zeleninu a mořské plody.

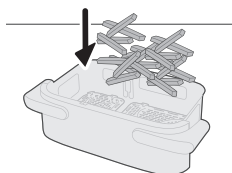
Příprava pokrmů s ručním nastavením

Režim horkovzdušného fritování

- 1 Vložte obě spodní desky do nádoby.



- 2 Vložte ingredience do nádoby.

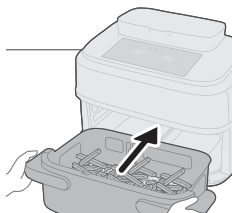


Poznámka: Fritéza Airfryer je vhodná na přípravu široké škály ingrediencí. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, nahlédněte do „Tabulky pokrmů“, kde najdete doporučená množství a doby přípravy.

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

- 3 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.

Poznámka: Nádobu pevně zatlačte zpět do přístroje tak, aby bezpečně zapadla na místo.



- 4 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.



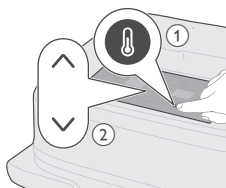


5 Stiskněte tlačítko **XXL**.

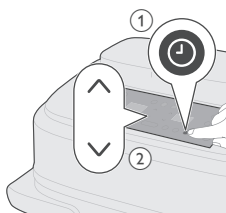
Poznámka: Stiskněte tlačítko odpovídající používané nádobě.



6 Klepnutím na tlačítko **horkovzdušného fritování** přejděte do režimu horkovzdušného fritování.



7 Klepnutím na tlačítko **Teplota** a poté pomocí tlačítek **Zvýšení** nebo **Snížení** vyberete požadovanou teplotu přípravy.



8 Klepnutím na tlačítko **Čas** a poté pomocí tlačítek **Zvýšení** nebo **Snížení** vyberete požadovanou dobu přípravy.

Poznámka: Kromě ručního výběru teploty a času přípravy můžete také vybírat z řady přednastavených programů, které jsou navrženy s ohledem na pohodlí a optimální výsledky.



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

Poznámka: Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Postup:

- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřeptejte obsah nebo otočte suroviny nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

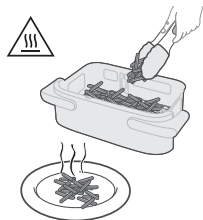
Poznámka: Chcete-li proces přípravy pozastavit, znovu stiskněte tlačítko **spuštění/pozastavení**. Opětovným stisknutím stejného tlačítka pokračujte v přípravě.

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



10 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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



11 Vyjměte připravený pokrm z nádoby.

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

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

Tabulka potravin pro režim horkovzdušného fritování

Níže uvedená tabulka obsahuje doporučená základní nastavení pro přípravu různých druhů pokrmů.

Poznámka

- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.
- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.
- Výsledky vaření se liší v závislosti na velikosti a objemu ingrediencí pro každé jídlo. K dosažení dokonalých výsledků přizpůsobte předvolby vaření svým konkrétním ingrediencím. Kuchařka aplikace Home ID poskytuje kompletního průvodce přizpůsobením na základě velikosti a objemu ingrediencí.

Ingredience	Nádoba	Množství potavin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Velká porce	Pravé	1 100 g / 39 uncí	200 °C	32 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 16, 20, 24 a 28 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
	Levé	600 g / 21 uncí	200 °C	43 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 20, 25, 31 a 36 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
	XXL	2 000 g / 70 uncí	200 °C	38 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 18, 23, 28 a 33 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.

Ingredience	Nádoba	Množství potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Malá porce	Pravé	800 g / 28 uncí	200 °C	20–30 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 12, 15, 18 a 21 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
	Levé	300 g / 11 uncí	200 °C	22–28 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 13, 16, 20 a 24 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
	XXL	1 300 g / 46 uncí	200 °C	28 min	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 13, 17, 20 a 25 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palce)	Pravé	800 g / 28 uncí	180 °C	29–31 min	V průběhu dvakrát až třikrát protřepejte
	Levé	300 g / 11 uncí	180 °C	36–38 min	V průběhu dvakrát až třikrát protřepejte
	XXL	1 100 g / 38 uncí	180 °C	30–32 min	V průběhu dvakrát až třikrát protřepejte

Ingredience	Nádoba	Množství potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Mražené kuřecí medailonky	Pravé	600 g / 21 uncí	180 °C	10–16 min	V polovině protřepejte nebo otočte
	Levé	300 g / 11 uncí	180 °C	13–18 min	Protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy
	XXL	900 g / 32 uncí	180 °C	11–15 min	V polovině protřepejte nebo otočte
Zmražené jarní závitky	Pravé	600 g / 21 uncí	180 °C	12–18 min	V polovině protřepejte nebo otočte
	Levé	300 g / 11 uncí	180 °C	12–18 min	Protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy
	XXL	900 g / 32 uncí	180 °C	13–19 min	V polovině protřepejte nebo otočte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 uncí na 1 ks)	Pravé	4 karbanátky	200 °C	10–16 min	V polovině otočte
	Levé	2 karbanátky	200 °C	10–16 min	V polovině otočte
	XXL	6 kusů	200 °C	10–16 min	V polovině otočte
Sekaná pečeně	Pravé	1 200 g / 42 uncí	150 °C	55–60 min	Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 150 g / 5 uncí)	Pravé	4 kusů	200 °C	10–15 min	V polovině otočte
	Levé	2 kusů	200 °C	12–17 min	V polovině otočte
	XXL	8 kusů	200 °C	12–18 min	V polovině otočte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 unce na 1 ks)	Pravé	10 kusů	200 °C	8–13 min	V polovině otočte
	Levé	5 kusů	200 °C	10–14 min	V polovině otočte
	XXL	14 kusů	200 °C	9–14 min	V polovině otočte

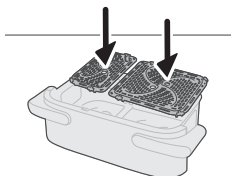
Ingredience	Nádoba	Množství potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kuřecí paličky (zhruba 100 g / 3,5 unce na 1 ks) Malá porce	Pravé	4 kusů	190 °C	23 min	Vypněte upozornění na protřepání a v polovině procesu vaření (po 13 minutách) jídlo ručně protřepejte, otočte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě malých porcí paliček.
	Levé	4 kusů	190 °C	27 min	Vypněte upozornění na protřepání a v polovině procesu vaření (po 14 minutách) jídlo ručně protřepejte, otočte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě malých porcí paliček.
	XXL	8 kusů	190 °C	28 min	Vypněte upozornění na protřepání a v polovině procesu vaření (po 14 minutách) jídlo ručně protřepejte, otočte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě malých porcí paliček.
Kuřecí prsa (zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks)	Pravé	4 kusů	180 °C	15–25 min	V polovině otočte
	Levé	3 kusů	180 °C	20–25 min	V polovině otočte
	XXL	10 kusů	180 °C	22–25 min	V polovině otočte
Celé kuře	Pravé	1 200 g / 42 uncí	180 °C	45–60 min	není k dispozici
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks)	Pravé	3 kusů	200 °C	15–20 min	V polovině otočte
	Levé	1 kus	200 °C	16–20 min	není k dispozici
	XXL	4 kusů	200 °C	18–25 min	není k dispozici

Ingredience	Nádoba	Množství potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	Pravé	4 kusů	160 °C	10–14 min	není k dispozici
	Levé	2 kusů	160 °C	16–22 min	není k dispozici
	XXL	8 kusů	160 °C	16–21 min	není k dispozici
Směs zeleniny (hrubě krájená) Velká porce	Pravé	1 000 g / 35 uncí	180 °C	23 min	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 11 a 17 minutách ručně protřepejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.
	Levé	800 g / 14 uncí	180 °C	24 min	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 12 a 18 minutách ručně protřepejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.
	XXL	1 800 g / 63 uncí	180 °C	23 min	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 12 a 18 minutách ručně protřepejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.
Muffiny (zhruba 40 g / 1,8 unce na 1 ks)	Pravé	6 kusů	160 °C	13 min	
	Levé	6 kusů	160 °C	16 min	
	XXL	12 kusů	160 °C	15 min	
Koláč	Pravé	500 g / 18 uncí	150 °C	30–35 min	Použijte pečicí příslušenství
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 75 g / 2,7 unce na 1 ks)	Pravé	4 kusů	180 °C	8 min	
	Levé	3 kusů	180 °C	8 min	
	XXL	8 kusů	180 °C	8 min	

Ingredience	Nádoba	Množství potavin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Veganské (čerstvé polotovary, veganské snacky, například falafel)	Pravé	12 kusů	180 °C	12–15 min	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
	Levé	12 kusů	190 °C	15–18 min	V průběhu dvakrát protřepejte
	XXL	20 kusů	190 °C	15–20 min	V průběhu dvakrát protřepejte
Domácí chléb	Pravé	550 g / 19 uncí	150 °C	30–40 min	Použijte pečicí příslušenství. Nepoužívejte pečicí papír.

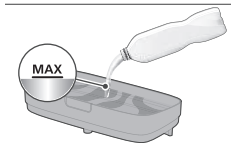
Režim horkovzdušného fritování v páře

- 1 Vložte obě spodní desky do nádoby.

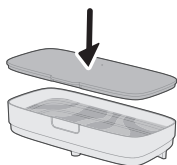


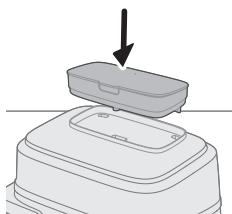
- 2 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

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

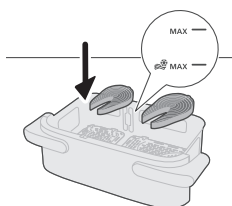


- 3 Zajistěte víko nádržky na vodu.





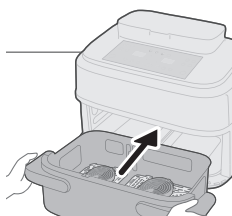
- 4 Vyrovnajte nádržku na vodu s drážkou na horní straně přístroje a pevně ji zatlačte, až zapadne na místo.



- 5 Vložte ingredience do nádoby.

Poznámka: Fritéza Airfryer je vhodná na přípravu široké škály ingrediencí. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, nahlédněte do „Tabulky pokrmů“, kde najdete doporučená množství a doby přípravy.

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



- 6 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.

Poznámka: Nádobu pevně zatlačte zpět do přístroje tak, aby bezpečně zapadla na místo.



- 7 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

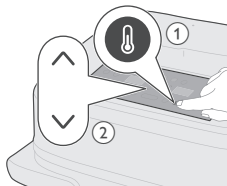


- 8 Stiskněte tlačítko **XXL**.

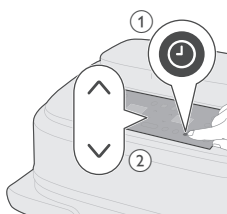
Poznámka: Stiskněte tlačítko odpovídající používané nádobě.



- 9 Klepnutím na tlačítko **horkovzdušného fritování v páře** přejděte do režimu horkovzdušného fritování v páře.



- 10 Klepnutím na tlačítko **Teplota** a poté pomocí tlačítek **Zvýšení** nebo **Snížení** vyberete požadovanou teplotu přípravy.



- 11 Klepnutím na tlačítko **Čas** a poté pomocí tlačítek **Zvýšení** nebo **Snížení** vyberete požadovanou dobu přípravy.

Poznámka: Kromě ručního výběru teploty a času přípravy můžete také vybírat z řady přednastavených programů, které jsou navrženy s ohledem na pohodlí a optimální výsledky.



- 12 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajte přípravu.

Poznámka: Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Postup:

- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřeptejte nebo otočte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

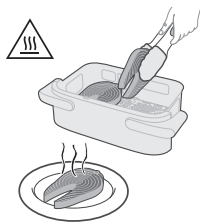
Poznámka: Chcete-li proces přípravy pozastavit, znovu stiskněte tlačítko **spuštění/pozastavení**. Opětovným stisknutím stejného tlačítka pokračujte v přípravě.

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



- 13 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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

**14 Vymějte připravený pokrm z nádoby.**

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

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

Tabulka potravin pro režim horkovzdušného fritování v páře

Níže uvedená tabulka obsahuje doporučená základní nastavení pro přípravu různých druhů pokrmů.

Poznámka

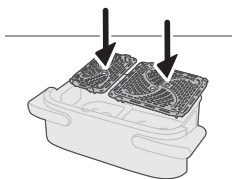
- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.
- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.
- Výsledky vaření se liší v závislosti na velikosti a objemu ingrediencí pro každé jídlo. K dosažení dokonalých výsledků přizpůsobte předvolby vaření svým konkrétním ingrediencím. Kuchařka aplikace Home ID poskytuje kompletního průvodce přizpůsobením na základě velikosti a objemu ingrediencí.

Ingredience	Nádoba	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	Pravé	800 g / 28 uncí	180 °C	26–35 min	V průběhu dvakrát protřepejte
	XXL	1 200 g / 42 uncí	180 °C	26–35 min	V průběhu dvakrát protřepejte
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4 unce na 1 ks)	Pravé	10 kusů	200 °C	22–27 min	V polovině otočte
	XXL	15 kusů	200 °C	23–28 min	V polovině otočte
Kuřecí prsa (zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks)	Pravé	4 kusy	180 °C	18–22 min	V polovině otočte
	XXL	12 kusů	180 °C	18–23 min	V polovině otočte
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks)	Pravé	3 ks	200 °C	15–20 min	není k dispozici
	XXL	5 kusů	200 °C	15–20 min	není k dispozici
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	Pravé	4 kusy	160 °C	12–16 min	není k dispozici
	XXL	8 kusů	160 °C	15–20 min	není k dispozici
Zeleninová směs	Pravé	1 000 g / 35 uncí	200 °C	20–25 min	Protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy

Ingredience	Nádoba	Množství potavin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Květák	Pravé	600 g / 21 uncí	150 °C	19–21 min	V polovině protřepejte nebo otočte
	XXL	1400 g / 49 uncí	150 °C	19–23 min	V polovině protřepejte nebo otočte
Mrkev	Pravé	600 g / 21 uncí	150 °C	20–24 min	V polovině protřepejte nebo otočte
	XXL	1 200 g / 42 uncí	150 °C	20–25 min	V polovině protřepejte nebo otočte
Domácí chléb	Pravé	550 g / 19 uncí	180 °C	30–35 min	Použijte pečicí příslušenství. Nepoužívejte pečicí papír.
	XXL	1 200 g / 42 uncí	180 °C	40–45 min	Použijte jakýkoli vhodný plech na pečení. Bochník chleba vytvořte co nejplošší, nebo jej rozdělte na dva menší bochníky. Nepoužívejte pečicí papír.
Knedlíčky	Pravé	400 g / 14 uncí	170 °C	15–20 min	není k dispozici
	XXL	700 g / 25 uncí	170 °C	17–22 min	není k dispozici
Celé kuře	Pravé	1 200 g / 42 uncí	190 °C	45–55 min	není k dispozici
	XXL	2 x 1 200 g / 42 uncí	190 °C	50–60 min	není k dispozici

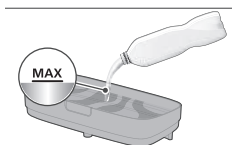
Režim vaření v páře

- 1 Vložte obě spodní desky do nádoby.

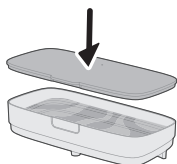


- 2 Naplňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.

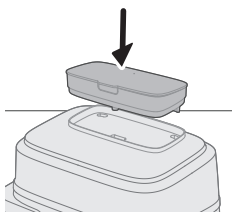
Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čistou nebo destilovanou vodu.



- 3 Zajistěte víko nádržky na vodu.



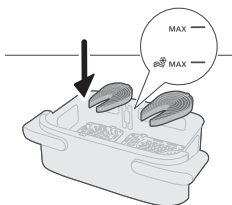
- 4 Vyrovnajte nádržku na vodu s drážkou na horní straně přístroje a pevně ji zatlačte, až zapadne na místo.

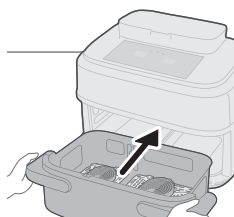


- 5 Vložte ingredience do nádoby.

Poznámka: Fritéza Airfryer je vhodná na přípravu široké škály ingrediencí. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, nahlédněte do „Tabulky pokrmů“, kde najdete doporučená množství a doby přípravy.

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





6 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.

Poznámka: Nádobu pevně zatlačte zpět do přístroje tak, aby bezpečně zapadla na místo.



7 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.

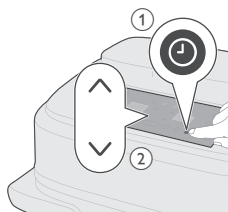


8 Stiskněte tlačítko **XXL**.

Poznámka: Stiskněte tlačítko odpovídající používané nádobě.



9 Klepnutím na tlačítko **Pára** přejděte do režimu vaření v páře.



10 Klepnutím na tlačítko **Čas** a poté pomocí tlačítek **Zvýšení** nebo **Snížení** vyberete požadovanou dobu přípravy.

Poznámka: U vaření v páře je nastavení teploty deaktivováno.

Poznámka: Kromě ručního výběru času přípravy můžete také vybrat z řady přednastavených programů, které jsou navrženy s ohledem na pohodlí a optimální výsledky.



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

Poznámka: Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Postup:

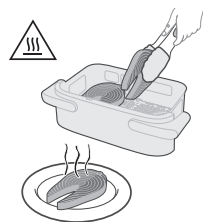
- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřeptejte nebo otočte obsah nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

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

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

12 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

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



13 Vyjměte připravený pokrm z nádoby.

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

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

Tabulka pro režim vaření v páře

Níže uvedená tabulka obsahuje doporučená základní nastavení pro přípravu různých druhů pokrmů.

Poznámka

- Uvedená nastavení slouží jako vodítko. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce surovin nelze zaručit optimální výsledky pro všechny ingredience.
- Při přípravě větších množství (např. hranolky, krevety, kuřecí stehýnka, mražené pokrmy) ingredience během přípravy 2–3krát protřeptejte, otočte nebo promíchejte, aby byla zajištěna rovnoměrná struktura a propečení.
- Výsledky vaření se liší v závislosti na velikosti a objemu ingrediencí pro každé jídlo. K dosažení dokonalých výsledků přizpůsobte předvolby vaření svým konkrétním ingrediencím. Kuchařka aplikace Home ID poskytuje kompletního průvodce přizpůsobením na základě velikosti a objemu ingrediencí.

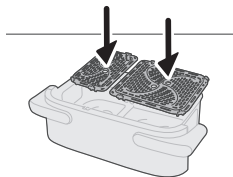
Ingredience	Nádoba	Množství potavin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	Pravé	800 g / 28 uncí	100 °C	28–35 min	není k dispozici
	XXL	1 200 g / 42 uncí	100 °C	30–35 min	není k dispozici
Celá brambora (zhruba 250–300 g / 9–11 uncí na 1 ks)	Pravé	4 kusy	100 °C	45–55 min	není k dispozici
	XXL	10 kusů	100 °C	40–50 min	není k dispozici
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4 unce na 1 ks)	Pravé	10 kusů	100 °C	30–40 min	není k dispozici
	XXL	15 kusů	100 °C	30–40 min	není k dispozici
Kuřecí prsa (zhruba 200 g / 7 uncí na 1 ks)	Pravé	4 kusy	100 °C	20–25 min	není k dispozici
	XXL	12 kusů	100 °C	30–40 min	není k dispozici
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí na 1 ks)	Pravé	3 ks	100 °C	15–20 min	není k dispozici
	XXL	8 kusů	100 °C	25–30 min	není k dispozici
Tvrdá zelenina	Pravé	600 g / 21 uncí	100 °C	12–16 min	není k dispozici
	XXL	1300 g / 45 uncí	100 °C	20–28 min	není k dispozici
Knedlíčky	Pravé	400 g / 14 uncí	100 °C	15–20 min	není k dispozici
	XXL	800 g/28 un- cí	100 °C	20–25 min	není k dispozici
Vepřová žebírka	Pravé	300 g/11 un- cí	100 °C	30–35 min	Použijte talíř určité velikosti
	XXL	1 000 g / 35 uncí	100 °C	40–45 min	není k dispozici

Ingredience	Nádoba	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Rýže	Pravé	320 g / 11 uncí	100 °C	25–30 min	Použijte hrnec, například pekáč, silikonový plech atd. Do hrnce přidejte 320 ml vody, poměr rýže a vody je 1 : 1,25.
	XXL	640 g / 22 uncí	100 °C	25–30 min	Použijte jakýkoli vhodný plech na pečení. Do hrnce přidejte 600 ml vody, poměr rýže a vody je 1 : 1,25.
Jamy/sladké brambory (asi 100 g / 4 unce na 1 ks)	Pravé	8 kusů	100 °C	45–60 min	není k dispozici
	XXL	12 kusů	100 °C	45–60 min	není k dispozici

Příprava s přednastavenými programy

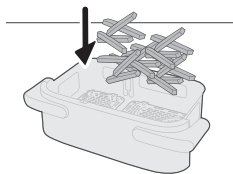
Tento přístroj je vybaven řadou přednastavených programů přípravy, které přípravu jídel zjednodušují. Každá předvolba je optimalizována pro konkrétní druh pokrmu a automaticky nastavuje ideální teplotu a dobu přípravy, aby bylo dosaženo vynikajících výsledků s minimálním úsilím.

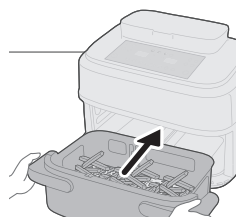
1 Vložte obě spodní desky do nádoby.



2 Vložte ingredience do nádoby.

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





3 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.

Poznámka: Nádobu pevně zatlačte zpět do přístroje tak, aby bezpečně zapadla na místo.

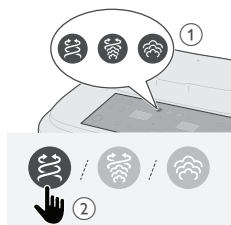


4 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.



5 Stiskněte tlačítko **XXL**.

Poznámka: Stiskněte tlačítko odpovídající používané nádobě.



6 Klepnutím na tlačítko **horkovzdušného fritování, horkovzdušného fritování v páře** nebo **vaření v páře** přejděte do daného režimu přípravy.

Poznámka: Při používání režimů **horkovzdušného fritování v páře** nebo **vaření v páře** musí být nádržka na vodu naplněná a správně umístěná.



7 Vyberte jeden z přednastavených programů podle pokrmu, který připravujete.



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

Poznámka: Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Postup:

- Opatrně vytáhněte nádobu.
- Protřepejte obsah nebo otočte suroviny nad žáruvzdorným povrchem.
- Zasuňte nádobu zpět a pokračujte v přípravě.

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

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

9 Po dokončení přípravy zazní časový signál. Opatrně vytáhněte nádobu.

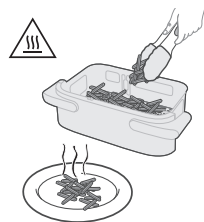
Upozornění: Po přípravě pokrmů jsou nádoba, vnitřní plášť přístroje a ingredience horké. Při vyjímání nádoby z přístroje je vždy položte na žáruvzdorný povrch (např. kovovou nebo silikonovou kuchyňskou podložku). Podle typu pokrmu může z nádoby unikat horká pára.



10 Vyjměte připravený pokrm z nádoby.

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

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



Tabulka předvoleb pro nádobu XXL (2 750 W)

	Předvolba	Doporučená hmotnost	Horkovzdušné fritování		Horkovzdušné fritování v páře		Vaření v páře	
			Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota
	Mražené hranolky	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenina	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kuřecí stehna	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Buchty	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Ryby	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C

	Předvol- ba	Doporu- čená hmot- nost	Horkovzdušné fritování		Horkovzdušné fritování v páře		Vaření v páře	
			Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota
	Knedlíčky	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Opak. ohřátí	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabulka předvoleb pro nádobu XXL (2 200 W–2 300 W)

	Předvol- ba	Doporu- čená hmot- nost	Horkovzdušné fritování		Horkovzdušné fritování v páře		Vaření v páře	
			Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota
	Mražené hranolky	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenina	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kuřecí stehna	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Buchty	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Ryby	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Knedlíčky	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Opak. ohřátí	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabulka předvoleb pro pravou nádobu (2 750 W)

	Předvol- ba	Doporu- čená hmot- nost	Horkovzdušné fritování		Horkovzdušné fritování v páře		Vaření v páře	
			Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota
	Mražené hranolky	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenina	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kuřecí stehna	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Buchty	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-

	Předvol- ba	Doporu- čená hmot- nost	Horkovzdušné fritování		Horkovzdušné fritování v páře		Vaření v páře	
			Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota
	Ryby	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Knedlíčky	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Opak. ohřátí	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabulka předvoleb pro pravou nádobu (2 200 W–2 300 W)

	Předvol- ba	Doporu- čená hmot- nost	Horkovzdušné fritování		Horkovzdušné fritování v páře		Vaření v páře	
			Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota	Time (Čas)	Teplota
	Mražené hranolky	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenina	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kuřecí stehna	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Buchty	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Ryby	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Knedlíčky	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Opak. ohřátí	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabulka předvoleb pro levou nádobu (2 750 W)

	Předvolba	Doporučená hmotnost	Horkovzdušné fritování	
			Time (Čas)	Teplota
	Mražené hranolky	300 g	25 min	200 °C
	Zelenina	400 g	30 min	200 °C
	Kuřecí stehna	625 g	27 min	190 °C
	Buchty	450 g	20 min	190 °C

	Předvolba	Doporučená hmotnost	Horkovzdušné fritování	
			Time (Čas)	Teplota
	Ryby	400 g	19 min	200 °C
	Opak. ohřátí	140 g	5 min	160 °C

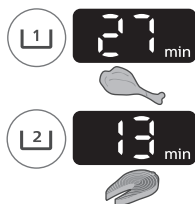
Tabulka předvoleb pro levou nádobu (2 200 W–2 300 W)

	Předvolba	Doporučená hmotnost	Horkovzdušné fritování	
			Time (Čas)	Teplota
	Mražené hranolky	300 g	28 min	200 °C
	Zelenina	400 g	32 min	200 °C
	Kuřecí stehna	625 g	30 min	190 °C
	Buchty	450 g	25 min	190 °C
	Ryby	400 g	22 min	200 °C
	Opak. ohřátí	140 g	5 min	160 °C

Funkce času (synchronizace)

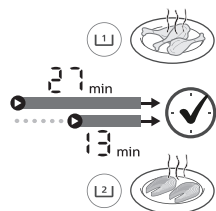
Použitím funkce času automaticky synchronizujete doby přípravy ve dvou nádobách, aby byly pokrmy hotové ve stejnou dobu.

1 Nastavte dobu přípravy pro obě nádoby.



2 Stiskněte tlačítko funkce času.





3 Každá nádoba začne přípravu v jinou dobu, ale dokončí ve stejný čas.

Funkce Oblíbené

Funkce Oblíbené vám umožňuje uložit vaše preferované nastavení vaření pro rychlé a konzistentní použití.

Nádoba: Vyberte nádobu, kterou chcete používat – levou, pravou nebo megakošík (nádobu XXL)

Režim: Po výběru nádoby zvolte režim přípravy: Horkovzdušné fritování, horkovzdušné fritování v páře nebo vaření v páře. Poznámka: Režim horkovzdušného fritování v páře a vaření v páře je k dispozici pouze u megakošíku (nádobu XXL) a u pravé nádoby.

Čas: Nastavte dobu přípravy podle receptu.

Teplota: Nastavte teplotu k dosažení požadovaných výsledků přípravy.

Uložit: Poté, co si přizpůsobíte nastavení pro levou nádobu, pravou nádobu a megakošík (nádobu XXL), stiskněte a podržte tlačítko Oblíbené po dobu dvou sekund, aby se nastavení uložila jako oblíbená. Při příštím vaření jednoduše vyberte košík, režim vaření a uložené oblíbené přednastavení, aby se okamžitě zahájila příprava bez nutnosti opětovného výběru nastavení.



Protřepávání potravin

Kdy protřepávat

- Potraviny protřepejte nebo obraťte 2–3krát v polovině přípravy, případně i vícekrát, pokud je to žádoucí.
- Některé přednastavené programy obsahují vestavěnou funkci připomenutí protřepání.

Co protřepávat

- Malé kousky, jako jsou hranolky nebo nugety, které se během přípravy skládají a vrství na sebe, je obvykle nutné protřepat, aby byly rovnoměrně křupavé a propečené.

- Pokud tyto potraviny neprotřepete, mohou se uvařit nerovnoměrně nebo zůstat v některých částech nedovařené.
- U silnějších kusů potravin, jako je steak, pomůže obrácení v polovině přípravy dosáhnout rovnoměrného zbarvení ze všech stran.

Jak protřepávat

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

Bezpečné protřepávání potravin:

- 1 Podržte košík nad žáruvzdorným povrchem.
- 2 Košík jemně protřepejte a zajistěte, aby horký vzduch mohl proudit ke všem povrchům potravin.

Pokud je košík příliš těžký na protřepání:

- 1 Položte košík na žáruvzdorný povrch.



- 2 K promíchání nebo otočení ingrediencí použijte kleště nebo kuchyňské náčiní se silikonovými hroty. Vložte košík zpět a pokračujte v přípravě.

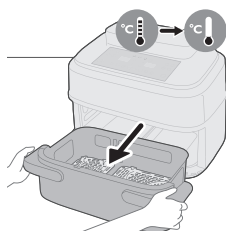
Poznámka: Fritéza Airfryer se automaticky pozastaví, když se vyjme košík. Displej zůstane nehybný, dokud se košík nevloží zpět.

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

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

Čištění

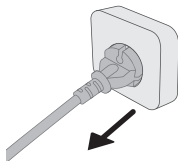
Pravidelné čištění



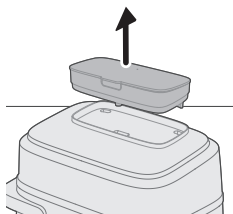
Varování: Než začnete s čištěním, nechte nádobu a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.

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

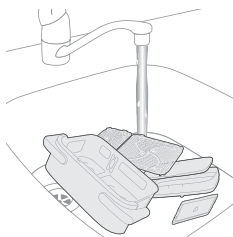
Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte olej a tuk ze dna nádoby.



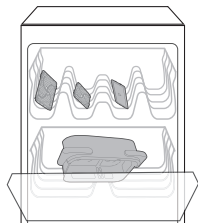
- 1 Stisknutím tlačítka **zapnutí/vypnutí** přístroj vypněte, odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.



- 3 Pokud byla použita funkce s párou, vyjměte nádržku na vodu a vylijte zbývající vodu.



- 4 Nádobu, rozdělovač nádoby, spodní desky a nádržku na vodu očistěte pod tekoucí vodou (případně teplou vodou) prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).



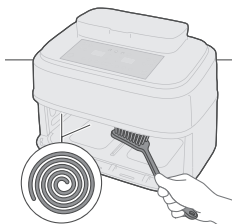
Tip: Nádobu, rozdělovač nádoby a spodní desky můžete také mýt v myčce nádobí.

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

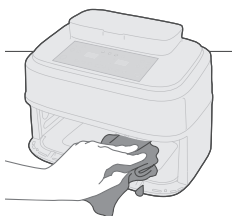
Tip: Zbytky pokrmu z topného tělesa lze v případě potřeby odstranit kartáčkem s měkkými nebo středně tvrdými štětinami. Nepoužívejte kartáček z ocelového drátu ani kartáček s tvrdými štětinami, protože by mohlo dojít k poškození povrchu topného tělesa.

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





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



- 7 Vnitřek přístroje očistěte vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.

Čištění párou

Funkce čištění párou účinně rozpouští mastné zbytky a důkladně čistí nádobu.

Program trvá 20 minut a skládá se z těchto částí:

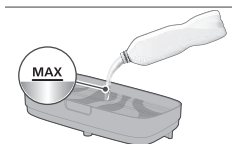
- **15 minut čištění párou** na rozpuštění usazenin.
- **5 minut sušení**, aby byla nádoba připravena k použití.

Poznámka: Při spuštění programu čištění párou může přístroj vypouštět více páry ze zadní části než při běžném vaření v páře. To je normální a může to vést ke zvýšené kondenzaci na okolních stěnách.

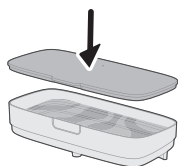
Před spuštěním se ujistěte, že:

- Výstup vzduchu není otočen přímo směrem k elektrické zásuvce.
- Vedle přístroje nejsou žádné další kuchyňské spotřebiče.
- Mezi přístrojem a stěnou ponechte alespoň 20 cm volného prostoru, aby se minimalizovalo hromadění kondenzované vody.

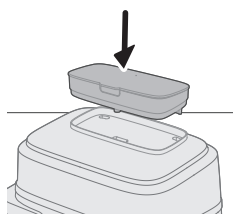
- 1 Napiňte nádržku na vodu vodou až po značku **MAX**.



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



2 Zajistěte víko nádržky na vodu.



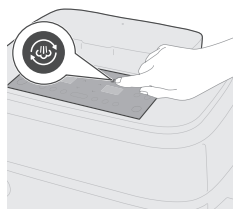
3 Vyrovnajte nádržku na vodu s drážkou na horní straně přístroje a pevně ji zatlačte, až zapadne na místo.



4 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.



5 Stiskněte tlačítko **XXL**.



6 Klepněte na tlačítko **čištění párou**.

- 7 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** spustíte proces čištění.



- 8 Po 15 minutách začne přístroj nepřetržitě pípat a ikona čištění párou bude blikat.



- 9 Vytáhněte a vyčistěte nádobu.

Upozornění: Při manipulaci s horkou nádobou vždy noste žáruvzdorné rukavice.

Poznámka: Pokud v nádobě zůstane mastnota, vyčistěte ji mýdlovou vodou nebo mycím prostředkem pomocí houbičky a poté znovu opláchněte.

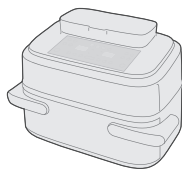
- 10 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.

Poznámka: Nádobu pevně zatlačte zpět do přístroje tak, aby bezpečně zapadla na místo.



- 11 Po vložení nádoby zpět se automaticky spustí pětiminutový proces sušení.





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

Tip: Před prvním použitím nebo v případě delší nečinnosti doporučujeme použít funkci „Čištění párou“ k důkladnému vyčištění vodního okruhu a varné komory.

Odstraňování vodního kamene

Každých 10 hodin používání funkcí s párou se na displeji automaticky zobrazuje a bliká připomenutí odvápnění – to znamená, že je čas spustit program odstraňování vodního kamene. Program odstraňování vodního kamene čistí vodní systém horkovzdušné fritézy od usazenin vodního kamene, čímž pomáhá prodloužit její životnost.

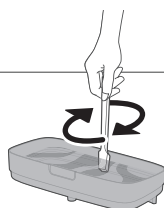
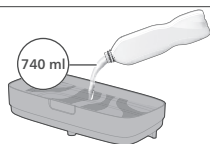
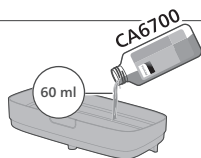
1 Naplňte nádržku na vodu 60 ml přípravku na odstraňování vodního kamene Philips CA6700.

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.

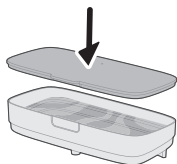
2 Naplňte nádržku na vodu 740 ml vody.

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

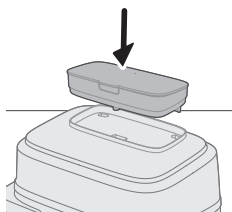


3 Promíchejte v nádržce přípravek na odstraňování vodního kamene s vodou.

4 Zajistěte víko nádržky na vodu.



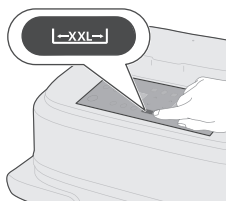
5 Vyrovnajte nádržku na vodu s drážkou na horní straně přístroje a pevně ji zatlačte, až zapadne na místo.



6 Stisknutím tlačítka **vypínače** přístroj zapnete.



7 Stiskněte tlačítko **XXL**.



8 Stiskněte tlačítko **čištění párou** a podržte je po dobu 3 sekund.



- 9 Stisknutím tlačítka **spuštění/pozastavení** zahajete odstraňování vodního kamene.



- 10 Po 25 minutách odstraňování vodního kamene přístroj vydá zvukový signál a připomene vám, abyste vyjmuli nádobu.



- 11 Vyjměte nádobu a vylijte z ní zbývající vodu.

Upozornění: Při manipulaci s horkou nádobou buďte opatrní.

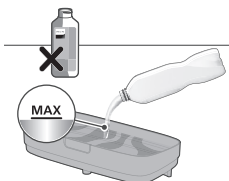


- 12 Vylijte z nádrčky na vodu jakýkoli případný zbývající roztok na odstraňování vodního kamene.



- 13 Nádržku na vodu doplňte pouze vodou.

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

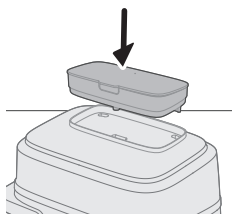


14 Poté nádobu vložte zpět do přístroje.



Poznámka: Nádobu pevně zatlačte zpět do přístroje tak, aby bezpečně zapadla na místo.

15 Vyrovnajte nádržku na vodu s drážkou na horní straně přístroje a pevně ji zatlačte, až zapadne na místo.



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

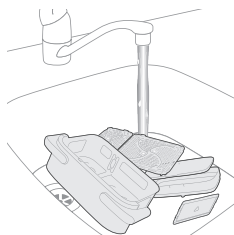


17 Proces odstraňování vodního kamene potrvá dalších 7 minut a dokončí se, když uslyšíte další pípnutí přístroje.

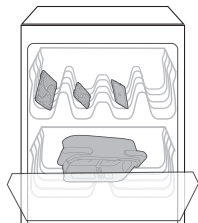


18 Vytáhněte nádobu.





- 19** Nádoby, rozdělovač nádoby, spodní desky a nádržku na vodu očistěte pod tekoucí vodou (případně teplou vodou) prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).



Tip: Nádoby, rozdělovač nádoby a spodní desky můžete také mýt v myčce nádobí.

Důležité informace: 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.

Poznámka: Pokud ve své oblasti často používáte tvrdou vodu, možná bude nutné odstraňovat vodní kámen z přístroje častěji.

Skladování

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

Poznámka

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

Řešení problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny oblasti, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.

Problém	Možná příčina	Řešení
		Nádoba a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		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 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 ingrediencí v nádobě je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
	Nestiskli jste správné tlačítko vypínače .	Stisknutím tlačítka vypínače přístroj zapnete.

Problém	Možná příčina	Řešení
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání spodní desky).	Poškození zabráníte tím, že budete spodní desku do nádoby vkládat správným způsobem. Vkládáte-li desku nakloněnou, její bok může zavadit o stěnu nádoby a způsobit odloupení malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože 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 po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do nádoby potraviny osušte.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E01“.	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 „E01“, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E04“, „E05“, „E09“ nebo „E12“.	Přístroj může být porouchaný.	Zkuste přístroj odpojit a znovu připojit. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Z vnitřku přístroje se ozývají podivné zvuky.	Tento přístroj je vybaven ventilátorem pro cirkulaci tepla a vodním čerpadlem pro funkci vaření v páře. Během provozu můžete slyšet zvuky vycházející z těchto součástí.	Jedná se o normální a očekávaný jev. Pokud se hluk znatelně zesílí nebo se změní jeho charakter, obraťte se na středisko péče o zákazníky, které vám poskytne další pomoc.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ve varné komoře je po použití voda.	Po přípravě pokrmu můžete zjistit, že ve varné komoře zůstala voda. Důvodem je pára vznikající během provozu, která se kondenzuje na potravinách a vnitřních stěnách komory.	Malé množství kondenzované vody je normální. Jednoduše ji otřete měkkým, vlhkým a neabrazivním hadříkem.
☹️ bliká.	V nádržce na vodu není voda.	Do nádržky na vodu nalijte vodu. Poznámka: Pokud žijete v oblasti s tvrdou vodou, doporučujeme používat čistou nebo destilovanou vodu.
	Nádržka na vodu není správně umístěna.	Stiskněte nádržku na vodu, aby byla zajištěna na svém místě.
	Vnitřní vodní trubice je ucpaná.	Proveďte proces odstranění vodního kamene. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
😊 bliká.	Jedná se o připomenutí na odstraňování vodního kamene.	Proveďte proces odstranění vodního kamene. Viz kapitola „Odstraňování vodního kamene“.
Během vaření v páře, čištění párou nebo odstraňování vodního kamene se na stěnách může vyskytovat kondenzovaná voda.	To je normální jev. Z výstupu vzduchu přístroje může vycházet větší množství páry. Tato pára může být vnitřním ventilátorem tlačena směrem k povrchům v jeho blízkosti, což vytváří viditelnou kondenzaci na stěnách.	Zajištění bezpečného a optimálního použití: - Umístěte přístroj alespoň 20 cm od stěny, aby se snížilo hromadění kondenzované vody. - Zajistěte, aby výstup vzduchu nebyl otočen přímo směrem k elektrické zásuvce a nedošlo k ohrožení elektrickým proudem. - Během provozu neumísťujte do blízkosti přístroje jiné kuchyňské spotřebiče. - K otření kondenzované vody, která se tvoří na okolních površích, použijte mop nebo měkký hadřík.
Z fritézy Airfryer uniká voda.	Vnitřní únik (např. vodní trubice nebo vnitřní součásti).	Ohledně pomoci se obraťte na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
	Trhliny nebo poškození vnější silou. Pokud došlo k pádu nebo deformaci přístroje, mohlo dojít k poškození konstrukce, což může vést k únikům.	

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nádržka na vodu možná není správně upevněna nebo může být poškozena.	Vyjměte nádržku na vodu a znovu ji správně upevněte. Zkontrolujte, zda nenajdete praskliny nebo jiné poškození. Pokud zjistíte poškození, obraťte se na středisko péče o zákazníky, které vám poskytne další pomoc.
Fritéza Airfryer nevytváří dostatek páry.	Nedostatek vody v nádržce na vodu.	Zkontrolujte nádržku na vodu, zda je v ní dostatek vody.
	Nádržka na vodu není správně vložena.	Stiskněte nádržku na vodu, aby byla zajištěna na svém místě.
	Přívod vody je znečištěný nebo ucpaný.	Přívod vyčistěte a důkladně opláchněte, aby se odstranily všechny nečistoty.
	Došlo k ucpaní parního generátoru nebo úniku z potrubí.	Pokud byl přístroj používán po delší dobu, může být nutné provést údržbu parního generátoru. Spusťte program odstraňování vodního kamene, aby se parní systém vyčistil. Pokud problém přetrvává i po odstranění vodního kamene, obraťte se na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi, které vám poskytne další pomoc.

Indhold

Vigtige sikkerhedsinstruktioner	116
Fare	116
Advarsel	116
Forsigtig	118
Elektromagnetiske felter (EMF)	119
Auto-sluk	119
Genbrug	119
Reklamationsret og support	119
Oplysninger om EcoDesign	119
Indledning	120
Generel beskrivelse	121
Produktoversigt	121
Oversigt over kontrolpanel	122
Før apparatet tages i brug	126
Forberedelser før brug	126
Brug af opdeler til beholder	127
Venstre beholder [1]	127
Højre beholder [2]	128
XXL beholder/stor kurv	130
Dobbelt beholder	131
Tilberedningstilstande	133
Madlavning med manuelle indstillinger	133
Airfry-tilstand	133
Steamfry-tilstand	143
Damp-tilstand	148
Tilberedning med forudindstillede programmer	152
Forudindstillingstabel XXL beholder (2750 W)	154
Forudindstillingstabel XXL beholder (2200 W-2300 W)	154
Forudindstillingstabel til højre beholder (2750 W)	155
Forudindstillingstabel til højre beholder (2200 W-2300 W)	155
Forudindstillingstabel til venstre beholder (2750 W)	156
Forudindstillingstabel til venstre beholder (2200 W-2300 W)	156
Tidsfunktion (synkronisering)	157
Favoritfunktion	157
Rystning af mad	158
Hvornår skal der rystes?	158
Hvilke madvarer skal rystes?	158
Sådan ryster du	158
Rengøring	159
Regelmæssig rengøring	159
Damprensning	161
Afkalkning	163
Opbevaring	168

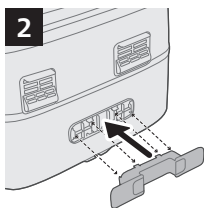
Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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

Fare



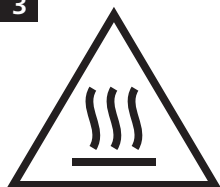
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller elkomfurer og elkogeplader eller i en varm ovn (fig. 1).
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i beholderen for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Kom ikke olie i beholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Kom aldrig mere mad i beholderen end det maksimale niveau, der er angivet på kurven.
- Sørg altid for, at varmelegemet er frit, og at der ikke sidder mad fast på det.
- Før første brug skal ledningsopbevaringen monteres på enheden (fig. 2). Fjern ikke ledningsholderen på noget tidspunkt.
- Flyt ikke enheden ved at holde i håndtaget på begge sider.



Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.

3



- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 20 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lette ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug (fig. 3).
- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den kartoffelsort, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for dannelse af acrylamid i de tilberedte madprodukter.
- Da denne Airfryer har to tilberedningskamre, er dens elektriske energi høj. Brug ikke andre kraftige apparater på samme kredsløb på samme tid (f.eks. elkander, elgrill og lignende). Ellers kan det ske, HFI-relæet reagerer ved at afbryde strømmen til stikkontakten.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen og tilbehør placeret i tilberedningskammeret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.
- Når du damper mad, skal du være forsigtig, når du åbner låget, for at undgå forbrændinger på grund af dampen.
- Det rum, som ikke er i brug, er altid varmt, når det andet er i brug.
- Det rum, som ikke er i brug, kan blive varmt, når det andet rum er i brug, og det anbefales at holde alle kurve på plads, selv når kun et enkelt rum er i brug, og kun at åbne/fjerne kurven, når dette er nødvendigt for påfyldning.
- Placer ikke apparatets dampvindue mod stikkontakten.
- Varmeelementets overflade udsættes for restvarme efter brug.
- Brug altid varmebestandige glasskåle, metalredskaber eller beholdere af alufolie, der er egnet til brug ved høje temperaturer i airfryeren. Undgå at bruge beholdere af plast, papir, eller som ikke kan gå i ovnen, da de kan smelte eller frigive skadelige stoffer.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten lige efter tilberedningen er færdig.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.
- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele og stænkskærm er varme.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærlige fødevarer med funktionen synkroniseret afslutning (der kan forekomme bakterievækst).
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og pas på, at tilbehøret ikke falder ud.
- Ledningsholderen fungerer også som et afstandsstykke ved at skabe afstand mellem enheden og væggen for at forhindre varmeophobning (fig. 3). Fjern aldrig dette afstandsstykke.
- Fortsæt med afkalkningen, når afkalkningsikonet lyser.
- Placer enheden 20 cm væk fra væggen, og placer ikke luftudgangen direkte foran stikkontakten. Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.
- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.
- Hvis der samler sig damp inde i eller rundt om overfladen på dampventilen, skal den tørres af med en blød, tør klud.
- Hvis der er kondensvand på den ubenyttede stikkontakt, anbefales det at flytte enheden eller bruge støvdækslet til stikkontakten for at undgå, at der ophobes kondens på den ubenyttede stikkontakt.
- Brug ikke alkaliske rengøringsmidler til rengøring for at undgå at beskadige apparatet. Brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

- Selvom apparatet kan køre kontinuerligt i op til 24 timer, er det vigtigt, at apparatet køler ned med jævne mellemrum. Kontinuerlig drift uden afkøling kan forårsage overophedning og reducere produktets levetid. For sikker brug skal du slukke for apparatet og lade det køle af, før du starter det igen efter længere tids madlavning.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Auto-sluk

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

Genbrug



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

Reklamationsret og support

Versuni Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. For yderligere oplysninger, reservedele eller for at benytte garantien, besøg vores hjemmeside **home.id/support**.

Oplysninger om EcoDesign

Oplysninger om EcoDesign for modelidentifikator(er): NA565

Beskrivelse	Symbol	Værdi	Enhed
Strømforbrug i slukket tilstand	P _{off}	0,2	W
Strømforbrug i standbytilstand	P _{sb}	/	W

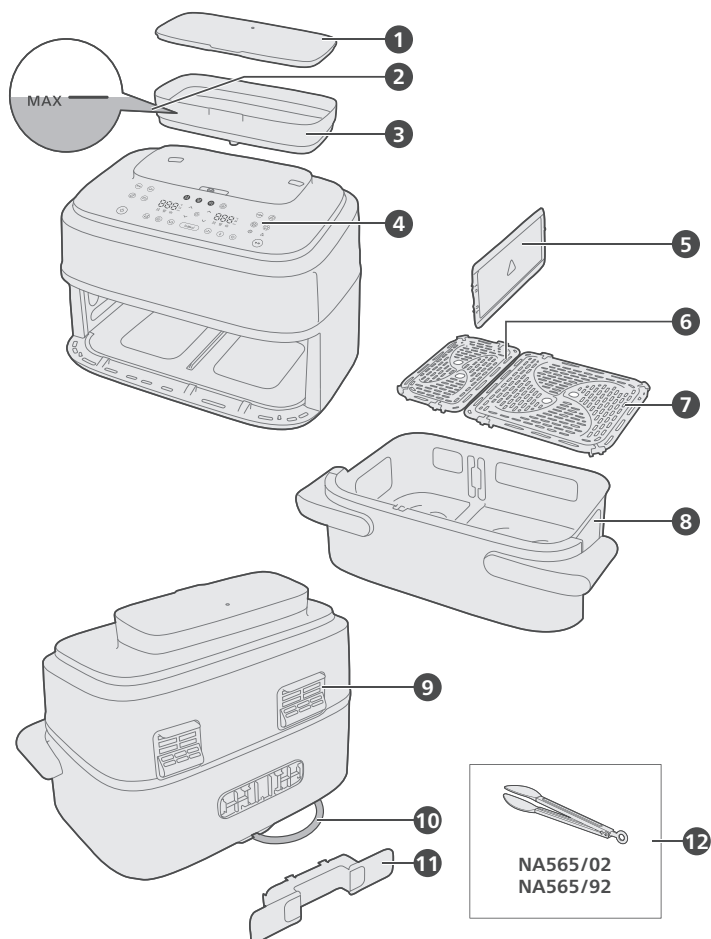
Periode før automatisk skift til standbytilstand	T _{sb}	20	Min.
Målestandard for nytteværdi	EN 50564:2011		
Kontaktoplysninger for flere oplysninger	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holland		
Apparatet overholder kravene til miljøvenligt design i KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/826.			

Indledning

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

Generel beskrivelse

Produktoversigt



- 1 Låg til vandtank
- 2 MAX-vandstandsindikation
- 3 Vandtank
- 4 Kontrolpanel
- 5 Opdeler til beholder
- 6 Bundplade til venstre beholder
- 7 Bundplade til højre beholder

- 8 XXL beholder/stor kurv
- 9 Luftudtag
- 10 Netledning
- 11 Ledningsholder
- 12 Køkkentænger (kun NA565/02, NA565/92)

Oversigt over kontrolpanel

Strømforsyning og grundlæggende betjening



Tænd-/sluk-knap

Tryk for at tænde eller slukke for Airfryer.



Start/pause-knap

Tryk for at starte tilberedningsprocessen eller sætte den på pause.



Airfry-knap

Tryk for at starte airfrying med cirkulation af varm luft for at få sprøde resultater.



Steamfry-knap

Tryk for at starte kombinationen af damp og airfrying for at få et saftigt indre og sprødt ydre.



Dampknap

Tryk for at tilberede mad med damp for at få skånsom og ensartet opvarmning.



Knap til venstre beholder

Tryk for at vælge venstre beholder



Knap til højre beholder

Tryk for at vælge højre beholder



Knap til XXL beholder/stor kurv

Tryk for at vælge XXL beholder/stor kurv



Øg/reducer-knapper

Tryk for at øge eller sænke tilberedningstemperatur og -tid.



Knap til justering af temperatur

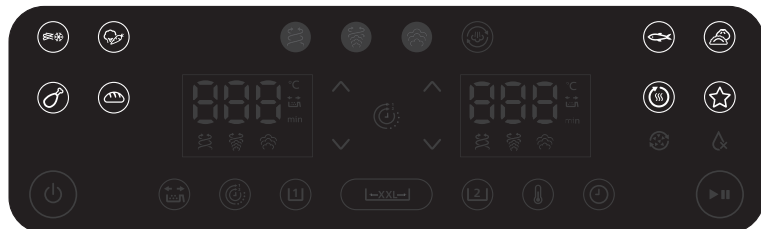
Tryk for at ændre temperatur.



Knap til justering af tid

Tryk for at ændre tid.

Forudindstillede programmer



Frosne pomfritter

Brug denne forudindstilling til at tilberede gyldne frosne pomfritter, kartoffelbåde eller hashbrowns.



Blandede grøntsager

Brug denne forudindstilling til at stege sprøde grøntsager jævnt med minimal olie.



Kyllingelår

Brug denne forudindstilling til at tilberede kyllingelår grundigt med sprød skind.



Bageplader

Brug denne forudindstilling til bagværk med jævn varmefordeling og gyldne, sprøde resultater.



Fisk

Brug denne forudindstilling til forsigtigt at tilberede fiskefileter eller fisk/skaldyr, mens du holder dem fugtige og flagede.



Dumplings

Brug denne forudindstilling til at tilberede dumplings ensartet med en sprød overflade og mørt fyld.



Genopvarmning

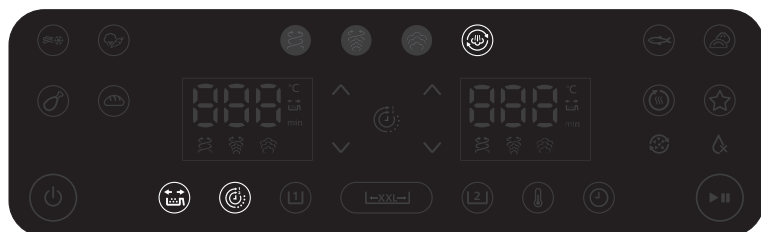
Genopvarmningsfunktionen opvarmer hurtigt tilberedt mad og genskaber den oprindelige smag og konsistens uden at overtilberede maden.



Favorit

Din Airfryer indeholder en funktion, der gemmer dine foretrukne tider og temperaturer for at sikre hurtig og ensartet tilberedning næste gang (se "Favoritfunktion").

Yderligere funktioner



Rystepåmindelse

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

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



Damprensning

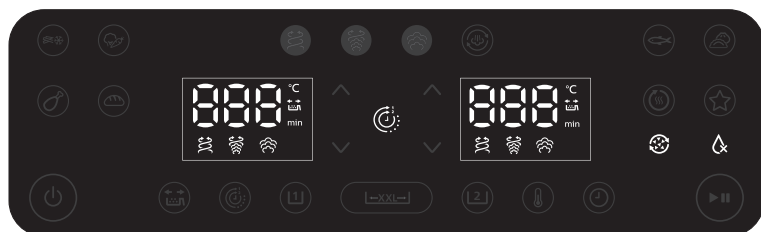
Opløser effektivt fedtede rester og giver en grundig rengøring af beholderen (se "Damprensning").



Tidsfunktion (synkronisering)

Synkroniserer automatisk tilberedningstiden for at sikre, at begge beholdere bliver færdige med tilberedningen på samme tid, selv hvis der er forskellige tilberedningstider (se "Tidsfunktion (synkronisering)").

Display



Display

Viser tilberedningstid, temperatur, tilberedningstilstand og rystningspåmindelse.



Angivelse af tidsfunktion

Lyser, når tidsfunktionen er aktiveret.



Ingen vand-påmindelse

Lyser, når der ikke er nok vand i vandtanken.



Påmindelse om afkalkning

For hver 10 timers tilberedning med damp vises der en påmindelse om afkalkning, som blinker på displayet.

Før apparatet tages i brug

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

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

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

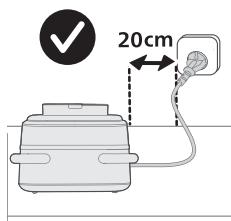
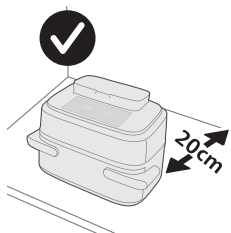
Forsigtig: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

Bemærk: Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.

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

Forberedelser før brug

- 1 Stil apparatet på et stabilt, plant og varmekraftigt underlag. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads på bordet til den forlængede skinne, når beholderen er trukket ud.
- 2 Sørg for, at der er mindst 20 cm fri plads bag apparatet.



Bemærk: Under brug frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af damp og udtag. Placer apparatet mindst 20 cm fra væggen, og placer ikke luftudtagene direkte foran stikkontakten.

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

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

Brug af opdeler til beholder

Din Airfryer leveres med en XXL beholder/stor kurv og en aftagelig opdeler, så du kan tilberede mad på forskellige måder.

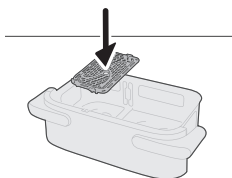
- Venstre beholder [1]: Gælder kun for **Airfry**
- Højre beholder [2], stor kurv [XXL]: Gælder for **Airfry**, **Steamfry**, **Damp**, **Damprensning** og **Afkalkning**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

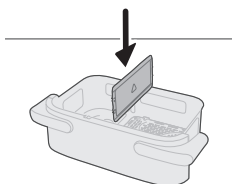
Venstre beholder [1]

Den venstre beholder er velegnet til mindre portioner eller mellemretter.

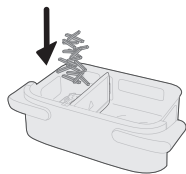
- 1 Placer bundpladen i venstre beholder.



- 2 Fastgør opdeleren.



- 3 Kom ingredienserne i venstre beholder.



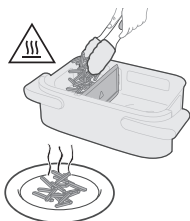
- 4 Tryk på **Venstre beholder [1]** på kontrolpanelet.



- 5 Indstil tilberedningsparametrene, og start tilberedningen.



- 6 Brug køkkentænger til at fjerne tilberedt mad fra beholderen, når tilberedningen er færdig.

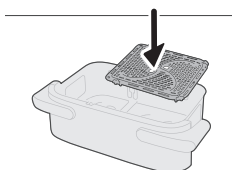


Bemærk: Der følger ikke køkkentænger med modellerne NA565/02 og NA565/92. Til andre modeller sælges tænger separat.

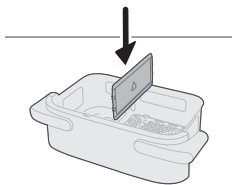
Højre beholder [2]

Den højre beholder [2] er velegnet til større portioner eller hovedretter.

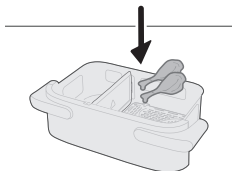
- 1 Placer bundpladen i højre beholder.



2 Fastgør opdeleren.



3 Kom ingredienserne i den højre beholder.



4 Tryk på **Højre beholder [2]** på kontrolpanelet.

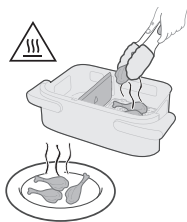


5 Vælg tilstanden **Airfry**, **Steamfry** eller **Damp**.



6 Indstil tilberedningsparametrene, og start tilberedningen.





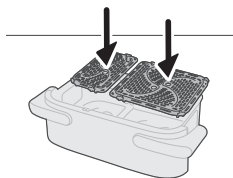
- 7** Brug køkkentænger til at fjerne tilberedt mad fra beholderen, når tilberedningen er færdig.

Bemærk: Der følger ikke køkkentænger med modellerne NA565/02 og NA565/92. Til andre modeller sælges tænger separat.

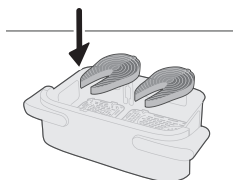
XXL beholder/stor kurv

XXL beholder/stor kurv er velegnet til tilberedning af store portioner eller måltider til hele familien i én beholder.

- 1** Placer begge bundplader i beholderen.



- 2** Kom ingredienserne i beholderen.



- 3** Tryk på **XXL** beholder.



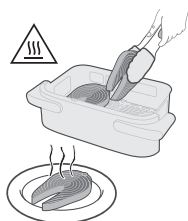
4 Vælg tilstanden **Airfry**, **Steamfry** eller **Damp**.



5 Indstil tilberedningsparametrene, og start tilberedningen.



6 Brug køkkentænger til at fjerne tilberedt mad fra beholderen, når tilberedningen er færdig.

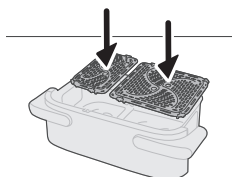


Bemærk: Der følger ikke køkkentænger med modellerne NA565/02 og NA565/92. Til andre modeller sælges tænger separat.

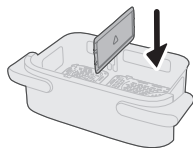
Dobbelt beholder

Velegnet til tilberedning af to forskellige fødevarer på samme tid uden at blande smagene.

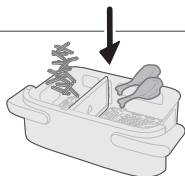
1 Placer begge bundplader i beholderen.



2 Fastgør opdeleren.



3 Kom ingredienserne til begge beholdere.



4 Tryk på **Venstre beholder [1]** på kontrolpanelet.

5 Indstil tilberedningsparametrene for den venstre beholder.



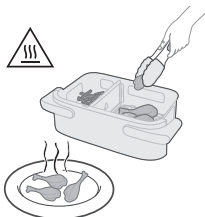
6 Tryk på **Højre beholder [2]** på kontrolpanelet.



7 Vælg tilstanden **Airfry**, **Steamfry** eller **Damp**.



- 8 Indstil tilberedningsparametrene, og start tilberedningen.



- 9 Brug køkkentænger til at fjerne tilberedt mad fra beholderen, når tilberedningen er færdig.

Bemærk: Der følger ikke køkkentænger med modellerne NA565/02 og NA565/92. Til andre modeller sælges tænger separat.

Tilberedningstilstande

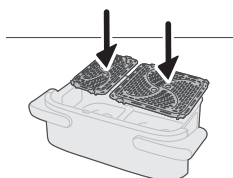
Dette apparat med dampfunktion har tre alsidige tilberedningstilstande, der er designet til at passe til en lang række madlavningsbehov.

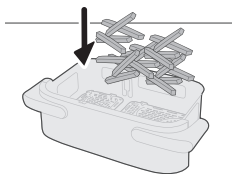
- **Airfry-tilstand** giver sprøde resultater med minimal brug af olie, perfekt til snacks og stegte livretter.
- **Steamfry-tilstand** kombinerer varm luft og damp for at bevare fugt og samtidig opnå et gyldent resultat – velegnet til sarte fødevarer som hjemmebagt brød, hjemmelavet pizza og fisk.
- **Damp-tilstand** bruger ren damp for at tilberede ingredienser forsigtigt, bevare næringsstoffer og tekstur, hvilket gør den perfekt til grøntsager samt fisk og skaldyr.

Madlavning med manuelle indstillinger

Airfry-tilstand

- 1 Placer begge bundplade i beholderen.

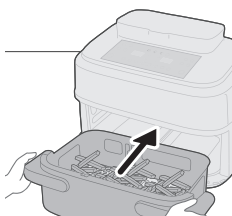




2 Kom ingredienserne i beholderen.

Bemærk: Airfryeren er velegnet til tilberedning af en lang række ingredienser. Du får de bedste resultater ved at se "Madtabel" for at få oplysninger om anbefalede mængder og tilberedningstider.

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



3 Sæt beholderen tilbage i apparatet.

Bemærk: Skub beholderen tilbage i apparatet, indtil den låses på plads.



4 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.



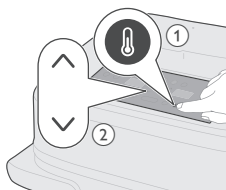
5 Tryk på **XXL**-knappen.

Bemærk: Tryk på den korrekte beholderknap i henhold til den beholder, du bruger.

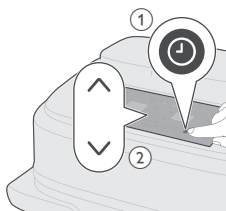


6 Tryk på **Airfry**-knappen for at skifte til Airfry-tilstand.

- 7 Tryk på **Temperatur**-knappen, og tryk derefter på **Øg**- eller **Reducer**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningstemperatur.



- 8 Tryk på **Tid**-knappen, og tryk derefter på **Øg**- eller **Reducer**-knappen til at vælge den ønskede tilberedningstid.



Bemærk: Ud over manuelt valg af tilberedningstemperatur og -tid kan du også vælge mellem en række forudindstillede programmer, der er designet til komfort og optimale resultater.

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



Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende ingredienserne over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.

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

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

- 10 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.

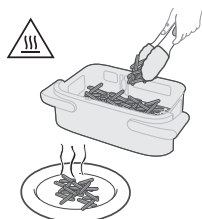


Forsigtig: Efter tilberedning er beholderen, de indvendige dele og ingredienserne varme. Placer altid beholderen på et varmebestandigt underlag (f.eks. bordskåner eller silikonemåtte), når du tager dem ud af apparatet. Afhængigt af typen af mad kan der slippe damp ud af beholderen.

- 11 Fjern den tilberedte mad fra beholderen.

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

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



Madtabel til Airfry-tilstand

Tabellen nedenfor indeholder anbefalede basisindstillinger til tilberedning af forskellige typer mad.

Bemærk

- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.
- Tilberedningsresultaterne varierer afhængig af størrelsen på ingredienserne eller størrelsen på hver ret. For at opnå perfekte resultater skal forudindstillingerne for tilberedning tilpasses de specifikke ingredienser. Home ID-opskriftsbogen indeholder en komplet vejledning til tilpasning baseret på størrelsen på ingredienserne og størrelsen på retten.

Ingredienser	Behol- der	Mad- mængde	Tempera- tur	Tid (min)	Bemærk
	Højre	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 16, 20, 24 og 28 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
	Venstre	600 g / 21 oz	200 °C	43 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 20, 25, 31 og 36 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 18, 23, 28 og 33 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.

Tynde, frosne pommes frites
(7x7 mm / 0,3x0,3")
Stor portion

Ingredienser	Behol-der	Mad-mængde	Tempera-tur	Tid (min)	Bemærk
	Højre	800 g / 28 oz	200 °C	20 - 30 min	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 12, 15, 18 og 21 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
	Venstre	300 g / 11 oz	200 °C	22 - 28 min	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 13, 16, 20 og 24 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 13, 17, 20 og 25 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm / 0,3x0,3") Lille portion	Højre	800 g / 28 oz	180 °C	29 - 31 min	Ryst 2-3 gange med jævne mellemrum
	Venstre	300 g / 11 oz	180 °C	36 - 38 min	Ryst 2-3 gange med jævne mellemrum
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30-32 min.	Ryst 2-3 gange med jævne mellemrum

Ingredienser	Beholder	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Frosne kyllingenuggets	Højre	600 g / 21 oz	180 °C	10 - 16 min	Ryst eller vend halvvejs
	Venstre	300 g / 11 oz	180 °C	13 - 18 min	Rystes halvvejs i processen
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11 - 15 min	Ryst eller vend halvvejs
Frosne forårsruller	Højre	600 g / 21 oz	180 °C	12 - 18 min	Ryst eller vend halvvejs
	Venstre	300 g / 11 oz	180 °C	12 - 18 min	Rystes halvvejs i processen
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13 - 19 min	Ryst eller vend halvvejs
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz/stk.)	Højre	4 hakkebøffer	200 °C	10 - 16 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	Venstre	2 hakkebøffer	200 °C	10 - 16 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	XXL	6 stk.	200 °C	10 - 16 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	Højre	1200 g / 42 oz	150 °C	55 - 60 min	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 150 g / 5 oz)	Højre	4 stk.	200 °C	10 - 15 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	Venstre	2 stk.	200 °C	12 - 17 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	XXL	8 stk.	200 °C	12 - 18 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

Ingredienser	Behol-der	Mad-mængde	Tempera-tur	Tid (min)	Bemærk
Tynde pølser (ca. 50 g / 1,8 oz/stk.)	Højre	10 stk.	200 °C	8 - 13 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	Venstre	5 stk.	200 °C	10 - 14 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	XXL	14 stk.	200 °C	9 - 14 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Kyllingelår (ca. 100 g / 3,5 oz/stk.) Lille portion	Højre	4 stk.	190 °C	23 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst, vend eller omrør maden manuelt halvvejs efter 13 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner kyllingelår
	Venstre	4 stk.	190 °C	27 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst, vend eller omrør maden manuelt halvvejs efter 14 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner kyllingelår
	XXL	8 stk.	190 °C	28 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst, vend eller omrør maden manuelt halvvejs efter 14 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner kyllingelår

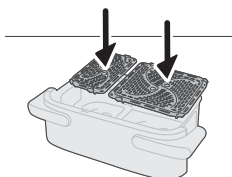
Ingredienser	Behol- der	Mad- mængde	Tempera- tur	Tid (min)	Bemærk
Kyllingebryst (ca. 200 g / 7 oz/stk.)	Højre	4 stk.	180 °C	15 - 25 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	Venstre	3 stk.	180 °C	20 - 25 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	XXL	10 stk.	180 °C	22 - 25 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hel kylling	Højre	1200 g / 42 oz	180 °C	45 - 60 min	i/t
Hele fisk (ca. 300-400 g / 11-14 oz/stk.)	Højre	3 stk.	200 °C	15 - 20 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	Venstre	1 stk.	200 °C	16 - 20 min	i/t
	XXL	4 stk.	200 °C	18 - 25 min	i/t
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	Højre	4 stk.	160 °C	10 - 14 min	i/t
	Venstre	2 stk.	160 °C	16 - 22 min	i/t
	XXL	8 stk.	160 °C	16 - 21 min	i/t

Ingredienser	Behol-der	Mad-mængde	Tempera-tur	Tid (min)	Bemærk
Blandede grøntsager (grofthakkede) Stor portion	Højre	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst manuelt efter 11 og 17 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager
	Venstre	800 g / 14 oz	180 °C	24 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst manuelt efter 12 og 18 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min.	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst manuelt efter 12 og 18 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager
Muffins (ca. 40 g / 1,4 oz/kop)	Højre	6 stk.	160 °C	13 min.	
	Venstre	6 stk.	160 °C	16 min.	
	XXL	12 stk.	160 °C	15 min.	
Kage	Højre	500 g / 18 oz	150 °C	30 - 35 min	Brug bagetilbehøret
Forbagt brød/rundstykker (ca. 75 g / 2,7 oz/stk.)	Højre	4 stk.	180 °C	8 min.	
	Venstre	3 stk.	180 °C	8 min.	
	XXL	8 stk.	180 °C	8 min.	

Ingredienser	Beholder	Mad-mængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Vegansk (friske veganske snacks som for eksempel falafel)	Højre	12 stk.	180 °C	12 - 15 min	Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
	Venstre	12 stk.	190 °C	15 - 18 min	Ryst 2 gange med jævne mellemrum
	XXL	20 stk.	190 °C	15 - 20 min	Ryst 2 gange med jævne mellemrum
Hjemmebagt brød	Højre	550 g / 19 oz	150 °C	30 - 40 min	Brug bagetilbehøret. Brug ikke bagepapir.

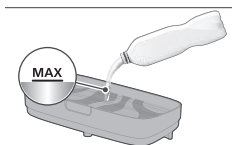
Steamfry-tilstand

- 1 Placer begge bundplade i beholderen.

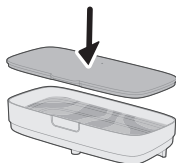


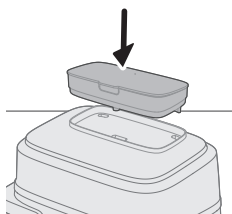
- 2 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger rensset eller destilleret vand.

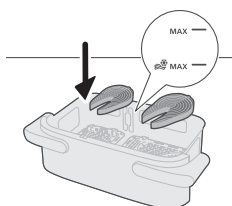


- 3 Fastgør låget på vandtanken.





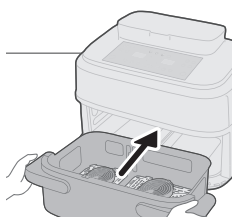
- 4 Juster vandtanken med rillen øverst på apparatet, og tryk ned, indtil det er fastgjort korrekt.



- 5 Kom ingredienserne i beholderen.

Bemærk: Airfryeren er velegnet til tilberedning af en lang række ingredienser. Du får de bedste resultater ved at se "Madtabel" for at få oplysninger om anbefalede mængder og tilberedningstider.

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



- 6 Sæt beholderen tilbage i apparatet.

Bemærk: Skub beholderen tilbage i apparatet, indtil den låses på plads.



- 7 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.



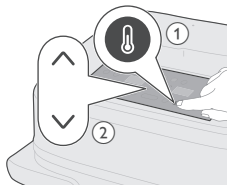
- 8 Tryk på **XXL**-knappen.

Bemærk: Tryk på den korrekte beholderknap i henhold til den beholder, du bruger.

- 9 Tryk på **Steamfry**-knappen for at skifte til Steamfry-tilstand.

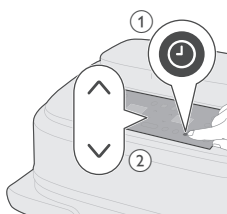


- 10 Tryk på **Temperatur**-knappen, og tryk derefter på **Øg**- eller **Reducer**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningstemperatur.



- 11 Tryk på **Tid**-knappen, og tryk derefter på **Øg**- eller **Reducer**-knappen til at vælge den ønskede tilberedningstid.

Bemærk: Ud over manuelt valg af tilberedningstemperatur og -tid kan du også vælge mellem en række forudindstillede programmer, der er designet til komfort og optimale resultater.



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

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende indholdet over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.



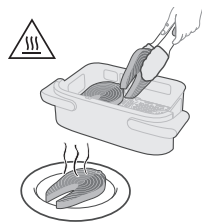
Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

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

- 13 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.

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





14 Fjern den tilberedte mad fra beholderen.

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

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

Madtabel til Steamfry-tilstand

Tabellen nedenfor indeholder anbefalede basisindstillinger til tilberedning af forskellige typer mad.

Bemærk

- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pomfritter, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.
- Tilberedningsresultaterne varierer afhængig af størrelsen på ingredienserne eller størrelsen på hver ret. For at opnå perfekte resultater skal forudindstillingerne for tilberedning tilpasses de specifikke ingredienser. Home ID-opskriftsbogen indeholder en komplet vejledning til tilpasning baseret på størrelsen på ingredienserne og størrelsen på retten.

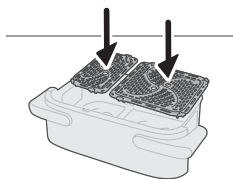
Ingredienser

	Behol-der	Mad-mængde	Tempera-tur	Tid (min)	Bemærk
Friske kartofler i tern	Højre	800 g/28 oz	180 °C	26 - 35 min	Ryst 2 gange med jævne mellemrum
	XXL	1200 g/42 oz	180 °C	26 - 35 min	Ryst 2 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår (ca. 125 g/4 oz/stk.)	Højre	10 stk.	200 °C	22 - 27 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	XXL	15 stk.	200 °C	23 - 28 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Kyllingebryst (ca. 200 g/7 oz/stk.)	Højre	4 stk.	180 °C	18 - 22 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
	XXL	12 stk.	180 °C	18 - 23 min	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

Ingredienser	Behol- der	Mad- mængde	Tempera- tur	Tid (min)	Bemærk
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz/stk.)	Højre	3 stk.	200 °C	15 - 20 min	i/t
	XXL	5 stk.	200 °C	15 - 20 min	i/t
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	Højre	4 stk.	160 °C	12 - 16 min	i/t
	XXL	8 stk.	160 °C	15 - 20 min	i/t
Blandede grøntsager	Højre	1000 g/35 oz	200 °C	20 - 25 min	Rystes halvvejs i processen
Blomkål	Højre	600 g/21 oz	150 °C	19 - 21 min	Ryst eller vend halvvejs
	XXL	1400 g/49 oz	150 °C	19 - 23 min	Ryst eller vend halvvejs
Gulerødder	Højre	600 g/21 oz	150 °C	20 - 24 min	Ryst eller vend halvvejs
	XXL	1200 g/42 oz	150 °C	20 - 25 min	Ryst eller vend halvvejs
Hjemmebagt brød	Højre	550 g/19 oz	180 °C	30 - 35 min	Brug bagetilbehøret. Brug ikke bagepapir.
	XXL	1200 g/42 oz	180 °C	40 - 45 min	Brug en hvilken som helst egnet bageplade. Sørg for, at brødet er så fladt som muligt, eller del det i to mindre brød. Brug ikke bagepapir.
Dumplings	Højre	400 g/14 oz	170 °C	15 - 20	i/t
	XXL	700 g/25 oz	170 °C	17 - 22 min	i/t
Hel kylling	Højre	1200 g/42 oz	190 °C	45 - 55 min	i/t
	XXL	2 x 1200 g/42 oz	190 °C	50 - 60 min	i/t

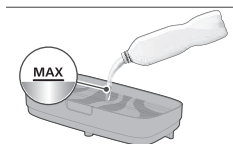
Damptilstand

- 1 Placer begge bundplade i beholderen.

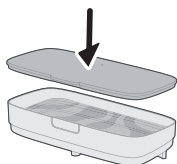


- 2 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

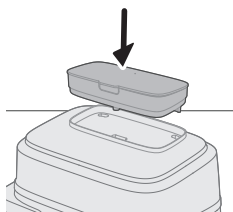
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger rensat eller destilleret vand.



- 3 Fastgør låget på vandtanken.



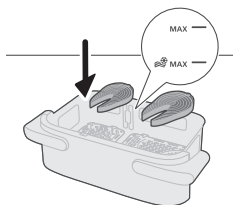
- 4 Juster vandtanken med rillen øverst på apparatet, og tryk ned, indtil det er fastgjort korrekt.

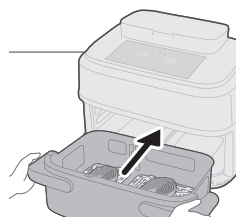


- 5 Kom ingredienserne i beholderen.

Bemærk: Airfryeren er velegnet til tilberedning af en lang række ingredienser. Du får de bedste resultater ved at se "Madtabel" for at få oplysninger om anbefalede mængder og tilberedningstider.

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





6 Sæt beholderen tilbage i apparatet.

Bemærk: Skub beholderen tilbage i apparatet, indtil den låses på plads.



7 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.

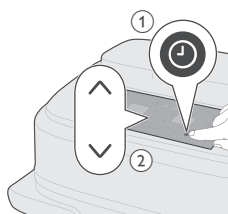


8 Tryk på **XXL**-knappen.

Bemærk: Tryk på den korrekte beholderknap i henhold til den beholder, du bruger.



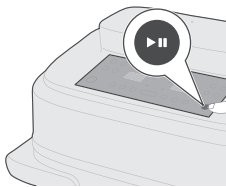
9 Tryk på **Damp**-knappen for at skifte til damptilstand.



10 Tryk på **Tid**-knappen, og tryk derefter på **Øg-** eller **Reducer-**knappen til at vælge den ønskede tilberedningstid.

Bemærk: Temperaturjustering er deaktiveret under dampning.

Bemærk: Ud over manuelt valg af tilberedningstid kan du også vælge mellem en række forudindstillede programmer, der er designet til komfort og optimale resultater.



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

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende indholdet over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.

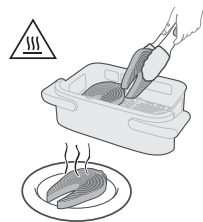
Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

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



12 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.

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



13 Fjern den tilberedte mad fra beholderen.

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

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

Madtabel til damptilstand

Tabellen nedenfor indeholder anbefalede basisindstillinger til tilberedning af forskellige typer mad.

Bemærk

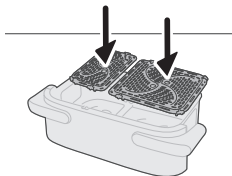
- De angivne indstillinger er beregnet som retningslinjer. På grund af variationer i ingrediensernes oprindelse, størrelse, form og mærke kan der ikke garanteres optimale resultater for alle ingredienser.
- Ved tilberedning af større mængder (f.eks. pomfritter, rejer, kyllingelår, frosne snacks) skal ingredienserne rystes, vendes eller omrøres 2-3 gange under tilberedningen for at sikre ensartet konsistens og tilberedningsgrad.
- Tilberedningsresultaterne varierer afhængigt af størrelsen på ingredienserne eller størrelsen på hver ret. For at opnå perfekte resultater skal forudindstillingerne for tilberedning tilpasses de specifikke ingredienser. Home ID-opskriftsbogen indeholder en komplet vejledning til tilpasning baseret på størrelsen på ingredienserne og størrelsen på retten.

Ingredienser	Beholder	Mad-mængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Friske kartofler i tern	Højre	800 g/28 oz	100 °C	28 - 35 min	i/t
	XXL	1200 g/42 oz	100 °C	30 - 35 min	i/t
Hel kartoffel (ca. 250-300 g/9-11 oz/stk.)	Højre	4 stk.	100 °C	45 - 55 min	i/t
	XXL	10 stk.	100 °C	40 - 50 min	i/t
Kyllingelår (ca. 125 g/4 oz/stk.)	Højre	10 stk.	100 °C	30 - 40 min	i/t
	XXL	15 stk.	100 °C	30 - 40 min	i/t
Kyllingebryst (ca. 200 g/7 oz/stk.)	Højre	4 stk.	100 °C	20 - 25 min	i/t
	XXL	12 stk.	100 °C	30 - 40 min	i/t
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz/stk.)	Højre	3 stk.	100 °C	15 - 20 min	i/t
	XXL	8 stk.	100 °C	25 - 30 min	i/t
Hårde grøntsager	Højre	600 g/21 oz	100 °C	12 - 16 min	i/t
	XXL	1300 g/45 oz	100 °C	20 - 28 min	i/t
Dumplings	Højre	400 g/14 oz	100 °C	15 - 20 min	i/t
	XXL	800 g/28 oz	100 °C	20 - 25 min	i/t
Svineribben	Højre	300 g/11 oz	100 °C	30 - 35 min	Brug en plade af en vis størrelse
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40-45 min.	i/t
Ris	Højre	320 g/11 oz	100 °C	25 - 30 min	Brug af gryde/form, f.eks. bageform, silikonebakke osv. Tilsæt 320 ml vand i gryden/formen, forholdet mellem ris og vand er 1:1,25.
	XXL	640 g/22 oz	100 °C	25 - 30 min	Brug en hvilken som helst egnet bageplade. Tilsæt 600 ml vand i gryden/formen, hvor forholdet mellem ris og vand er 1:1,25.
Yams/sød kartoffel (ca. 100 g/4 oz/stk.)	Højre	8 stk.	100 °C	45 - 60 min	i/t
	XXL	12 stk.	100 °C	45 - 60 min	i/t

Tilberedning med forudindstillede programmer

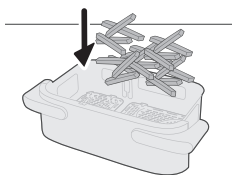
Dette apparat leveres med en række forudindstillede tilberedningsprogrammer, der er beregnet til at gøre tilberedning nemmere. Hver forudindstilling er optimeret til en bestemt type mad og indstiller automatisk den korrekte temperatur og tilberedningstid for at levere lækre resultater med minimal arbejdsindsats.

1 Placer begge bundplade i beholderen.



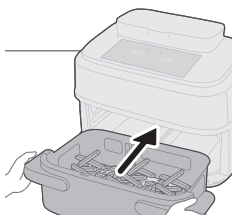
2 Kom ingredienserne i beholderen.

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



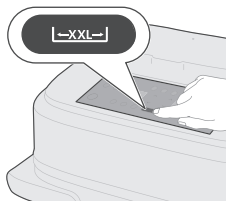
3 Sæt beholderen tilbage i apparatet.

Bemærk: Skub beholderen tilbage i apparatet, indtil den låses på plads.



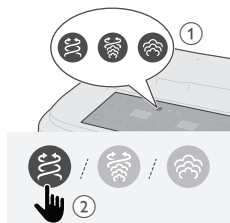
4 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.





5 Tryk på **XXL**-knappen.

Bemærk: Tryk på den korrekte beholderknap i henhold til den beholder, du bruger.

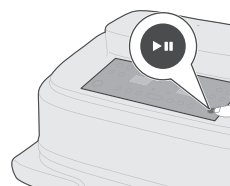


6 Tryk på **Airfry**-, **Steamfry**- eller **Damp**-knappen for skifte til en af tilberedningstilstandene.

Bemærk: Sørg for, at den fyldte vandtank sidder korrekt, når du bruger **Steamfry**- eller **Damp**-tilstandene.



7 Vælg et af de forudindstillede programmer i henhold til den mad, du tilbereder.



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

Bemærk: Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at gøre dette skal du:

- Forsigtigt trække beholderen ud.
- Ryste eller vende ingredienserne over et varmebestandigt underlag.
- Sætte beholderen tilbage for at fortsætte tilberedningen.

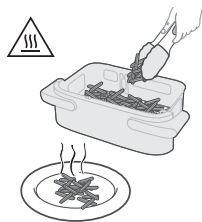
Bemærk: Sæt tilberedningen på pause ved at trykke på **Start/pause**-knappen. Tryk på den samme knap igen for at få lyden tilbage.

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

9 Når tilberedningen er fuldført, lyder der en timerklokke. Træk forsigtigt beholderen ud.



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



10 Fjern den tilberedte mad fra beholderen.

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

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

Forudindstillingstabel XXL beholder (2750 W)

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry		Steamfry		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pomfritter	1300 g	26 min.	200 °C	-	-	-	-
	Grøntsager	1200 g	24 min.	200 °C	20 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Kyllingelår	1875 g	30 min.	190 °C	32 min.	200 °C	40 min.	100 °C
	Bageplader	1500 g	25 min.	180 °C	27 min.	180 °C	-	-
	Fisk	2200 g	18 min.	200 °C	20 min.	200 °C	22 min.	100 °C
	Dumpling	800 g	-	-	22 min.	160 °C	22 min.	100 °C
	Genopvarm	850 g	6 min.	180 °C	22 min.	160 °C	16 min.	100 °C

Forudindstillingstabel XXL beholder (2200 W-2300 W)

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry		Steamfry		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pomfritter	1300 g	29 min.	200 °C	-	-	-	-
	Grøntsager	1200 g	25 min.	200 °C	21 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Kyllingelår	1875 g	32 min.	190 °C	35 min.	200 °C	40 min.	100 °C
	Bageplader	1500 g	28 min.	180 °C	30 min.	180 °C	-	-

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry		Steamfry		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Fisk	2200 g	20 min.	200 °C	21 min.	200 °C	22 min.	100 °C
	Dumpling	800 g	-	-	25 min.	160 °C	22 min.	100 °C
	Genopvarm	850 g	6 min.	180 °C	22 min.	160 °C	16 min.	100 °C

Forudindstillingstabel til højre beholder (2750 W)

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry		Steamfry		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pomfritter	800 g	24 min.	200 °C	-	-	-	-
	Grøntsager	700 g	17 min.	200 °C	15 min.	160 °C	14 min.	100 °C
	Kyllingelår	1200 g	22 min.	190 °C	24 min.	200 °C	27 min.	100 °C
	Bageplader	700 g	19 min.	180 °C	23 min.	160 °C	-	-
	Fisk	600 g	13 min.	190 °C	15 min.	200 °C	16 min.	100 °C
	Dumpling	400 g	-	-	18 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Genopvarm	500 g	7 min.	180 °C	18 min.	160 °C	13 min.	100 °C

Forudindstillingstabel til højre beholder (2200 W-2300 W)

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry		Steamfry		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pomfritter	800 g	28 min.	200 °C	-	-	-	-
	Grøntsager	700 g	18 min.	200 °C	16 min.	160 °C	14 min.	100 °C
	Kyllingelår	1200 g	25 min.	190 °C	27 min.	200 °C	27 min.	100 °C

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry		Steamfry		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Bageplader	700 g	22 min.	180 °C	26 min.	160 °C	-	-
	Fisk	600 g	16 min.	190 °C	18 min.	200 °C	16 min.	100 °C
	Dumpling	400 g	-	-	21 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Genopvarm	500 g	7 min.	180 °C	18 min.	160 °C	13 min.	100 °C

Forudindstillingstabel til venstre beholder (2750 W)

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry	
			Tid	Temperatur
	Frosne pomfritter	300 g	25 min.	200 °C
	Grøntsager	400 g	30 min.	200 °C
	Kyllingelår	625 g	27 min.	190 °C
	Bageplader	450 g	20 min.	190 °C
	Fisk	400 g	19 min.	200 °C
	Genopvarm	140 g	5 min.	160 °C

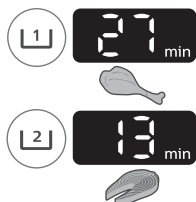
Forudindstillingstabel til venstre beholder (2200 W-2300 W)

	Forudindstilling	Anbefalet vægt	Airfry	
			Tid	Temperatur
	Frosne pomfritter	300 g	28 min.	200 °C
	Grøntsager	400 g	32 min.	200 °C
	Kyllingelår	625 g	30 min.	190 °C
	Bageplader	450 g	25 min.	190 °C
	Fisk	400 g	22 min.	200 °C
	Genopvarm	140 g	5 min.	160 °C

Tidsfunktion (synkronisering)

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

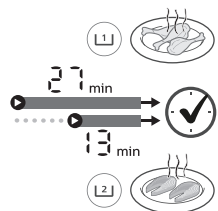
1 Indstil tilberedningstiden for begge beholdere.



2 Tryk på tidsfunktionsknappen.



3 Hver beholder starter tilberedningen på forskellige tidspunkter, men slutter på samme tid.



Favoritfunktion

Med Favorit-funktionen kan du gemme dine foretrukne tilberedningsindstillinger, så du hurtigt og nemt kan bruge dem.

Beholder: Vælg den beholder, du vil bruge - venstre beholder, højre beholder eller stor kurv (XXL beholder)

Tilstand: Når du har valgt en beholder, skal du vælge tilberedningstilstand: Airfry, Steamfry eller Damp. Bemærk: Steam- og Steamfry-tilstandene er kun tilgængelige med den store kurv (XXL-beholder) eller højre beholder.

Tid: Indstil tilberedningstiden i henhold til din opskrift.

Temperatur: Indstil temperaturen for at opnå de ønskede resultater.



Gem: Når du har tilpasset dine indstillinger for venstre beholder, højre beholder eller den store kurv (XXL beholder), skal du trykke på knappen Favorit og holde den nede i 2 sekunder for at gemme indstillingerne som den foretrukne forudindstilling. Næste gang skal du blot vælge kurven, tilberedningstilstand og den gemte foretrukne forudindstilling for at starte tilberedningen med det samme uden, at du skal indtaste indstillingerne igen.

Rystning af mad

Hvornår skal der rystes?

- Ryst eller vend maden 2-3 gange halvvejs gennem tilberedningen, eller mere, hvis det ønskes.
- Nogle forudindstillinger omfatter en indbygget funktion til rystepåmindelse.

Hvilke madvarer skal rystes?

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

Sådan ryster du

Under tilberedning skal du fjerne beholderen fra din Airfryer for at ryste, blande eller vende maden.

Sådan rystes maden sikkert:

- 1 Hold kurven over et varmebestandigt underlag.
- 2 Ryst forsigtigt kurven, og sørg for, at den varme luft kan nå alle madens overflader.

Hvis kurven er for tung til at ryste:

- 1 Anbring kurven på et varmebestandigt underlag.





- 2 Brug tænger eller redskaber med silikonespids til at vende ingredienserne. Sæt kurven tilbage, og fortsæt tilberedningen.

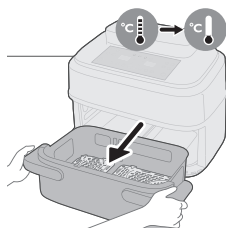
Bemærk: Airfryeren stopper automatisk, når kurven fjernes. Displayet forbliver frosset, indtil kurven sættes tilbage.

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

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

Rengøring

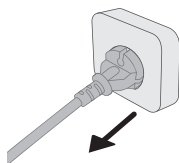
Regelmæssig rengøring



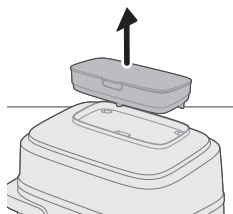
Advarsel: Lad beholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden du rengør dem.

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

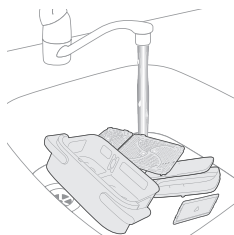
Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af beholderen efter hver brug.



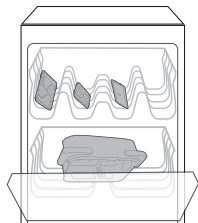
- 1 Tryk på **On/off**-knappen for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- 2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.



- 3 Hvis dampfunktionen er blevet brugt, skal du fjerne vandtanken og tømme den for eventuelt resterende vand.



- 4** Rengør beholderen, opdeleren og vandtanken under vandhanen, om nødvendigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp (se "Rengøringssekema").



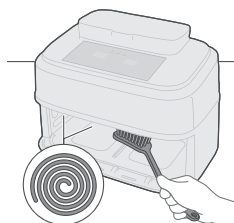
Tip: Du kan også rengøre beholderen, opdeleren og bundpladerne i opvaskemaskinen.

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

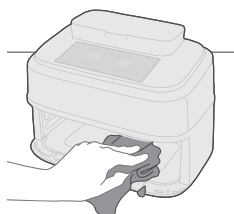
Tip: Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålborste eller en børste med stive børstehår, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.



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



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



- 7** Rengør indersiden med en let fugtet klud, tør af med en tør klud, hvis det er nødvendigt.

Damprensning

Damprensning hjælper med at opløse fedtaflejringer effektivt og giver en grundig rengøring af beholderen.

Programmet kører i 20 minutter og omfatter:

- **15 minutters damprensning** for at opløse aflejringerne.
- **5 minutters tørring** for at sikre, at gryden er klar til brug.

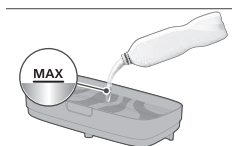
Bemærk: Når du starter damprengøringsprogrammet, kan apparatet afgive mere damp bagfra end i almindelig damptilstand. Dette er normalt og kan resultere i øget kondens på vægge i nærheden.

Før du begynder, skal du kontrollere følgende:

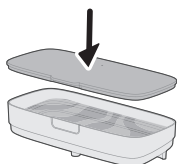
- Luftudtaget ikke vender direkte mod stikkontakter.
- Placer ikke andre køkkenapparater ved siden af apparatet.
- Sørg for, at der er mindst 20 cm mellem apparatet og væggen for at minimere ophobning af kondens.

1 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

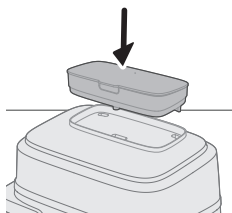
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger rensat eller destilleret vand.



2 Fastgør låget på vandtanken.

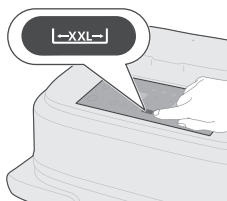


3 Juster vandtanken med rillen øverst på apparatet, og tryk ned, indtil det er fastgjort korrekt.





4 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.



5 Tryk på **XXL**-knappen.



6 Tryk på **Damprensning**-knappen.



7 Tryk på **Start/pause**-knappen for at starte damprengøringen.



8 Efter 15 minutter bipper apparatet konstant, og ikonet for damprensning begynder at blinke.



9 Træk beholderen ud, og rengør den.

Forsigtig: Brug altid grydelapper, når du håndterer den varme beholder.

Bemærk: Hvis der stadig er fedt i beholderen, skal du rengøre den med sæbevand eller et rengøringsmiddel og en svamp og derefter skylle den igen.



10 Sæt beholderen tilbage i apparatet.

Bemærk: Skub beholderen tilbage i apparatet, indtil den låses på plads.



11 Tøringsprocessen på 5 minutter starter automatisk, når beholderen sættes tilbage.

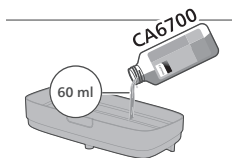


12 Efter 5 minutter angiver en biplyd, at tørringen er fuldført.

Tip: Før apparatet tages i brug første gang, eller hvis det ikke skal bruges i længere tid, foreslår vi, at du bruger funktionen til damprensning til at rengøre vandkredsløbssystemet og det højre kammer grundigt.

Afkalkning

For hver 10 timers tilberedning med damp vises der en påmindelse om afkalkning, som blinker på displayet – det betyder, at det er tid til at køre afkalkningsprogrammet. Afkalkningsprogrammet fjerner kalkaflejringer fra airfryerens vandsystem for at forlænge dets holdbarhed.



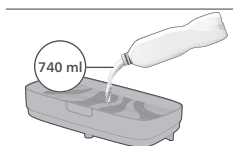
- 1** Fyld vandtanken med 60 ml Philips Descaler CA6700.

Bemærk: Philips Descaler CA6700 medfølger ikke i æsken. Køb separat for at få de bedste afkalkningsresultater.

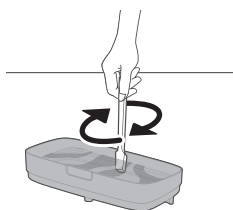
Bemærk: Til afkalkning af apparatet anbefaler vi, at du bruger Philips Descaler CA6700/55 (fås i Philips' onlinebutik). Apparatet skal afkalkes for hver 10 timers brug af dampningsfunktionen. Hvis du vil bruge et afkalkningsmiddel baseret på citronsyrepulver, anbefaler vi, at du blander **40 g citronsyrepulver af fødevarekvalitet med 800 ml vand** til afkalkning. Hvis apparatet ikke afkalkes, bortfalder garantien.

- 2** Fyld vandtanken med 740 ml vand.

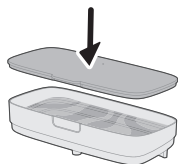
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger rensat eller destilleret vand.



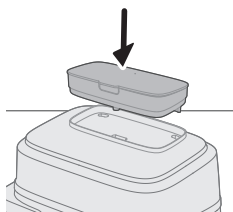
- 3** Bland vandet og afkalkningsmidlet jævnt i vandtanken.



- 4** Fastgør låget på vandtanken.

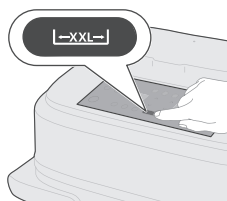


- 5** Juster vandtanken med rillen øverst på apparatet, og tryk ned, indtil det er fastgjort korrekt.





6 Tænd for apparatet ved at trykke på **On/off**-knappen.



7 Tryk på **XXL**-knappen.



8 Tryk på **Damprensning**-knappen, og hold den nede i 3 sekunder.



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



10 Efter 25 minutters afkalkning bipper apparatet og minder dig om at trække beholderen ud.

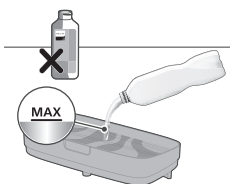


11 Træk beholderen ud, og hæld eventuelt resterende vand i gryden ud.

Forsigtig: Vær forsigtig, når du håndterer den varme beholder.



12 Tøm tanken for eventuelt resterende kalkfjerner.



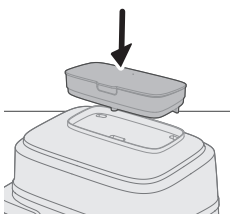
13 Genopfyld kun vandtanken med vand.

Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger rensset eller destilleret vand.



14 Sæt beholderen tilbage i apparatet.

Bemærk: Skub beholderen tilbage i apparatet, indtil den låses på plads.



15 Juster vandtanken med rillen øverst på apparatet, og tryk ned, indtil det er fastgjort korrekt.

16 Tryk på **Start/pause**-knappen for at fortsætte afkalkningen.



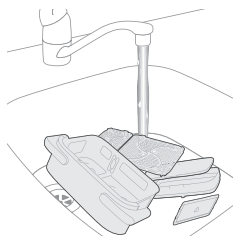
17 Afkalkningen kører i endnu 7 minutter og slutter, når du hører apparatet bippe igen.



18 Træk beholderen ud.

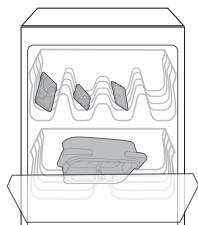


19 Rengør beholderen, opdeleren og vandtanken under vandhanen, om nødvendigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp (se "Rengøringsskema").



Tip: Du kan også rengøre beholderen, opdeleren og bundpladerne i opvaskemaskinen.

Vigtigt: Du må under ingen omstændigheder bruge afkalkningsvæske, der er baseret på svovlsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt.



Bemærk: Hvis der er hårdt vand i dit område, skal du muligvis afkalke apparatet oftere.

Opbevaring

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

Bemærk

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

Fejlfinding

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

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

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Der er for mange ingredienser i beholderen.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryeren har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
	Du trykkede ikke på On/off -knappen.	Tænd for apparatet ved at trykke på On/off -knappen.
Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-beholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af bundpladen).	Du kan forebygge skader ved at sænke bundpladen ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter pladen i en vinkel, kan siden slå mod beholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis dette forekommer, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevarerikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra beholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Beholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i beholderen. Rengør altid beholderen grundigt efter hver brug.
	Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren.	Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du lægger den i beholderen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Skærmen på Airfryeren viser "E01".	Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt.	Hvis din enhed blev opbevaret ved en lav omgivende temperatur, skal du lade den varme op til stuetemperatur i mindst 15 minutter, før du slutter den til igen. Hvis displayet stadig viser "E01", skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
Skærmen på Airfryer viser "E04", "E05", "E09", or "E12".	Enheden kan have en funktionsfejl.	Prøv at trække stikket ud og sætte det i igen. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
Jeg kan høre en mærkelig lyd fra undersiden af apparatet.	Dette apparat er udstyret med en blæser, der cirkulerer varme, og en vandpumpe til dampfunktionen. Under brug kan du muligvis høre lyde fra disse komponenter.	Det er helt normalt og forventeligt. Hvis lyden bliver væsentlig højere eller ændrer karakter, bedes du kontakte kundecenteret for at få hjælp.
Der er vand i tilberedningskammeret efter brug.	Efter tilberedning kan du muligvis se, at der er vand tilbage i tilberedningskammeret. Det skyldes den damp, der dannes under brug, som kondenserer på maden og kammerets indre vægge.	En lille smule kondens er normalt. Tør den blot af med en blød, fugtig, ikke-slibende klud.
☹ blinker.	Intet vand i vandtanken.	Fyld vand i vandtanken. Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger rensat eller destilleret vand.
	Vandtanken er ikke placeret korrekt.	Tryk på vandtanken for at sætte den korrekt fast.
	Det interne vandrør er blokeret.	Udfør afkalkning. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til vores servicehotline eller kontakte dit lokale kundecenter.
☺ blinker.	Dette er afkalkningspåmindelsen.	Udfør afkalkning. Se kapitlet om afkalkning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der er kondensvand på væggen under dampning, damprensning eller afkalkning.	Det er normalt. Apparatet kan afgive øget damp fra luftudtaget. Den indvendige blæser kan skubbe denne damp mod nærliggende overflader, så der kan forekomme synlig kondens på væggene.	For at sikre sikker og optimal brug: - Placer apparatet mindst 20 cm væk fra væggen for at reducere ophobning af kondens. - Sørg for, at luftudtaget ikke vender direkte mod en stikkontakt for at undgå elektriske farer. - Placer ikke andre køkkenapparater tæt på enheden under brug. - Brug en moppe eller en blød klud til at fjerne eventuel kondens på de omgivende overflader.
Der er vandlækage fra airfryeren.	Indvendig lækage (f.eks. vandslange eller indvendige komponenter). Revner eller skader som følge af ydre påvirkning. Hvis apparatet er blevet tabt eller deformeret, kan det forårsage strukturelle skader, der kan føre til lækager.	Kontakt dit lokale kundecenter for at få hjælp.
	Vandtanken er muligvis ikke monteret korrekt eller kan være beskadiget.	Fjern vandtanken, og monter den korrekt. Kontrollér, om der er synlige revner eller skader. Hvis der er skader, bedes du kontakte kundecenteret for at få hjælp.
Airfryeren producerer ikke nok damp.	Der er ikke nok vand i vandtanken.	Kontrollér vandtanken for at sikre, at der er nok vand.
	Vandtanken er ikke monteret korrekt.	Tryk på vandtanken for at sætte den korrekt fast.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Vandindtaget er snavset eller tilstoppet.	Rengør og skyl grundigt for at fjerne eventuelle blokeringer.
	Dampgeneratoren er tilstoppet, eller rørledningen lækker.	Hvis apparatet har været brugt i en længere periode, kan det være nødvendigt at udføre vedligeholdelse af dampgeneratoren. Kør afkalkningsprogrammet for at rengøre dampsystemet. Hvis problemet fortsætter efter afkalkning, bedes du kontakte det lokale kundecenter for at få hjælp.

Inhalt

Wichtiger Sicherheitshinweis	174
Achtung!	174
Warnung	174
Achtung	176
Elektromagnetische Felder	177
Automatische Abschaltung	177
Recycling	177
Garantie und Support	179
Ecodesign-Informationen	179
Einführung	179
Allgemeine Beschreibung	180
Produktübersicht	180
Überblick über das Bedienfeld	181
Vor dem ersten Gebrauch	186
Vorbereitungen vor dem Gebrauch	186
Verwenden des Pfannentrenners	187
Linke Pfanne [1]	187
Rechte Pfanne [2]	188
XXL-Pfanne/Megakorb	190
Dualer Pfannenmodus	191
Garmodi	193
Kochen mit manuellen Einstellungen	193
Airfry-Modus	193
SteamFry-Modus	202
Steam-Modus	207
Kochen mit voreingestellten Programmen	211
Tabelle mit Voreinstellungen für die XXL-Pfanne (2.750 W)	214
Tabelle mit Voreinstellungen für die XXL-Pfanne (2.200 W–2.300 W)	214
Tabelle mit Voreinstellungen für die rechte Pfanne (2.750 W)	215
Tabelle mit Voreinstellungen für die rechte Pfanne (2.200 W–2.300 W)	216
Tabelle mit Voreinstellungen für die linke Pfanne (2.750 W)	216
Tabelle mit Voreinstellungen für die linke Pfanne (2.200 W–2.300 W)	217
Timer (Synchronisierung)	217
Favoritenfunktion	218
Schütteln von Lebensmitteln	218
Der richtige Zeitpunkt zum Schütteln	218
Welche Lebensmittel Sie schütteln sollten	219
So schütteln Sie die Zutaten	219
Reinigen	220
Routinemäßige Reinigung	220
Dampfreinigung	221
Entkalken	224
Aufbewahrung	228

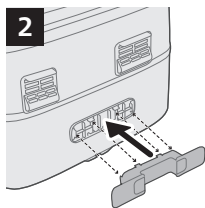
Wichtiger Sicherheitshinweis

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

Achtung!



- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen (Abb. 1)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in die Pfanne, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie die Pfanne nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.
- Vor dem ersten Gebrauch muss die Kabelaufbewahrung am Gerät angebracht werden (Abb. 2). Entfernen Sie keinesfalls die Kabelaufbewahrung.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie den Griff an beiden Seiten halten.



Warnung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die durch einen Erdschlussschutzschalter geschützt ist.
- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 20 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Wasserdampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 3).
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Da dieser Airfryer über zwei Garkammern verfügt, ist seine elektrische Leistung groß. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne und die Zubehörteile werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Wenn Sie Lebensmittel dampfgaren, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abheben, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das leere Fach ist immer heiß, selbst wenn das andere Fach in Gebrauch ist.

3



- Das ungenutzte Fach des Geräts kann heiß werden, wenn das andere Fach in Gebrauch ist. Es wird empfohlen, alle Körbe eingelegt zu lassen, auch wenn Sie nur ein Fach nutzen. Öffnen Sie das Fach oder entfernen Sie den Korb nur, wenn es zum Befüllen des Korbs erforderlich ist.
- Richten Sie das Dampf Fenster des Geräts nicht in Richtung der Steckdose aus.
- Die Oberflächen des Heizelements kann nach dem Gebrauch Restwärme abgeben.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Glasschalen, Metallgefäße oder Aluminiumbehälter, die für den Einsatz bei hohen Temperaturen im Airfryer geeignet sind. Vermeiden Sie Behälter aus Kunststoff, Papier oder Vliesstoff, da diese schmelzen oder schädliche Substanzen freisetzen können.

Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein von Philips autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht unmittelbar nach Abschluss des Garvorgangs aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind.
- Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei einer Temperatur bis zu 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Garkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile und heißer Spritzschutz.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der synchronisierten Fertigstellungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.
- Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, um Wärmestaus zu verhindern (Abb. 3). Entfernen Sie niemals den Abstandhalter.

- Wenn das Entkalkungssymbol leuchtet, führen Sie den Entkalkungsprozess durch.
- Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose. Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Wasserdampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.
- Wenn sich innerhalb oder um die Oberfläche der Dampfaustrittsdüse herum Dampf ansammelt, wischen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Wenn sich Kondenswasser auf der freien Steckdose befindet, wird empfohlen, die Position des Geräts zu ändern oder die Staubabdeckung der Steckdose zu verwenden, damit sich kein Kondenswasser an freien Steckdosen bildet.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
- Obwohl dieses Gerät bis zu 24 Stunden lang ununterbrochen betrieben werden kann, ist es wichtig, das Gerät in regelmäßigen Abständen abkühlen zu lassen. Bei Dauerbetrieb ohne Abkühlphasen kann es zur Überhitzung und zu einer kürzeren Produktlebensdauer kommen. Schalten Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen für den sicheren Gebrauch ab und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Elektromagnetische Felder

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

Automatische Abschaltung

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

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
 - Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.
- 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
 - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

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

Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektround Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Diese Händler müssen:

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

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

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

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

Garantie und Support

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

Ecodesign-Informationen

Ecodesign-Informationen für Modellkennung(en): NA565

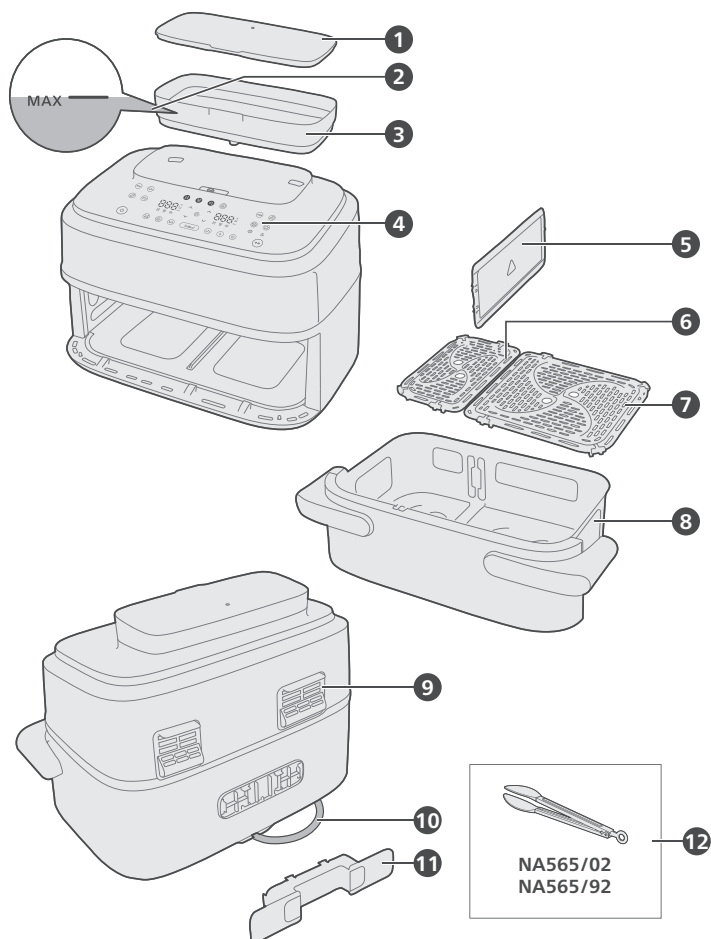
Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus	P _{off}	0,2	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	P _{sb}	/	W
Zeitraum, bevor vom automatischen in den Standby-Modus gewechselt wird	T _{sb}	20	Min.
Messnorm für die Ermittlung des Serviceverhältnisses	EN 50564:2011		
Kontaktdaten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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um unser Kundendienstangebot vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.home.id** registrieren.

Allgemeine Beschreibung

Produktübersicht



1	Deckel des Wasserbehälters	8	XXL-Pfanne/Megakorb
2	Wasserstandsanzeige MAX	9	Luftauslässe
3	Wasserbehälter	10	Netzkabel
4	Bedienfeld	11	Kabelhalterung
5	Pfannentrenner	12	Küchenzange (nur NA565/02, NA565/92)
6	Bodenplatte für linke Pfanne		
7	Bodenplatte für rechte Pfanne		

Überblick über das Bedienfeld

Stromversorgung und Grundfunktionen



Ein-/Ausschalter

Tippen, um den Airfryer ein- oder auszuschalten.



Start-/Pausetaste

Tippen, um den Garvorgang zu starten oder anzuhalten.



Airfry-Taste

Tippen, um das Heißluftfrittieren zu starten und knusprige Ergebnisse zu erzielen.



SteamFry-Taste

Tippen, um den kombinierten Dampf- und Heißluftgarvorgang zu starten, der für ein saftiges Inneres und eine knusprige Außenseite sorgt.



Steam-Taste

Tippen, um Speisen mit heißem Wasserdampf schonend und gleichmäßig zu dämpfen.



Taste für linke Pfanne

Tippen, um die linke Pfanne auszuwählen



Taste für rechte Pfanne

Tippen, um die rechte Pfanne auszuwählen



Taste für XXL-Pfanne/Megakorb

Tippen, um XXL-Pfanne/Megakorb auszuwählen



Tasten zum Erhöhen/Verringern

Tippen, um die Gartemperatur und -zeit zu steigern oder zu verringern.



Taste zum Anpassen der Temperatur

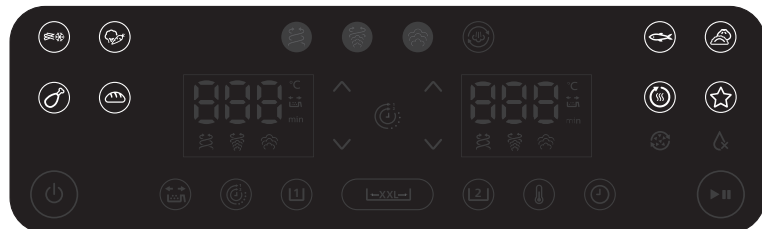
Tippen, um den Temperaturanpassungsmodus aufzurufen.



Taste zum Anpassen der Zeit

Tippen, um den Zeitanpassungsmodus aufzurufen.

Voreingestellte Programme



Tiefgekühlte Pommes frites

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um tiefgefrorene Pommes frites, Kartoffelecken oder Kartoffelrösti knusprig goldbraun zu garen.



Gemischtes Gemüse

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Gemüse gleichmäßig bei minimaler Zugabe von Öl zu braten, damit es schön knusprig wird.



Hähnchenunterschenkel

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Hähnchenunterschenkel mit knuspriger Haut zuzubereiten.



Blechkuchen

Verwenden Sie diese Voreinstellung für Backgerichte mit gleichmäßiger Wärmeverteilung und goldenen, knusprigen Ergebnissen.



Fisch

Verwenden Sie diese Voreinstellung, um Fischfilets oder Meeresfrüchte sanft zu garen, damit sie nicht austrocknen.



Knödel

Nutzen Sie diese Voreinstellung, um Knödel gleichmäßig zu garen, sodass sie außen knusprig und innen zart sind.

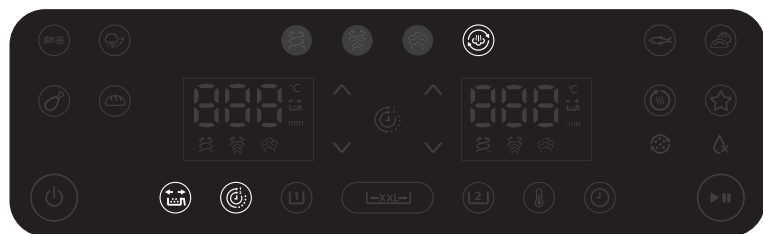
**Aufwärmen**

Die Aufwärmfunktion wärmt gekochte Speisen schnell auf und stellt ihren ursprünglichen Geschmack und ihre Struktur wieder her, ohne zu verkochen.

**Favoriten**

Der Airfryer bietet eine Funktion zum Speichern von Favoriten. Damit können Sie Ihre bevorzugte Zeit und Temperatur speichern und beim nächsten Mal im Handumdrehen genau so wiederverwenden (siehe „Favoritenfunktion“).

Zusätzliche Funktionen



Schüttelerinnerung

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

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



Dampfreinigung

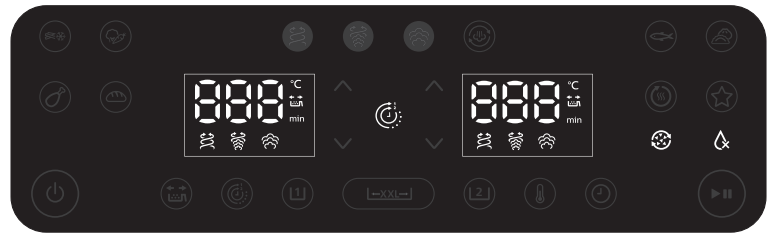
Löst Fettrückstände effizient und sorgt für eine gründliche Reinigung der Pfanne (siehe „Dampfreinigung“).



Timer (Synchronisierung)

Synchronisiert automatisch die Garzeit, um sicherzustellen, dass beide Pfannen auch bei unterschiedlichen Garzeiten (siehe „Timer (Synchronisierung)“) den Garvorgang gleichzeitig beenden.

Anzeige



Anzeige

Zeigt Garzeit, Temperatur, Garmodus und Schüttelerinnerung an.



Timer

Leuchtet, wenn der Timer aktiviert ist.



Erinnerung "Kein Wasser"

Leuchtet auf, wenn sich nicht ausreichend Wasser im Wasserbehälter befindet.



Entkalkungserinnerung

Nach jeweils 10-stündigem Gebrauch von Funktionen mit Dampf wird automatisch eine Entkalkungserinnerung angezeigt, die auf dem Display blinkt.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

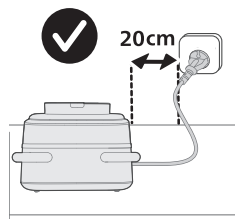
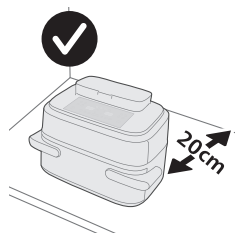
Achtung: Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.

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

Hinweis: Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.

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

Vorbereitungen vor dem Gebrauch



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass auf der Standfläche ausreichend Platz für die ausgezogene Schiene vorhanden ist, wenn die Pfanne herausgezogen wird.
- 2 Lassen Sie mindestens 20 cm Freiraum an der Rückseite des Geräts.

Hinweis: Während des Betriebs tritt heißer Wasserdampf aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und vom Luftauslass. Stellen Sie das Gerät mindestens 20 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose.

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

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

Verwenden des Pfannentrenners

Der Airfryer ist mit einer XXL-Pfanne/Megakorb und einem herausnehmbaren Trenner ausgestattet, sodass Sie auf unterschiedliche Weise kochen können.

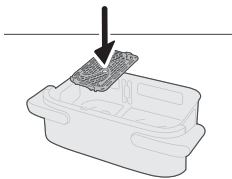
- Linke Pfanne [1]: nur für das **Heißluftgaren**
- Rechte Pfanne [2], Megakorb [XXL]: nur für **Heißluftgaren, Dampfgaren, Dämpfen, Dampfreinigung und Entkalken**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

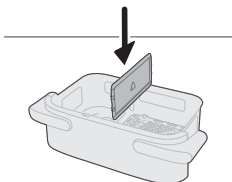
Linke Pfanne [1]

Die linke Pfanne ist ideal für kleinere Portionen oder Beilagen.

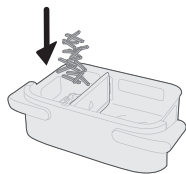
- 1 Setzen Sie die Bodenplatte in die linke Pfanne ein.



- 2 Setzen Sie den Pfannentrenner sicher ein.



- 3** Geben Sie Ihre Zutaten in die linke Pfanne.



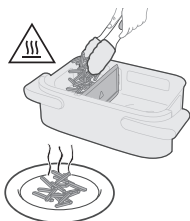
- 4** Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf die **linke Pfanne [1]**.



- 5** Stellen Sie die Garparameter ein und beginnen Sie mit dem Garvorgang.



- 6** Entnehmen Sie gegarte Speisen mit einer Küchenzange aus der Pfanne, wenn der Garvorgang beendet ist.

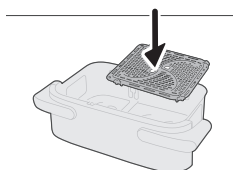


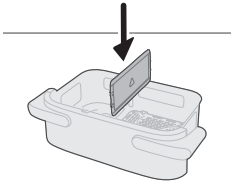
Hinweis: Im Lieferumfang der Modelle NA565/02 und NA565/92 ist eine Küchenzange enthalten. Bei anderen Modellen ist die Küchenzange separat erhältlich.

Rechte Pfanne [2]

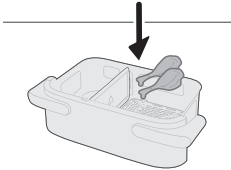
Die rechte Pfanne [2] ist ideal für größere Portionen oder Hauptgerichte.

- 1** Setzen Sie die Bodenplatte in die rechte Pfanne ein.





2 Setzen Sie den Pfannentrenner sicher ein.



3 Geben Sie Ihre Zutaten in die rechte Pfanne.



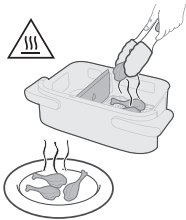
4 Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf die **rechte Pfanne [2]**.

5 Wählen Sie den Modus **Heißluftgaren, Dampfgaren oder Dampf** aus.



6 Stellen Sie die Garparameter ein und beginnen Sie mit dem Garvorgang.





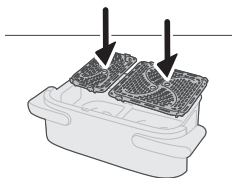
- 7** Entnehmen Sie gegarte Speisen mit einer Küchenzange aus der Pfanne, wenn der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: Im Lieferumfang der Modelle NA565/02 und NA565/92 ist eine Küchenzange enthalten. Bei anderen Modellen ist die Küchenzange separat erhältlich.

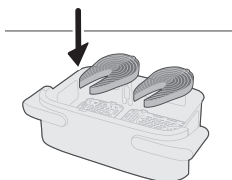
XXL-Pfanne/Megakorb

Die XXL-Pfanne/der Megakorb ist ideal zum Kochen großer Portionen oder von Mahlzeiten für die ganze Familie in einer Pfanne geeignet.

- 1** Setzen Sie beide Bodenplatten in die Pfanne.



- 2** Geben Sie Ihre Zutaten in die Pfanne.



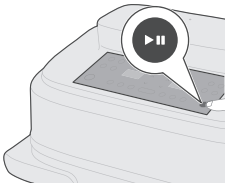
- 3** Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf die **XXL**-Pfanne.



- 4 Wählen Sie den Modus **Heißluftgaren, Dampfgaren oder Dampf** aus.



- 5 Stellen Sie die Garparameter ein und beginnen Sie mit dem Garvorgang.



- 6 Entnehmen Sie gegarte Speisen mit einer Küchenzange aus der Pfanne, wenn der Garvorgang beendet ist.

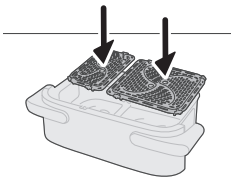


Hinweis: Im Lieferumfang der Modelle NA565/02 und NA565/92 ist eine Küchenzange enthalten. Bei anderen Modellen ist die Küchenzange separat erhältlich.

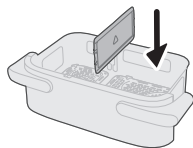
Dualer Pfannenmodus

Ideal für die gleichzeitige Zubereitung von zwei verschiedenen Gerichten ohne Vermischung der Aromen.

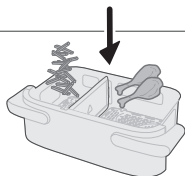
- 1 Setzen Sie beide Bodenplatten in die Pfanne.



- 2 Setzen Sie den Pfannentrenner sicher ein.



- 3 Geben Sie Ihre Zutaten in beide Pfannen.



- 4 Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf die **linke Pfanne** [1].

- 5 Stellen Sie die Garparameter für die linke Pfanne ein.



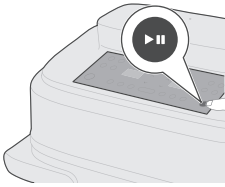
- 6 Tippen Sie auf dem Bedienfeld auf die **rechte Pfanne** [2].



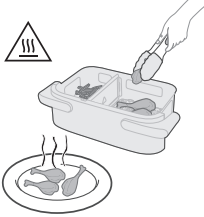
- 7 Wählen Sie den Modus **Heißluftgaren**, **Dampf** oder **Dampf** aus.



- 8 Stellen Sie die Garparameter ein und beginnen Sie mit dem Garvorgang.



- 9 Entnehmen Sie gegarte Speisen mit einer Küchenzange aus der Pfanne, wenn der Garvorgang beendet ist.



Hinweis: Im Lieferumfang der Modelle NA565/02 und NA565/92 ist eine Küchenzange enthalten. Bei anderen Modellen ist die Küchenzange separat erhältlich.

Garmodi

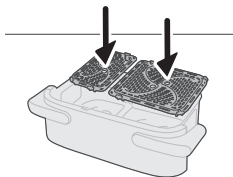
Dieses Gerät mit Wasserdampffunktion verfügt über drei vielseitige Garprogramme für verschiedene Garmethoden.

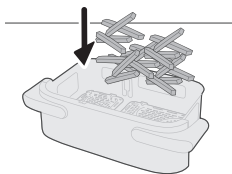
- Der **Airfry-Modus** liefert knusprige Ergebnisse minimalem Zusatz von Fett und eignet sich ideal für Snacks und beliebte Frittiergerichte.
- Der **Steamfry-Modus** kombiniert heiße Luft und Dampf, um Feuchtigkeit einzuschließen und gleichzeitig eine goldbraune Kruste zu erzielen. Er ist ideal für empfindliche Lebensmittel wie selbstgebackenes Brot, selbstgemachte Pizza und Fisch.
- Der **Steam-Modus** nutzt reinen Wasserdampf, um Zutaten schonend zu garen, wodurch Nährstoffe und Textur erhalten bleiben. Damit ist er ideal für Gemüse und Meeresfrüchte.

Kochen mit manuellen Einstellungen

Airfry-Modus

- 1 Setzen Sie beide Bodenplatten in die Pfanne.





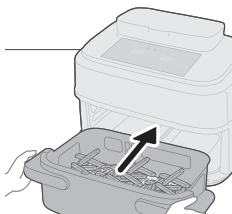
2 Geben Sie Zutaten in die Pfanne.

Hinweis: Der Airfryer ist für die Zubereitung einer Vielzahl von Zutaten geeignet. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Lebensmitteltabelle nutzen. Dort finden Sie die empfohlenen Mengen und Garzeiten.

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

3 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

Hinweis: Schieben Sie die Pfanne wieder vollständig in das Gerät, bis sie sicher einrastet.



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



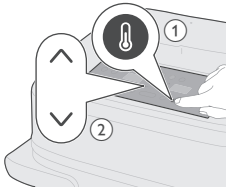
5 Tippen Sie auf die **XXL**-Taste.

Hinweis: Tippen Sie auf die Taste der entsprechenden Pfanne, die Sie verwenden.

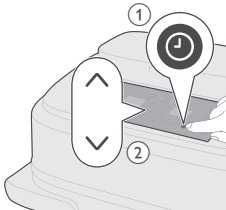


6 Drücken Sie die **Airfry**-Taste, um den Airfry-Modus zu aktivieren.



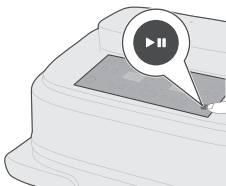


- 7 Tippen Sie auf die **Temperatur**-Taste und wählen Sie anschließend über die Tasten **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Gartemperatur aus.



- 8 Tippen Sie auf die **Zeit**-Taste und anschließend auf **Erhöhen** oder **Verringern**, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.

Hinweis: Neben der manuellen Auswahl der Gartemperatur und -zeit können Sie auch aus einer Vielzahl von voreingestellten Programmen wählen, die für Komfort und optimale Ergebnisse entwickelt wurden.



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

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

- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln oder wenden Sie die Zutaten über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

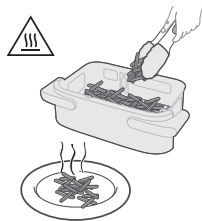
Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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



- 10 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

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



11 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus der Pfanne.

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

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

Lebensmitteltabelle für den Airfry-Modus

In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Grundeinstellungen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittelarten.

Hinweis

- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.
- Die Kochergebnisse variieren abhängig von der Zutatengröße oder -menge für jedes Gericht. Um ideale Ergebnisse zu erhalten, passen Sie die Kocheinstellungen speziell an Ihre Zutaten an. Das Home ID Rezeptbuch bietet eine komplette Anleitung von individuellen Anpassungen basierend auf der Zutatengröße und -menge.

Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Große Portion	Rechts	1.100 g	200 °C	32 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 16, 20, 24 und 28 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
	Links	600 g	200 °C	43 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 20, 25, 31 und 36 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
	XXL	2000 g	200 °C	38 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 18, 23, 28 und 33 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.

Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Kleine Portion	Rechts	800 g	200 °C	20–30 Min.	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 12, 15, 18 und 21 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
	Links	300 g	200 °C	22–28 Min.	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 13, 16, 20 und 24 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
	XXL	1.300 g	200 °C	28 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 13, 17, 20 und 25 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	Rechts	800 g	180 °C	29–31 Min.	2–3 Mal zwischendurch schütteln
	Links	300 g	180 °C	36–38 Min.	2–3 Mal zwischendurch schütteln
	XXL	1.100 g	180 °C	30–32 Min.	2–3 Mal zwischendurch schütteln

Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	Rechts	600 g	180 °C	10–16 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
	Links	300 g	180 °C	13–18 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln
	XXL	900 g/-32 oz	180 °C	11–15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
Gefrorene Frühlingsrollen	Rechts	600 g	180 °C	12–18 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
	Links	300 g	180 °C	12–18 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln
	XXL	900 g/-32 oz	180 °C	13–19 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
Hamburger (ca. 150 g pro Stück)	Rechts	4 Patties	200 °C	10–16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	Links	2 Patties	200 °C	10–16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	XXL	6 Stücke	200 °C	10–16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	Rechts	1.200 g	150 °C	55–60 Min.	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	Rechts	4 Stücke	200 °C	10–15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	Links	2 Stücke	200 °C	12–17 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	XXL	8 Stücke	200 °C	12–18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Dünne Würstchen (ca. 50 g pro Stück)	Rechts	10 Stücke	200 °C	8–13 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	Links	5 Stücke	200 °C	10–14 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	XXL	14 Stücke	200 °C	9–14 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

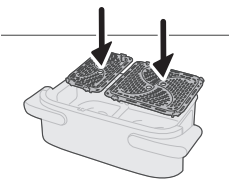
Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Hähnchenunterschenkel (ca. 100 g/Stück) Kleine Portion	Rechts	4 Stücke	190 °C	23 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln, wenden oder rühren Sie die Speisen nach 13 Minuten zur Hälfte der Garzeit um, um eine optimale Garleistung für kleine Portionen Hähnchenunterschenkel zu erzielen.
	Links	4 Stücke	190 °C	27 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln, wenden oder rühren Sie die Speisen nach 14 Minuten zur Hälfte der Garzeit um, um eine optimale Garleistung für kleine Portionen Hähnchenunterschenkel zu erzielen.
	XXL	8 Stücke	190 °C	28 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln, wenden oder rühren Sie die Speisen nach 14 Minuten zur Hälfte der Garzeit um, um eine optimale Garleistung für kleine Portionen Hähnchenunterschenkel zu erzielen.
Hähnchenbrust (ca. 200 g pro Stück)	Rechts	4 Stücke	180 °C	15–25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	Links	3 Stücke	180 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	XXL	10 Stücke	180 °C	22–25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen	Rechts	1.200 g	180 °C	45–60 Min.	n. v.

Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g pro Stück)	Rechts	3 Stücke	200 °C	15–20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	Links	1 Stück	200 °C	16–20 Min.	n. v.
	XXL	4 Stücke	200 °C	18–25 Min.	n. v.
Fischfilet (ca. 200 g)	Rechts	4 Stücke	160 °C	10–14 Min.	n. v.
	Links	2 Stücke	160 °C	16–22 Min.	n. v.
	XXL	8 Stücke	160 °C	16–21 Min.	n. v.
Gemischtes Gemüse (grob gehackt) Große Portion	Rechts	1000 g- /35 oz	180 °C	23 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen manuell nach 11 und 17 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
	Links	800 g/- 14 oz	180 °C	24 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen manuell nach 12 und 18 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
	XXL	1800 g- /63 oz	180 °C	23 min	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen manuell nach 12 und 18 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.

Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Muffins (ca. 40 g pro Förmchen)	Rechts	6 Stücke	160 °C	13 min	
	Links	6 Stücke	160 °C	16 min	
	XXL	12 Stücke	160 °C	15 min	
Kuchen	Rechts	500 g/- 18 oz	150 °C	30–35 Min.	Backzubehör verwenden
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 75 g pro Stück)	Rechts	4 Stücke	180 °C	8 min	
	Links	3 Stücke	180 °C	8 min	
	XXL	8 Stücke	180 °C	8 min	
Vegan (frische vegane Fertigsnacks wie Falafel)	Rechts	12 Stücke	180 °C	12–15 Min.	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
	Links	12 Stücke	190 °C	15–18 Min.	2 Mal zwischendurch schütteln
	XXL	20 Stücke	190 °C	15–20 Min.	2 Mal zwischendurch schütteln
Hausgemachtes Brot	Rechts	550 g	150 °C	30–40 Min.	Verwenden Sie das Backzubehör. Verwenden Sie kein Backpapier.

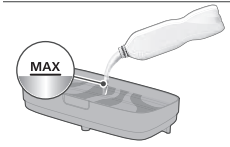
SteamFry-Modus

1 Setzen Sie beide Bodenplatten in die Pfanne.

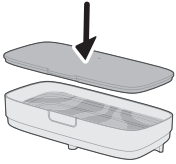


- 2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

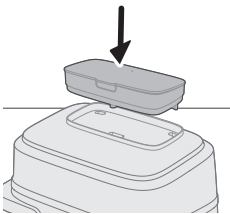
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.



- 3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter.

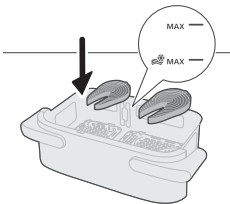


- 4 Richten Sie den Wasserbehälter an der Rille oben am Gerät aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er einrastet.



- 5 Geben Sie Zutaten in die Pfanne.

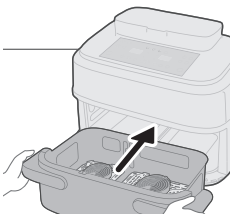
Hinweis: Der Airfryer ist für die Zubereitung einer Vielzahl von Zutaten geeignet. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Lebensmitteltabelle nutzen. Dort finden Sie die empfohlenen Mengen und Garzeiten.



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

- 6 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

Hinweis: Schieben Sie die Pfanne wieder vollständig in das Gerät, bis sie sicher einrastet.





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

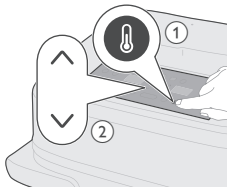


- 8** Tippen Sie auf die **XXL**-Taste.

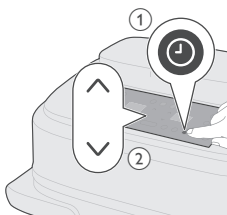
Hinweis: Tippen Sie auf die Taste der entsprechenden Pfanne, die Sie verwenden.



- 9** Tippen Sie auf die Taste **SteamFry**, um den Modus für die Kombination aus heißer Luft und Wasserdampf zu aktivieren.

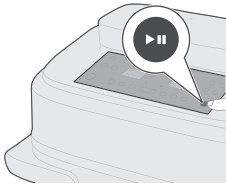


- 10** Tippen Sie auf die **Temperatur**-Taste und wählen Sie anschließend über die Tasten **Erhöhen** oder **Verringern** die gewünschte Gartemperatur aus.



- 11** Tippen Sie auf die **Zeit**-Taste und anschließend auf **Erhöhen** oder **Verringern**, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.

Hinweis: Neben der manuellen Auswahl der Gartemperatur und -zeit können Sie auch aus einer Vielzahl von voreingestellten Programmen wählen, die für Komfort und optimale Ergebnisse entwickelt wurden.



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

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

- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Inhalt oder wenden Sie ihn über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

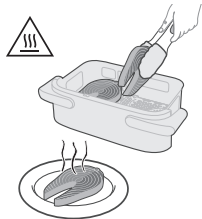
Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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



13 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

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



14 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus der Pfanne.

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

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

Lebensmitteltabelle für den SteamFry-Modus

In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Grundeinstellungen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittelarten.

Hinweis

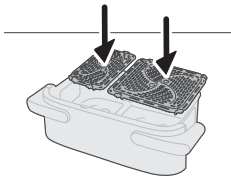
- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.
- Die Kochergebnisse variieren abhängig von der Zutatengröße oder -menge für jedes Gericht. Um ideale Ergebnisse zu erhalten, passen Sie die Kocheinstellungen speziell an Ihre Zutaten an. Das Home ID Rezeptbuch bietet eine komplette Anleitung von individuellen Anpassungen basierend auf der Zutatengröße und -menge.

Zutaten	Pfanne	Lebensmit- telmenge	Tempera- tur	Zeit (Min.)	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	Rechts	800 g	180 °C	26–35 Min.	2 Mal zwischen- durch schütteln
	XXL	1.200 g	180 °C	26–35 Min.	2 Mal zwischen- durch schütteln
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g pro Stück)	Rechts	10 Stücke	200 °C	22–27 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	XXL	15 Stücke	200 °C	23–28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenbrust (ca. 200 g pro Stück)	Rechts	4 Stücke	180 °C	18–22 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
	XXL	12 Stücke	180 °C	18–23 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g pro Stück)	Rechts	3 Stücke	200 °C	15–20 Min.	n. v.
	XXL	5 Stücke	200 °C	15–20 Min.	n. v.
Fischfilet (ca. 200 g)	Rechts	4 Stücke	160 °C	12–16 Min.	n. v.
	XXL	8 Stücke	160 °C	15–20 Min.	n. v.
Gemischtes Gemüse	Rechts	1000 g/35 oz	200 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln
Blumenkohl	Rechts	600 g	150 °C	19–21 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
	XXL	1.400 g	150 °C	19–23 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
Karotten	Rechts	600 g	150 °C	20–24 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden
	XXL	1.200 g	150 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit schütteln oder wenden

Zutaten	Pfanne	Lebensmit- telmenge	Tempera- tur	Zeit (Min.)	Hinweis
Hausgemachtes Brot	Rechts	550 g	180 °C	30–35 Min.	Verwenden Sie das Backzubehör. Verwenden Sie kein Backpapier.
	XXL	1.200 g	180 °C	40–45 Min.	Verwenden Sie ein geeignetes Backblech. Stellen Sie sicher, dass der Brotlaib so flach wie möglich ist, oder teilen Sie das Brot in zwei kleinere Laibe. Verwenden Sie kein Backpapier.
Knödel	Rechts	400 g	170 °C	15–20	n. v.
	XXL	700 g	170 °C	17–22 Min.	n. v.
Ganzes Hähnchen	Rechts	1.200 g	190 °C	45–55 Min.	n. v.
	XXL	2 x 1.200 g	190 °C	50–60 Min.	n. v.

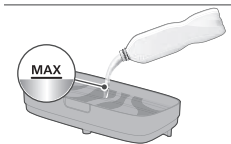
Steam-Modus

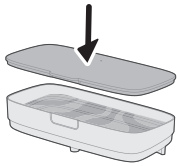
- 1 Setzen Sie beide Bodenplatten in die Pfanne.



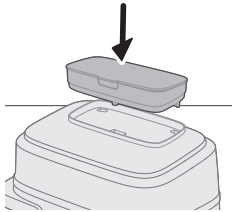
- 2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

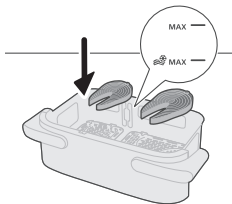




3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter.



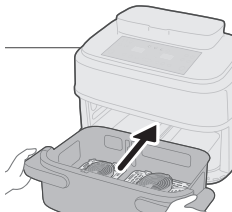
4 Richten Sie den Wasserbehälter an der Rille oben am Gerät aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er einrastet.



5 Geben Sie Zutaten in die Pfanne.

Hinweis: Der Airfryer ist für die Zubereitung einer Vielzahl von Zutaten geeignet. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Lebensmitteltabelle nutzen. Dort finden Sie die empfohlenen Mengen und Garzeiten.

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

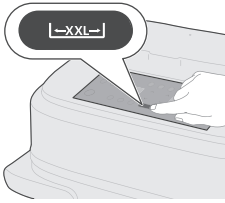


6 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

Hinweis: Schieben Sie die Pfanne wieder vollständig in das Gerät, bis sie sicher einrastet.



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

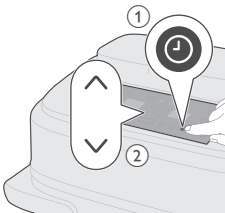


8 Tippen Sie auf die **XXL**-Taste.

Hinweis: Tippen Sie auf die Taste der entsprechenden Pfanne, die Sie verwenden.



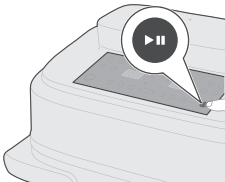
9 Tippen Sie auf die **Steam**-Taste, um die Zutaten mit Wasserdampf zu dämpfen.



10 Tippen Sie auf die **Zeit**-Taste und anschließend auf **Erhöhen** oder **Verringern**, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.

Hinweis: Die Temperatureinstellung ist für das Dämpfen deaktiviert.

Hinweis: Neben der manuellen Auswahl der Garzeit können Sie auch aus einer Vielzahl von voreingestellten Programmen wählen, die für Komfort und optimale Ergebnisse entwickelt wurden.



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

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

- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln Sie den Inhalt oder wenden Sie ihn über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

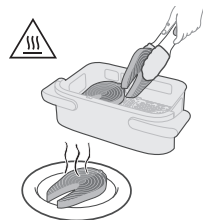
Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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



12 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

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



13 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus der Pfanne.

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

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

Lebensmitteltabelle für den Steam-Modus

In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Grundeinstellungen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittelarten.

Hinweis

- Die aufgeführten Einstellungen dienen als Richtlinien. Aufgrund von Variationen bei Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können nicht für alle Zutaten optimale Ergebnisse garantiert werden.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenunterschenkel, gefrorene Snacks), schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten während des Garvorgangs 2 bis 3 Mal, um eine gleichmäßige Konsistenz und einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.
- Die Kochergebnisse variieren abhängig von der Zutatengröße oder -menge für jedes Gericht. Um ideale Ergebnisse zu erhalten, passen Sie die Kocheinstellungen speziell an Ihre Zutaten an. Das Home ID Rezeptbuch bietet eine komplette Anleitung von individuellen Anpassungen basierend auf der Zutatengröße und -menge.

Zutaten

	Pfanne	Lebensmit- telmenge	Tempera- tur	Zeit (Min.)	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	Rechts	800 g	100 °C	28–35 Min.	n. v.
	XXL	1.200 g	100 °C	30–35 Min.	n. v.
Ganze Kartoffeln (ca. 250–300 g pro Stück)	Rechts	4 Stücke	100 °C	45–55 Min.	n. v.
	XXL	10 Stücke	100 °C	40–50 Min.	n. v.
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g pro Stück)	Rechts	10 Stücke	100 °C	30–40 Min.	n. v.
	XXL	15 Stücke	100 °C	30–40 Min.	n. v.

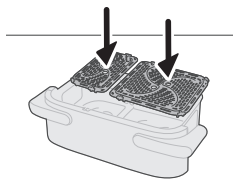
Zutaten	Pfanne	Lebensmittelmenge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Hähnchenbrust (ca. 200 g pro Stück)	Rechts	4 Stücke	100 °C	20–25 Min.	n. v.
	XXL	12 Stücke	100 °C	30–40 Min.	n. v.
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g pro Stück)	Rechts	3 Stücke	100 °C	15–20 Min.	n. v.
	XXL	8 Stücke	100 °C	25–30 Min.	n. v.
Hartes Gemüse	Rechts	600 g	100 °C	12–16 Min.	n. v.
	XXL	1.300 g	100 °C	20–28 Min.	n. v.
Knödel	Rechts	400 g/14 oz	100 °C	15–20 Min.	n. v.
	XXL	800 g/28 oz	100 °C	20–25 Min.	n. v.
Schweinerippen	Rechts	300 g/11 oz	100 °C	30–35 Min.	Teller in einer bestimmten Größe verwenden
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40–45 Min.	n. v.
Reis	Rechts	320 g	100 °C	25–30 Min.	Unter Verwendung eines Kochtopfs, Back-/Ofenform, Silikonschale o. Ä. Geben Sie 320 ml Wasser in den Topf. Das Verhältnis von Reis zu Wasser beträgt 1:1,25.
	XXL	640 g	100 °C	25–30 Min.	Verwenden Sie ein geeignetes Backblech. Geben Sie 600 ml Wasser in den Topf. Das Verhältnis von Reis zu Wasser beträgt 1:1,25
Yams/Süßkartoffel (ca. 100 g pro Stück)	Rechts	8 Stücke	100 °C	45–60 Min.	n. v.
	XXL	12 Stücke	100 °C	45–60 Min.	n. v.

Kochen mit voreingestellten Programmen

Dieses Gerät verfügt über eine Vielzahl von voreingestellten Kochprogrammen, die die Zubereitung von Mahlzeiten vereinfachen. Jede Voreinstellung ist für eine bestimmte Art von Speisen optimiert und stellt automatisch die ideale

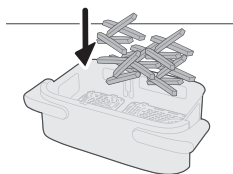
Temperatur und Garzeit ein, um köstliche Ergebnisse mit minimalem Aufwand zu erzielen.

- 1 Setzen Sie beide Bodenplatten in die Pfanne.



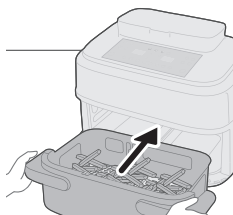
- 2 Geben Sie Zutaten in die Pfanne.

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



- 3 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

Hinweis: Schieben Sie die Pfanne wieder vollständig in das Gerät, bis sie sicher einrastet.



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



- 5 Tippen Sie auf die **XXL**-Taste.

Hinweis: Tippen Sie auf die Taste der entsprechenden Pfanne, die Sie verwenden.



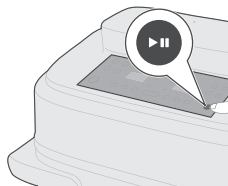


- 6 Tippen Sie auf die Taste **Airfry**, **SteamFry** oder **Steam**, um einen der Kochmodi auszuwählen

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der gefüllte Wasserbehälter an seinem Platz ist, wenn Sie die Kochmodi **Dampfgaren** oder **Dampf** nutzen.



- 7 Wählen Sie eines der voreingestellten Programme entsprechend dem zuzubereitenden Gericht aus.



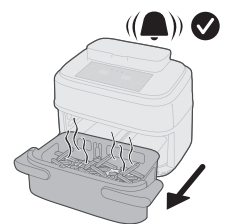
- 8 Tippen Sie auf die Schaltfläche **Start/Pause**, um den Garvorgang zu starten.

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

- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.
- Schütteln oder wenden Sie die Zutaten über einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schieben Sie die Pfanne zurück, um mit dem Garen fortzufahren.

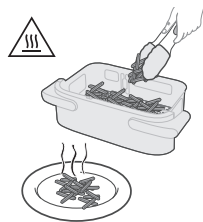
Hinweis: Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die **Start-/Pausetaste**. Drücken Sie dieselbe Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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



- 9 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Timer-Signal. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig heraus.

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



10 Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel aus der Pfanne.

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

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

Tabelle mit Voreinstellungen für die XXL-Pfanne (2.750 W)

	Voreinstellung	Empfohlenes Gewicht	Heißluftgaren		Dampfgaren		Dampfgaren	
			Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur
	Tiefgekühlte Pommes frites	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Gemüse	1.200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Hähnchenunterschenkel	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Bleckkuchen	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Fisch	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Knödel	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Aufwärmen	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabelle mit Voreinstellungen für die XXL-Pfanne (2.200 W–2.300 W)

	Voreinstellung	Empfohlenes Gewicht	Heißluftgaren		Dampfgaren		Dampfgaren	
			Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur
	Tiefgekühlte Pommes frites	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Gemüse	1.200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C

	Voreinstellung	Empfohlenes Gewicht	Heißluftgaren		Dampfgaren		Dampfgaren	
			Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur
	Hähnchenunterschenkel	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Blechkuchen	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Fisch	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Knödel	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Aufwärmen	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabelle mit Voreinstellungen für die rechte Pfanne (2.750 W)

	Voreinstellung	Empfohlenes Gewicht	Heißluftgaren		Dampfgaren		Dampfgaren	
			Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur
	Tiefgekühlte Pommes frites	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Gemüse	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Hähnchenunterschenkel	1.200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Blechkuchen	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Fisch	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Knödel	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Aufwärmen	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

**Tabelle mit Voreinstellungen für die rechte Pfanne
(2.200 W–2.300 W)**

	Vorein- stellung	Empfoh- lenes Gewicht	Heißluftgaren		Dampfgaren		Dampfgaren	
			Zeit	Tempe- ratur	Zeit	Tempe- ratur	Zeit	Tempe- ratur
	Tiefge- kühlte Pommes frites	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Gemüse	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Hähn- chenun- terschen- kel	1.200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Blechku- chen	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Fisch	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Knödel	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Aufwär- men	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabelle mit Voreinstellungen für die linke Pfanne (2.750 W)

	Voreinstellung	Empfohlenes Gewicht	Heißluftgaren	
			Zeit	Temperatur
	Tiefgekühlte Pommes frites	300 g	25 min	200 °C
	Gemüse	400 g	30 min	200 °C
	Hähnchenunter- schenkel	625 g	27 min	190 °C
	Blechkuchen	450 g	20 min	190 °C
	Fisch	400 g	19 min	200 °C
	Aufwärmen	140 g	5 min	160 °C

Tabelle mit Voreinstellungen für die linke Pfanne (2.200 W–2.300 W)

	Voreinstellung	Empfohlenes Gewicht	Heißluftgaren	
			Zeit	Temperatur
	Tiefgekühlte Pommes frites	300 g	28 min	200 °C
	Gemüse	400 g	32 min	200 °C
	Hähnchenunterschenkel	625 g	30 min	190 °C
	Blechkuchen	450 g	25 min	190 °C
	Fisch	400 g	22 min	200 °C
	Aufwärmen	140 g	5 min	160 °C

Timer (Synchronisierung)

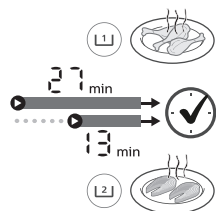
Verwenden Sie den Timer, um die Garzeiten automatisch in beiden Körben zu synchronisieren, sodass die Mahlzeiten gleichzeitig fertig werden.

- 1 Stellen Sie die Garzeit für beide Pfannen ein.



- 2 Drücken Sie die Timer-Taste.





- 3 Jede Pfanne beginnt den Garvorgang zu unterschiedlichen Zeiten, sie werden jedoch gleichzeitig fertig.

Favoritenfunktion

Mit der Funktion "Favoriten" können Sie bevorzugte Gareinstellungen für eine schnelle und konsistente Verwendung speichern.

Pfanne: Wählen Sie die gewünschte Pfanne aus: linke Pfanne, rechte Pfanne oder Megakorb (XXL-Pfanne)

Modus: Wählen Sie erst die Pfanne und anschließend den Garmodus aus: Heißluftgaren, Dampfgaren oder Dämpfen. Hinweis: Die Modi "Dämpfen" und "Dampfgaren" sind nur im Megakorb (XXL-Pfanne) oder der rechten Pfanne verfügbar.

Zeit: Stellen Sie die Gardauer gemäß Ihrem Rezept ein.

Temperatur: Stellen Sie die Temperatur ein, um die gewünschten Garergebnisse zu erzielen.

Speichern: Nachdem Sie die Einstellungen für die linke Pfanne, rechte Pfanne oder den Megakorb (XXL-Pfanne) angepasst haben, halten Sie die Favoritentaste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen als Favoritenvoreinstellung zu speichern. Wählen Sie das nächste Mal einfach den Korb, den Garmodus und die gespeicherte Favoritenvoreinstellung aus, um den Garvorgang sofort zu starten, ohne die Einstellungen erneut einzugeben.



Schütteln von Lebensmitteln

Der richtige Zeitpunkt zum Schütteln

- Schütteln oder wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs 2 bis 3 Mal oder bei Bedarf häufiger.
- Einige voreingestellte Programme enthalten eine integrierte Schüttelerinnerung.

Welche Lebensmittel Sie schütteln sollten

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

So schütteln Sie die Zutaten

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

So schütteln Sie Zutaten sicher:

- 1 Halten Sie den Korb über eine hitzebeständige Oberfläche.
- 2 Schütteln Sie den Korb vorsichtig, und stellen Sie sicher, dass die heiße Luft alle Lebensmitteloberflächen erreichen kann.

Wenn der Korb zu schwer zum Schütteln ist:

- 1 Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche.



- 2 Verwenden Sie zum Wenden oder mischen der Zutaten eine Zange oder andere Utensilien mit Silikonspitze. Setzen Sie den Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

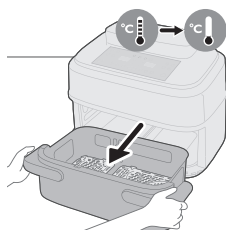
Hinweis: Der Airfryer hält automatisch an, wenn der Korb entnommen wird. Die Anzeige bleibt eingefroren, bis der Korb wieder eingesetzt wird.

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

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

Reinigen

Routinemäßige Reinigung

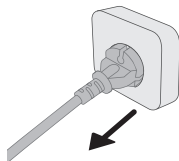


Warnung: Lassen Sie die Pfanne und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.

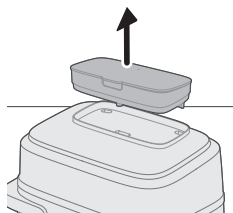
Achtung: Die Pfanne verfügt über eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

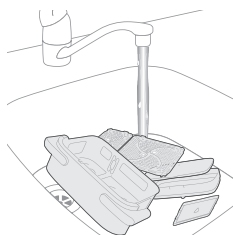
- 1 Drücken Sie den **Ein-/Ausschalter**, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

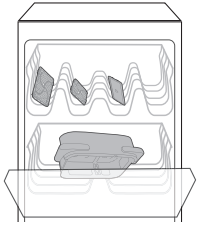


- 3 Wenn die Dampffunktion verwendet wurde, entfernen Sie den Wasserbehälter und entleeren Sie das restliche Wasser.



- 4 Reinigen Sie die Pfanne, den Pfannentrenner, die Bodenplatten und den Wasserbehälter unter fließendem Wasser, gegebenenfalls mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm (siehe "Reinigungstabelle").





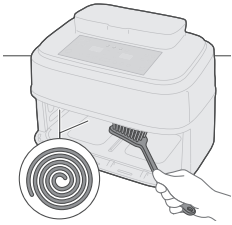
Tipp: Sie können die Pfanne, den Pfannentrenner und die Bodenplatten auch in der Spülmaschine reinigen.

Tipp: Sollten Lebensmittelreste an der Pfanne haften, können Sie diese 10 bis 15 Minuten lang in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflösen kann. Sollten sich Fettflecken auf der Pfanne befinden und lassen sich diese nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen, nutzen Sie einen flüssigen Fettlöser.

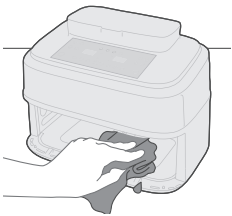
Tipp: Falls erforderlich können Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.



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



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



- 7** Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch und wischen Sie es anschließend bei Bedarf mit einem trockenen Tuch aus.

Dampfreinigung

Die Dampfreinigungsfunktion löst Fettrückstände effizient auf und sorgt für eine gründliche Reinigung der Pfanne.

Das Programm dauert 20 Minuten und umfasst Folgendes:

- **15 Minuten Dampfreinigung**, um Ablagerungen aufzulösen.

- **5 Minuten Trockenzeit**, um sicherzustellen, dass die Pfanne nutzungsbereit ist.

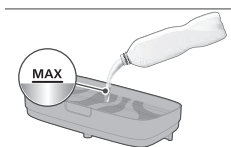
Hinweis: Beim Start des Dampfreinigungsprogramms gibt das Gerät ggf. mehr Wasserdampf aus der Rückseite ab als im regulären Steam-Modus. Das ist ein normales Phänomen und kann zu höherer Kondensation an nahegelegenen Wänden führen.

Bevor Sie beginnen, stellen Sie bitte Folgendes sicher:

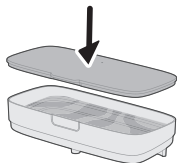
- Der Luftauslass ist nicht direkt auf eine Steckdose gerichtet.
- Stellen Sie keine anderen Küchengeräte neben das Gerät.
- Bitte halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und der Wand ein, um die Bildung von Kondenswasser zu minimieren.

- 1 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

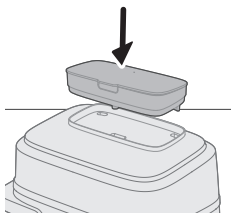
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.



- 2 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter.



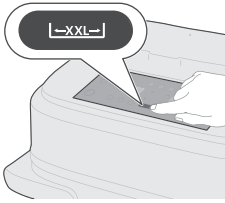
- 3 Richten Sie den Wasserbehälter an der Rille oben am Gerät aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er einrastet.



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



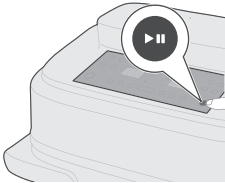
- 5 Tippen Sie auf die **XXL**-Taste.



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



- 7 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um den Dampfreinigungsvorgang zu starten.



- 8 Nach 15 Minuten ertönt ein kontinuierlicher Signalton und das Symbol für die Dampfreinigung beginnt zu blinken.



- 9 Ziehen Sie die Pfanne heraus und reinigen Sie diese.



Achtung: Tragen Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit der heißen Pfanne hantieren.

Hinweis: Wenn Fett in der Pfanne zurückgeblieben ist, reinigen Sie diese mit Wasser mit Spülmittel und einem Schwamm und spülen Sie sie anschließend erneut aus.



10 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

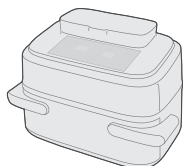
Hinweis: Schieben Sie die Pfanne wieder vollständig in das Gerät, bis sie sicher einrastet.



11 Der 5-minütige Trocknungsprozess startet automatisch, nachdem die Pfanne wieder eingesetzt wurde.



12 Nach 5 Minuten signalisiert ein Signalton, dass der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.



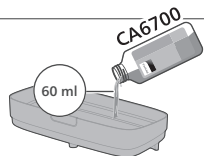
Tipp: Vor der ersten Verwendung oder bei längerer Nichtbenutzung empfehlen wir, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den Wasserkreislauf und die Garkammer gründlich zu reinigen.

Entkalken

Nach jeweils 10-stündigem Gebrauch von Funktionen mit Dampf wird automatisch eine Entkalkungserinnerung angezeigt, die auf dem Display blinkt. Dies bedeutet, dass es Zeit ist, das Entkalkungsprogramm auszuführen. Das Entkalkungsprogramm hilft bei der Entfernung von Kalkablagerungen im Wassersystem des Airfryers und verlängert dessen Lebensdauer.

1 Füllen Sie 60 ml des Philips Entkalkers CA6700 in den Wasserbehälter.

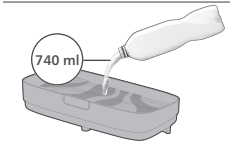
Hinweis: Der Philips Entkalker CA6700 ist nicht im Lieferumfang enthalten. Für optimale Entkalkungsergebnisse können Sie diesen separat erwerben.



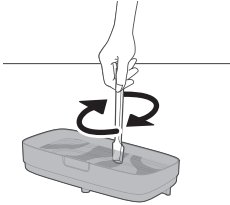
Hinweis: Um das Gerät zu entkalken, empfehlen wir die Verwendung des Philips Entkalkers CA6700/55 (erhältlich im Philips Online-Shop). Das Gerät muss nach 10 Stunden Verwendung der Dampfgarfunktion entkalkt werden. Wenn Sie einen Entkalker auf Basis von Zitronensäurepulver verwenden möchten, empfehlen wir, **40 g Zitronensäurepulver in Lebensmittelqualität** mit **800 ml Wasser** zu mischen, um eine Entkalkungslösung zu erhalten. Wenn Sie das Gerät nicht entkalken, erlischt Ihre Garantie.

- 2 Füllen Sie den Wasserbehälter mit 740 ml Wasser auf.

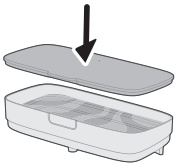
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.



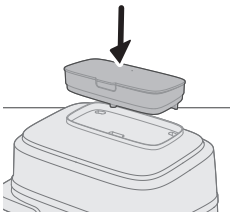
- 3 Mischen Sie das Wasser und den Entkalker gleichmäßig im Wasserbehälter.



- 4 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter.



- 5 Richten Sie den Wasserbehälter an der Rille oben am Gerät aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er einrastet.



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



- 7 Tippen Sie auf die **XXL**-Taste.



- 8 Halten Sie die **Dampfreinigungs**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.



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



- 10 Nach 25 Minuten Entkalkung gibt das Gerät einen Signalton ab und erinnert Sie daran, die Pfanne herauszunehmen.



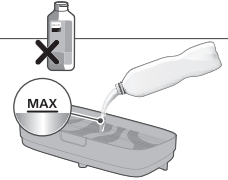
- 11 Nehmen Sie die Pfanne heraus und gießen Sie das restliche Wasser aus der Pfanne ab.



Achtung: Gehen Sie vorsichtig mit der heißen Pfanne um.



12 Gießen Sie die verbleibende Entkalkerlösung aus dem Wasserbehälter ab.



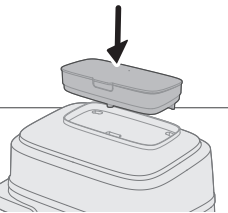
13 Füllen Sie den Wasserbehälter ausschließlich mit Wasser auf.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

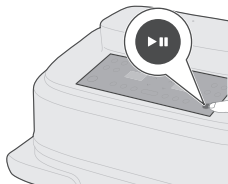


14 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

Hinweis: Schieben Sie die Pfanne wieder vollständig in das Gerät, bis sie sicher einrastet.



15 Richten Sie den Wasserbehälter an der Rille oben am Gerät aus und drücken Sie ihn fest nach unten, bis er einrastet.



16 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um mit dem Entkalken fortzufahren.

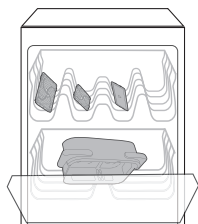
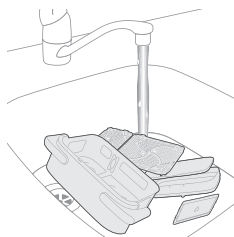


- 17** Der Entkalkungsvorgang dauert weitere 7 Minuten und ist abgeschlossen, wenn Sie erneut einen Signalton hören.

- 18** Ziehen Sie die Pfanne heraus.



- 19** Reinigen Sie die Pfanne, den Pfannentrenner, die Bodenplatten und den Wasserbehälter unter fließendem Wasser, gegebenenfalls mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm (siehe "Reinigungstabelle").



Tipp: Sie können die Pfanne, den Pfannentrenner und die Bodenplatten auch in der Spülmaschine reinigen.

Wichtig: Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies das Wassersystem im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst.

Hinweis: Wenn Sie in Ihrer Region öfters hartes Wasser verwenden, müssen Sie das Gerät möglicherweise häufiger entkalken.

Aufbewahrung

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

Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen waagrecht und stützen Sie die Pfanne an der Vorderseite ab, um ein versehentliches Kippen und eine Beschädigung der Teile zu vermeiden.

- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Bereiche, die Sie während des Einsatzes berühren müssen, bleiben ausreichend kühl, um sie anzufassen.
		Die Pfanne und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:
		
		Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Zutatenmenge in der Pfanne ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer hat eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
	Sie haben den Ein-/Aus -Schalter nicht gedrückt.	Drücken Sie den Ein-/Aus -Schalter, um das Gerät einzuschalten.
Ich sehe, dass sich an einigen Stellen im Inneren meines Airfryers die Beschichtung ablöst.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit harten Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen der Bodenplatte).	Setzen Sie die Bodenplatte ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie die Platte in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen, sodass kleine Teile der Beschichtung abblättern. Sollte dies passieren, ist das nicht schädlich, da alle verwendeten Materialien lebensmittelsicher sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in die Pfanne geben.
Auf dem Display des Airfryers wird „E01“ angezeigt.	Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert.	Wenn das Gerät bei niedriger Umgebungstemperatur gelagert wurde, lassen Sie es mindestens 15 Minuten lang bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie es erneut anschließen. Wenn auf dem Display immer noch "E01" angezeigt wird, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird "E04", "E05", "E09" oder "E12" angezeigt.	Möglicherweise liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.	Versuchen Sie, das Gerät aus- und wieder einzustecken. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Ich höre seltsame Geräusche aus dem Inneren des Geräts.	Dieses Gerät ist mit einem Ventilator zur Wärmeverteilung und einer Wasserpumpe für die Dampfgarfunktion ausgestattet. Während des Betriebs können Geräusche von diesen Komponenten wahrnehmbar sein.	Das ist ein normales und zu erwartendes Phänomen. Sollte das Geräusch deutlich lauter werden oder sich in seiner Art verändern, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.
Nach dem Garen befindet sich Wasser in der Garkammer.	Nach dem Garvorgang kann es vorkommen, dass sich noch Wasser in der Garkammer befindet. Das ist auf den während des Betriebs entstehenden Wasserdampf zurückzuführen, der auf den Lebensmitteln und an den Innenwänden der Kammer kondensiert.	Eine geringe Kondenswasserbildung ist normal. Wischen Sie das Wasser mit einem weichen, feuchten, nicht scheuernden Tuch ab.
☞ blinkt.	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter ein. Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Behälter fest, um ihn zu sichern.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der interne Wasserschlauch ist verstopft.	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
☹ blinkt.	Dies ist die Entkalkungserinnerung.	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Siehe Kapitel "Entkalken".
Während des Dämpfens, Dampfreinigens oder Entkalkens bildet sich Kondenswasser an der Wand.	Das ist normal. Das Gerät kann möglicherweise mehr Wasserdampf aus dem Luftauslass abgeben. Dieses kann durch den internen Ventilator in Richtung nahegelegener Oberflächen gedrückt werden, was zu sichtbarer Kondensation an den Wänden führt.	Um einen sicheren und optimalen Einsatz zu gewährleisten: - Stellen Sie das Gerät mindestens 20 cm von der Wand entfernt auf, um die Bildung von Kondenswasser zu reduzieren. - Stellen Sie sicher, dass der Luftauslass nicht direkt auf eine Steckdose gerichtet ist, um elektrische Störungen zu vermeiden. - Stellen Sie während des Betriebs keine anderen Küchengeräte in die Nähe des Geräts. - Nutzen Sie einen Mopp oder ein weiches Tuch, um Kondenswasser, das sich auf den umgebenden Oberflächen bildet, zu entfernen.
Es tritt Wasser aus dem Airfryer aus.	Interne Leckage (z. B. Wasserschlauch oder interne Komponenten).	Wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land, um weitere Unterstützung zu erhalten.
	Risse oder Beschädigungen durch äußere Einwirkungen. Sollte das Gerät heruntergefallen oder verformt worden sein, kann dies zu strukturellen Schäden führen, die Undichtigkeiten verursachen können.	

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Wasserbehälter ist möglicherweise nicht ordnungsgemäß installiert oder könnte beschädigt sein.	Entfernen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn wieder fest ein. Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Risse oder Beschädigungen. Sollten Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.
Der Airfryer erzeugt nicht ausreichend Wasserdampf.	Es befindet sich nicht genug Wasser im Wasserbehälter.	Überprüfen Sie den Wasserbehälter, um sicherzustellen, dass genügend Wasser vorhanden ist.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Behälter fest, um ihn zu sichern.
	Der Wasserzulauf ist verschmutzt oder verstopft.	Bitte reinigen und spülen Sie ihn gründlich, um eventuelle Verstopfungen zu beseitigen.
	Es liegt eine Verstopfung des Dampferzeugers oder ein Leck in der Rohrleitung vor.	Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum genutzt wurde, kann es erforderlich sein, den Dampferzeuger zu warten. Führen Sie das Entkalkungsprogramm durch, um das Dampfsystem zu reinigen. Sollte das Problem nach der Entkalkung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst in Ihrem Land, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Sisukord

Olulised ohutusjuhised	235
Oht	235
Hoiatus	235
Ettevaatust	237
Elektromagnetväljad (EMV)	238
Automaatne väljalülitus	238
Ümbertöötlus	238
Garantii ja tootetugi	238
Ökodisaini teave	238
Tutvustus	239
Üldine kirjeldus	240
Toote ülevaade	240
Juhtpaneeli ülevaade	241
Enne esimest kasutamist	246
Ettevalmistused enne kasutamist	246
Panni jaoturi kasutamine	247
Vasakpoolne pott [1]	247
Parempoolne pott [2]	249
XXL-pott / suur korv	250
Kahe poti režiim	251
Küpsetusrežiimid	253
Küpsetamine käsitsi seadistustega	254
Kuumaõhufrittamise režiim	254
Auruga frittamise režiim	262
Aururežiim	267
Küpsetamine eelseadistatud programmide abil	271
XXL-poti eelseadistuste tabel (2750 W)	273
XXL-poti eelseadistuste tabel (2200–2300 W)	273
Parempoolse poti eelseadistuste tabel (2750 W)	274
Parempoolse poti eelseadistuste tabel (2200–2300 W)	275
Vasakpoolse poti eelseadistuste tabel (2750 W)	275
Vasakpoolse poti eelseadistuste tabel (2200–2300 W)	276
Ajafunktsioon (sünkrooni)	276
Funktsioon Lemmik	277
Toidu raputamine	277
Millal raputada?	277
Mida raputada?	277
Kuidas raputada?	278
Puhastamine	278
Korrapärane puhastamine	278
Auruga puhastamine	280
Katlakivi eemaldamine	283
Hoiustamine	287

Olulised ohutusjuhised

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

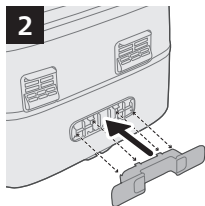
Oht

1



- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahju või nende lähedale (joonis 1).
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati pannile, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Ärge kunagi täitke panni üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge, et kuumuti oleks vaba ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.
- Enne esmakordset kasutamist tuleb juhtmehoidik seadme külge ühendada (joonis 2). Ärge kunagi eemaldage juhtmehoidikut.
- Ärge hoidke seadet teisaldamisel külgedel olevatest käepidemetest.

2



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 20 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 kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (joonis 3).
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pann ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ning pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- 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. Soovitav on hoida kõik korvid oma kohal isegi siis, kui kasutatakse ühte sektsiooni/õõnsust, ning avada/eemaldada ainult siis, kui see on vajalik korvi täitmiseks.
- Ärge asetage seadme auruakent pistikupesa vastu.
- Küttekeha pind jääb pärast kasutamist jääksoojuse alla.
- Kasutage alati kuumakindlaid klaaskausse, metallnõusid või alumiiniumfooliumist vorme, sest need on õhkfritüüris kõrgel temperatuuril ohutud. Ärge kasutage plastist, paberist või mitteahjukindlaid nõusid, sest need võivad sulama hakata või ohtlikke aineid eraldada.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskondade 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 praadige tooreid 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.
- Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist (joonis 3). 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 pistikupesale 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 seade ümbritsevale pinnale, pühkige seade pehme kuiva lapiga.
- Kui vabas pistikupesas on kondensvesi, siis on soovitatav seadme asendit muuta või kasutada pistikupesale tolmutatud, et vältida vabasse pistikupesasse kondensvee kogunemist.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge puhastage seda leeliseliste puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi ja õrnatoimelist puhastusainet.

- Kuigi see seade võib töötada pidevalt kuni 24 tundi, on oluline lasta seadmel perioodiliselt jahtuda. Pidev töö ilma jahutuseta võib põhjustada ülekuumenemist ja lühendada toote kasutusiga. Seadme ohutuks kasutamiseks lülitage see välja ja laske sellel enne uuesti käivitamist pärast pikemat aega küpsetamist jahtuda.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Automaatne väljalülitus

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

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tootetugi

Versuni Netherlands B.V., registreeritud aadressil Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holland, annab sellele tootele alates ostukuupäevast (või tarnekuupäevast, kui see on hilisem) kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe, varuosade või garantii saamiseks minge meie veebisaidile **home.id/support**.

Ökodisaini teave

Ökodisaini teave mudeli identifikaatori(te) kohta: **NA565**

Kirjeldus	Tähis	Väärtus	Üksus
Väljalülitatud seadme võimsustarve	P _{off}	0,2	W
Ooterežiimi võimsustarve	P _{SB}	/	W

Periood enne automaatset lülitumist ooterežiimile	T _{sb}	20	Min
Tõhususväärtuse mõõtmisstandard	EN 50564:2011		
Kontaktandmed lisateabe saamiseks	DAP B.V. Tussendiepen 4 a,9206AD Drachten, Holland		
Seade vastab KOMISJONI MÄÄRUSE (EL) 2023/826 ökodisaini nõuetele.			

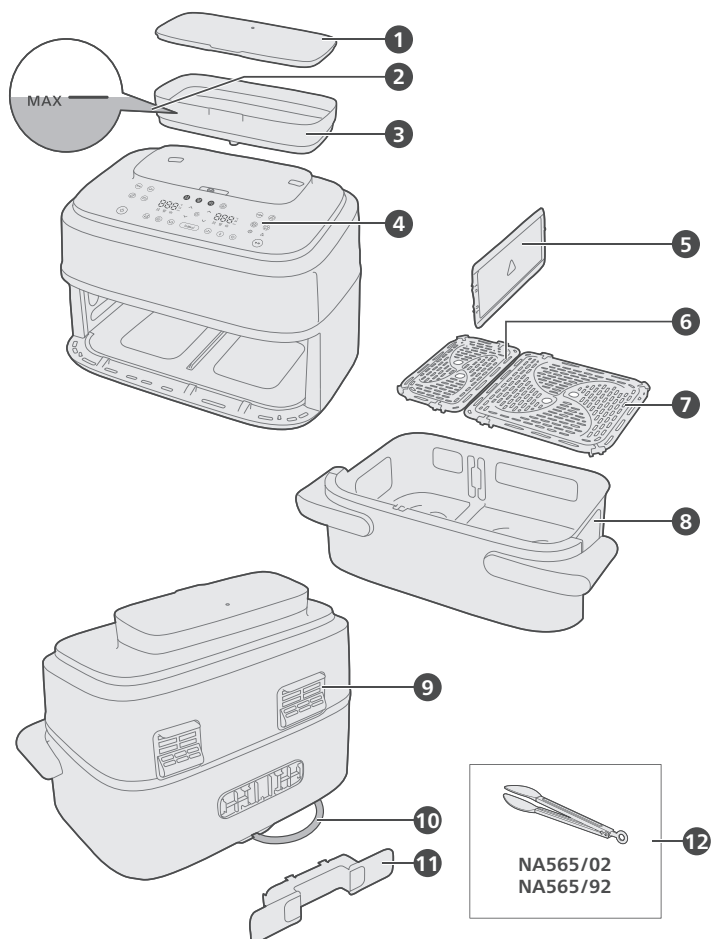
Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

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

Üldine kirjeldus

Toote ülevaade



1 Veenõu kaas	7 Alumine plaat parempoolse panni jaoks
2 MAX veetaseme tähis	8 XXL-pott / suur korv
3 Veepaak	9 Õhu väljalaskeavad
4 Juhtpaneel	10 Toitekaabel
5 Panni jaotur	11 Juhtmehoidik
6 Alumine plaat vasakpoolse panni jaoks	12 Köögitarvik (ainult NA565/02, NA565/92)

Juhtpaneeli ülevaade

Võimsus ja põhitoeimingud



Toitenupp

Puudutage, et Airfryer sisse või välja lülitada.



Käivitus-/pausinupp

Puudutage küpsetamise alustamiseks või peatamiseks.



Õhkfrittimise nupp

Puudutage õhkfrittimise alustamiseks kuuma õhu ringlusega, et tulemus saaks krõbe.



Auruga frittimise nupp

Puudutage kombineeritud aurutamise ja kuuma õhuga frittimise alustamiseks, et sisemus oleks mahlane ning välispinnad krõbedad.



Aurunupp

Puudutage toidu valmistamiseks auru abil, õrna ja ühtlase soojendusega.



Vasakpoolse panni nupp

Puudutage vasakpoolse panni valimiseks



Parempoolse panni nupp

Puudutage parempoolse panni valimiseks



XXL-panni / suure korvi nupp

Puudutage XXL-panni / suure korvi valimiseks



Suurendamise/vähendamise nupud

Puudutage küpsetustemperatuuri tõstmiseks/langetamiseks ning küpsetusaja pikendamiseks/lühendamiseks.



Temperatuuri reguleerimise nupp

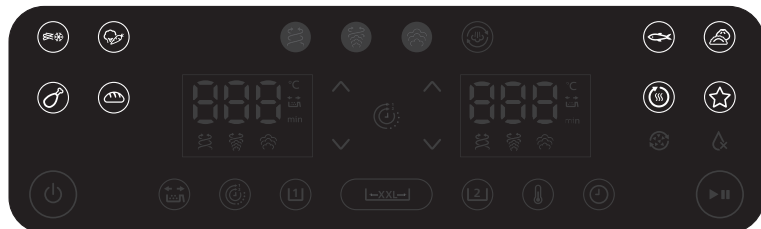
Puudutage temperatuuri reguleerimisrežiimi sisenemiseks.



Aja reguleerimise nupp

Puudutage aja reguleerimisrežiimi sisenemiseks.

Eelseadistatud programmid



Külmutatud friikartulid

Kasutage seda eelseadistust, et küpsetada külmutatud friikartulid, kartulisektorid või praekartulid krõbedaks ja kuldseks.



Köögiviljasegu

Kasutage seda eelseadistust, et praadida või krõbistada köögivilju ühtlaselt võimalikult vähese õliga.



Kanakoivad

Kasutage seda eelseadistust, et küpsetada kana poolkoivad täielikult läbi ja jätta nahk krõbedaks.



Ahjuplaadil küpsetatud

Kasutage seda eelseadistust küpsetatud roogade jaoks, et saavutada ühtlane kuumuse jaotumine ja kuldpruun, krõbe tulemus.



Kala

Kasutage seda eelseadistust kalafileede või mereandide õrnaks küpsetamiseks ning samas nende niiske ja õhukesena hoidmiseks.



Pelmeenid

Kasutage seda eelseadistust pelmeenide ühtlaseks küpsetamiseks krõbeda pealispinna ja õrna täidisega.

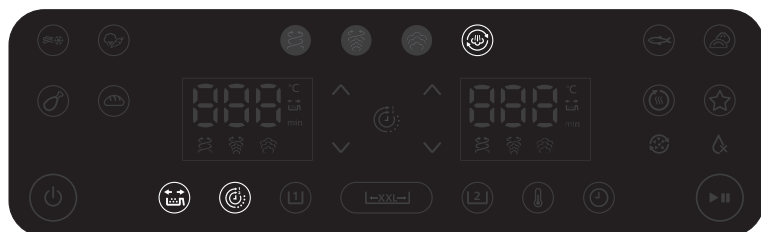
**Soojendamine**

Soojendamise funktsioon soojendab kiiresti küpsetatud toitu ning taastab selle algse maitse ja tekstuuri ilma üleküpsetamata.

**Lemmik**

Teie õhkfritüüril on lemmiku salvestamise funktsioon, et saaksite salvestada oma eelistatud aja ja temperatuuri, et seadet oleks järgmine kord lihtne kiiresti ühtmoodi kasutama hakata (vaadake „Funktsioon Lemmik”).

Lisafunktsioonid



Raputuse meeldetuletus

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

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



Auruga puhastamine

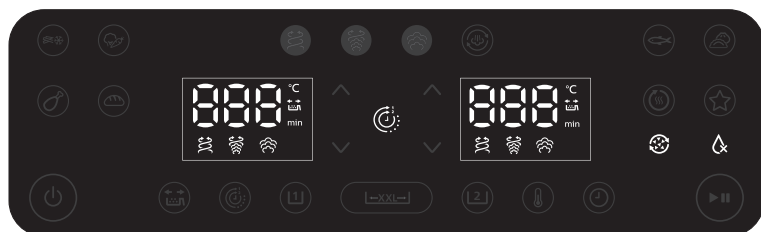
Lahustab tõhusalt rasvajäägid ja võimaldab panni (vaadake „Auruga puhastamine”) süvapuhasust.



Ajafunktsioon (sünkrooni)

Sünkroonib küpsetusaja automaatselt, et mõlemad pannid lõpetaksid küpsetamise samal ajal, isegi kui küpsetusajad (vaadake „Ajafunktsioon (sünkrooni)”) on erinevad.

Ekraan



Ekraan

Kuvab küpsesusaega, temperatuuri, küpsetusrežiimi ja raputuse meeldetuletust.



Ajafunktsiooni näidik

Süttib, kui ajafunktsioon on aktiveeritud.



Vee puudumise meeldetuletus

Süttib juhul, kui veepaagis pole piisavalt vett.



Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Auruga funktsioonide kasutamise korral ilmub katlakivi eemaldamise meeldetuletus iga 10 tunni tagant automaatselt ja vilgub ekraanil.

Enne esimest kasutamist

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

Ettevaatust: See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke panni õli, praadimisrasva ega ühegi muu vedelikuga.

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

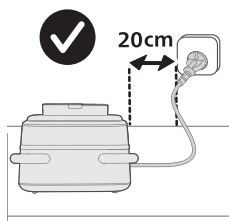
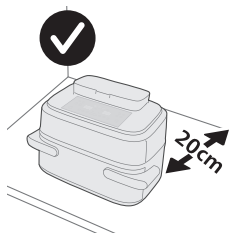
Ettevaatust: Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

Märkus. Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seadet põhjalikult.

Ettevalmistused enne kasutamist

- 1 Paigutage seade stabiilesele, tasasele ja kuumuskindlale aluspinnale. Veenduge, et laual on piisavalt ruumi väljasirutatud siini jaoks poti väljatõmbamise järel.
- 2 Jätke seadme tagaküljele vähemalt 20 cm vaba ruumi.



Märkus. Kasutamise ajal väljub õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja väljalaskeavadest ohutus kauguses. Paigutage seade seinast vähemalt 20 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeavasid otse pistikupesa ette.

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

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

Panni jaoturi kasutamine

Teie Airfryeriga on kaasas XXL-pott / suur korv ja eemaldatav jaotur, mis annab teile paindlikkuse mitmel viisil küpsetamiseks.

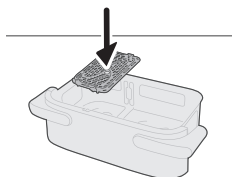
- Vasakpoolne pott [1]: kehtib ainult **kuumaõhufrittimise** puhul
- Parempoolne pott [2], suur korv [XXL]: kehtib **kuumaõhufrittimise, auruga frittimise, aurutamise, auruga puhastamise ja katlakivi eemaldamise** puhul

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

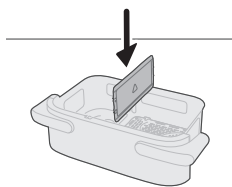
Vasakpoolne pott [1]

Vasakpoolne pott sobib ideaalselt väiksemate portsjonite või kõrvalroogade jaoks.

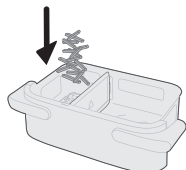
- 1 Paigutage alusplaat vasakpoolsesse potti.



- 2 Sisestage poti jaotur turvaliselt.



- 3 Lisage koostisosad vasakpoolsesse potti.



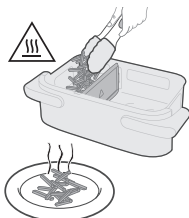
- 4 Puudutage **vasakpoolset potti [1]** juhtpaneelil.



- 5 Määrake küpsetamise parameetrid ja alustage küpsetamist.



- 6 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, võtke valmis toit pannilt ära köögitangidega.

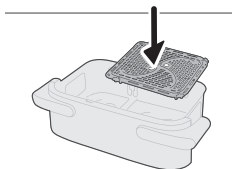


Märkus. Mudelite NA565/02 ja NA565/92 puhul kuuluvad köögitangid komplekti. Teiste mudelite puhul müüakse köögitange eraldi.

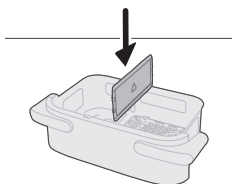
Parempoolne pott [2]

Parempoolne pott [2] sobib ideaalselt suuremate portsjonite või pearoogade jaoks.

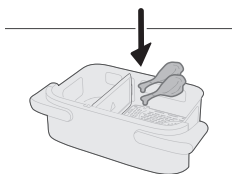
1 Pange alusplaat parempoolsesse potti.



2 Sisestage poti jaotur turvaliselt.



3 Lisage oma koostisosad parempoolsesse potti.



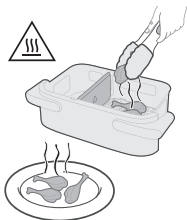
4 Puudutage **parempoolset potti [2]** juhtpaneelil.



5 Valige **õhuga frittimise, auruga frittimise, või aurutamise** režiim.



- 6 Määrake küpsetamise parameetrid ja alustage küpsetamist.



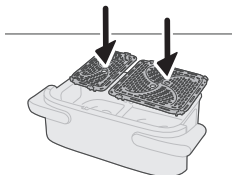
- 7 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, võtke valmis toit pannilt ära köögitangidega.

Märkus. Mudelite NA565/02 ja NA565/92 puhul kuuluvad köögitangid komplekti. Teiste mudelite puhul müüakse köögitange eraldi.

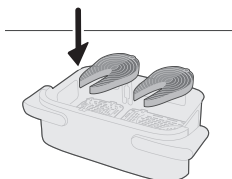
XXL-pott / suur korv

XXL-pott / suur korv sobib ideaalselt suuremate portsjonite või kogu pere einete valmistamiseks ühes potis.

- 1 Paigutage mõlemad alusplaadid potti.



- 2 Lisage oma koostisosad potti.



- 3 Puudutage juhtpaneelil **XXL**-potti.



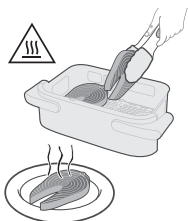
- 4 Valige **õhuga frittimise, auruga frittimise, või aurutamise** režiim.



- 5 Määrake küpsetamise parameetrid ja alustage küpsetamist.



- 6 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, võtke valmis toit pannilt ära köögitangidega.

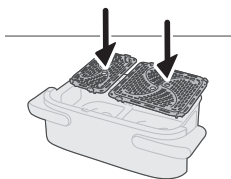


Märkus. Mudelite NA565/02 ja NA565/92 puhul kuuluvad köögitangid komplekti. Teiste mudelite puhul müüakse köögitange eraldi.

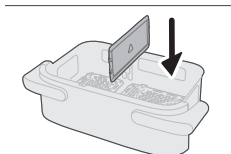
Kahe poti režiim

Sobib ideaalselt kahe erineva toidu ühel ajal valmistamiseks ilma maitsete segunemiseta.

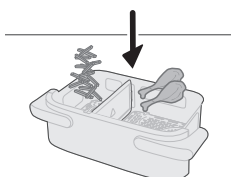
1 Paigutage mõlemad alusplaadid potti.



2 Sisestage poti jaotur turvaliselt.



3 Paigutage mõlemad alusplaadid potti.



4 Puudutage **vasakpoolset potti [1]** juhtpaneelil.

5 Määrake vasaku potiga küpsetamise parameetrid.



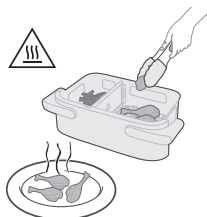
6 Puudutage **parempoolset potti [2]** juhtpaneelil.



7 Valige õhuga frittimise, auruga frittimise, või aurutamise režiim.



8 Määrake küpsetamise parameetrid ja alustage küpsetamist.



9 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, võtke valmis toit pannilt ära köögitangidega.

Märkus. Mudelite NA565/02 ja NA565/92 puhul kuuluvad köögitangid komplekti. Teiste mudelite puhul müüakse köögitange eraldi.

Küpsetusrežiimid

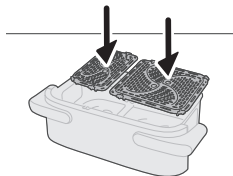
See aurufunktsiooniga seade pakub kolme mitmekülgset küpsetusrežiimi, mis on mõeldud paljude erinevate toitude valmistamiseks.

- **Kuumaõhufrittimise režiimiga** saavutate krõbeda tulemuse minimaalse õlikogusega, tegu on parima valikuga suupistete ja frititud lemmiktoitude korral.
- **Auruga frittimise režiim** kombineerib kuuma õhku auruga, takistades niiskuse väljapääsu ning tekitades kuldse väliskihi – ideaalne valik õrnade toitude, nagu isetehtud leiva, isetehtud pitsa ja kala valmistamisel.
- **Aururežiim** kasutab puhast auru toidu koostisosade õrnaks küpsetamiseks, hoides alal toitained ja tekstuuri ning sobides seetõttu täiuslikult juurviljade ja mereandide valmistamiseks.

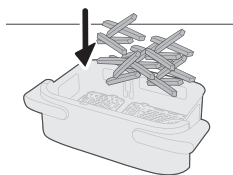
Küpsetamine käsitsi seadistustega

Kuumaõhufrittimise režiim

- 1 Sisestage mõlemad alusplaadid potti.



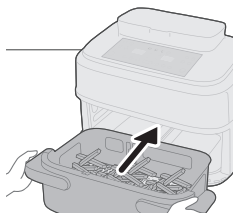
- 2 Lisage koostisosad potti.



Märkus. Airfryer sobib mitmesuguste koostisosade valmistamiseks. Parima tulemuse saavutamiseks vaadake soovituslikke koguseid ja küpsetusaegu „Toidutabelist“.

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

- 3 Asetage pott tagasi seadmesse.



Märkus. Lükake pott jõuliselt tagasi seadmesse, kuni see lukustub kindlalt oma kohale.

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



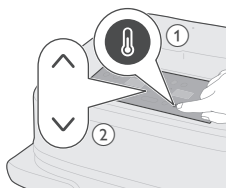


5 Puudutage nuppu **XXL**.

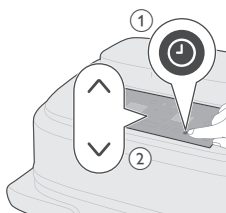
Märkus. Puudutage õiget poti nuppu olenevalt kasutatavast potist.



6 Kuumaõhufrittimise režiimi sisenemiseks puudutage **kuumaõhufrittimise** nuppu.



7 Puudutage **temperatuuri** nuppu ja puudutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetustemperatuuri valimiseks.



8 Puudutage **aja** nuppu ja puudutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetusaja valimiseks.

Märkus. Lisaks küpsetamise temperatuuri ning aja käsitsi valimisele võite valida ka mitmesuguste eelseadistatud programmide seast, mis on loodud mugavuse ja optimaalsete tulemuste huvides.



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

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt „Toidutabel“). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

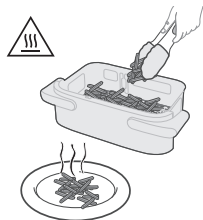
Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

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



10 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

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



11 Eemaldage küpsetatud toit potist.

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

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

Toidutabel kuumaõhufrittimise režiimi jaoks

Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitude valmistamiseks.

Märkus

- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.
- Toidu valmistamine sõltub koostisosade kogusest ja mahust. Täiuslikutu tulemuse saamiseks määra eelseadistused vastavalt toidu koostisosadele. Retseptiraamat Home ID Recipe Book sisaldab põhjalikke kohandamisjuhiseid vastavalt toiduainete kogusele ja mahule.

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur portsjon	Parem	1100 g / 39 oz	200°C	32 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 16, 20, 24 ja 28 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	Vasak	600 g / 21 untsi	200°C	43 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 20, 25, 31 ja 36 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	XXL	2000 g / 70 oz	200°C	38 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 18, 23, 28 ja 33 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Väike portsjon	Parem	800 g / 28 oz	200°C	20–30 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 12, 15, 18 ja 21 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	Vasak	300 g / 11 oz	200°C	22–28 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 13, 16, 20 ja 24 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	XXL	1300 g / 46 oz	200°C	28 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 13, 17, 20 ja 25 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	Parem	800 g / 28 oz	180°C	29–31 min	Raputage vahepeal 2–3 korda
	Vasak	300 g / 11 oz	180°C	36–38 min	Raputage vahepeal 2–3 korda
	XXL	1100 g / 38 untsi	180°C	30–32 min	Raputage vahepeal 2–3 korda

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Külmutatud kanapihvid	Parem	600 g / 21 oz	180°C	10–16 min	Raputage või keerake toitu poole peal
	Vasak	300 g / 11 oz	180°C	13–18 min	Raputage poole peal
	XXL	900 g/32 oz	180°C	11–15 min	Raputage või keerake toitu poole peal
Külmutatud kevadrullid	Parem	600 g / 21 oz	180°C	12–18 min	Raputage või keerake toitu poole peal
	Vasak	300 g / 11 oz	180°C	12–18 min	Raputage poole peal
	XXL	900 g/32 oz	180°C	13–19 min	Raputage või keerake toitu poole peal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz/tükk)	Parem	4 tükki	200°C	10–16 min	Pööra poolele tee
	Vasak	2 tükki	200°C	10–16 min	Pööra poolele tee
	XXL	6 tükki	200°C	10–16 min	Pööra poolele tee
Pikkpoiss	Parem	1200 g / 42 oz	150°C	55–60 min	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g/5 oz)	Parem	4 tükki	200°C	10–15 min	Pööra poolele tee
	Vasak	2 tükki	200°C	12–17 min	Pööra poolele tee
	XXL	8 tükki	200°C	12–18 min	Pööra poolele tee
Õhukesed vorstid (umbes 50 g/1,8 oz/tükk)	Parem	10 tükki	200°C	8–13 min	Pööra poolele tee
	Vasak	5 tükki	200°C	10–14 min	Pööra poolele tee
	XXL	14 tükki	200°C	9–14 min	Pööra poolele tee

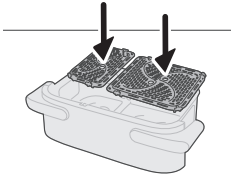
Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Kana poolkoivad (umbes 100 g/3,5 oz/tükk) Väike portsjon	Parem	4 tükki	190°C	23 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage, segage või pöörake kanakoivad käsitsi ringi poole küpsetuse peal 13 minuti pärast, et saavutada väikse koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	Vasak	4 tükki	190°C	27 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage, segage või pöörake kanakoivad käsitsi ringi poole küpsetuse peal 14 minuti pärast, et saavutada väikse koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	XXL	8 tükki	190°C	28 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage, segage või pöörake kanakoivad käsitsi ringi poole küpsetuse peal 14 minuti pärast, et saavutada väikse koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Kanarind (umbes 200 g/7 oz/tükk)	Parem	4 tükki	180°C	15–25 min	Pööra poolele tee
	Vasak	3 tükki	180°C	20–25 min	Pööra poolele tee
	XXL	10 tükki	180°C	22–25 min	Pööra poolele tee
Terve kana	Parem	1200 g / 42 oz	180°C	45–60 min	Ei kohaldu
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk)	Parem	3 tükki	200°C	15–20 min	Pööra poolele tee
	Vasak	1 tükki	200°C	16–20 min	Ei kohaldu
	XXL	4 tükki	200°C	18–25 min	Ei kohaldu

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	Parem	4 tükki	160°C	10–14 min	Ei kohaldu
	Vasak	2 tükki	160°C	16–22 min	Ei kohaldu
	XXL	8 tükki	160°C	16–21 min	Ei kohaldu
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud) Suur portsjon	Parem	1000 g/35 oz	180°C	23 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu, kui täitub 11 ja 17 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	Vasak	800 g/14 oz	180°C	24 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu, kui täitub 12 ja 18 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
	XXL	1800 g/63 oz	180°C	23 min	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu, kui täitub 12 ja 18 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Muffinid (umbes 40 g/1,4 oz/tass)	Parem	6 tükki	160°C	13 min	
	Vasak	6 tükki	160°C	16 min	
	XXL	12 tükki	160°C	15 min	
Kook	Parem	500 g/18 oz	150°C	30–35 min	Kasutage küpsetustarvikut

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 75 g/2,7 oz/tükk)	Parem	4 tükki	180°C	8 min	
	Vasak	3 tükki	180°C	8 min	
	XXL	8 tükki	180°C	8 min	
Vegan (värsked veganisnähid, näiteks falafelid)	Parem	12 tükki	180°C	12–15 min	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
	Vasak	12 tükki	190°C	15–18 min	Raputage vahepeal 2 korda
	XXL	20 tükki	190°C	15–20 min	Raputage vahepeal 2 korda
Kodune leib	Parem	550 g / 19 oz	150°C	30–40 min	Kasutage küpsetustarvikut. Ärge kasutage küpsetuspaberit.

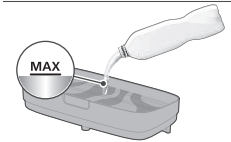
Auruga frittimise režiim

1 Sisestage mõlemad alusplaadid potti.

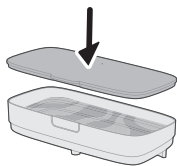


2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

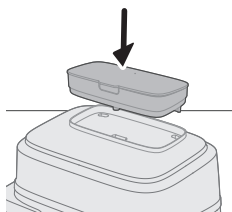
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.



- 3 Kinnitage kaas veepaagi peale.



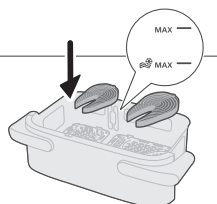
- 4 Joondage veepaak seadme ülaosas oleva soonega ja suruge tugevalt alla, kuni see lukustub oma kohale.



- 5 Lisage koostisosad potti.

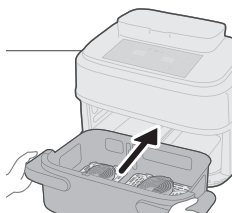
Märkus. Airfryer sobib mitmesuguste koostisosade valmistamiseks. Parima tulemuse saavutamiseks vaadake soovituslike koguseid ja küpsetusaegu „Toidutabelist“.

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



- 6 Asetage pott tagasi seadmesse.

Märkus. Lükake pott jõuliselt tagasi seadmesse, kuni see lukustub kindlalt oma kohale.



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



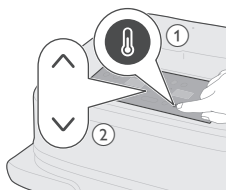


8 Puudutage nuppu **XXL**.

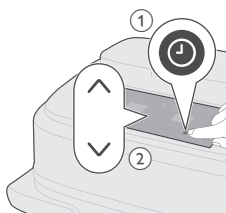
Märkus. Puudutage õiget poti nuppu olenevalt kasutatavast potist.



9 Auruga frittamise režiimi sisenemiseks puudutage **auruga frittamise** nuppu.



10 Puudutage **temperatuuri** nuppu ja puudutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetustemperatuuri valimiseks.



11 Puudutage **aja** nuppu ja puudutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetusaja valimiseks.

Märkus. Lisaks küpsetamise temperatuuri ning aja käsitsi valimisele võite valida ka mitmesuguste eelseadistatud programmide seast, mis on loodud mugavuse ja optimaalsete tulemuste huvides.



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

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt „Toidutabel“). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake sisu kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

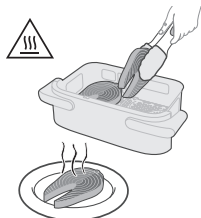
Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

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



13 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

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



14 Eemaldage küpsetatud toit potist.

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

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

Toidutabel auruga frittimise režiimi jaoks

Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitude valmistamiseks.

Märkus

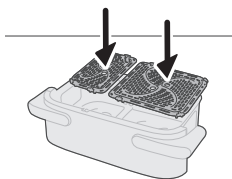
- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.
- Toidu valmistamine sõltub koostisosade kogusest ja mahust. Täiuslikutu tulemuse saamiseks määrake eelseadistused vastavalt toidu koostisosadele. Retseptiraamat Home ID Recipe Book sisaldab põhjalikke kohandamisjuhiseid vastavalt toiduainete kogusele ja mahule.

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Värsked kartulikuubikud	Parem	800 g / 28 oz	180°C	26–35 min	Raputage vahepeal 2 korda
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	26–35 min	Raputage vahepeal 2 korda
Kana poolkoivad (umbes 125 g/4 oz/tükk)	Parem	10 tükki	200°C	22–27 min	Pööra poolele tee
	XXL	15 tükki	200°C	23–28 min	Pööra poolele tee
Kanarind (umbes 200 g/7 oz/tükk)	Parem	4 tükki	180°C	18–22 min	Pööra poolele tee
	XXL	12 tükki	180°C	18–23 min	Pööra poolele tee
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk)	Parem	3 tükki	200°C	15–20 min	Ei kohaldu
	XXL	5 tükki	200°C	15–20 min	Ei kohaldu

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	Parem	4 tükki	160°C	12–16 min	Ei kohaldu
	XXL	8 tükki	160°C	15–20 min	Ei kohaldu
Köögiljasegu	Parem	1000 g/35 oz	200°C	20–25 min	Raputage poole peal
Lillkapsas	Parem	600 g / 21 untsi	150°C	19–21 min	Raputage või keerake toitu poole peal
	XXL	1400 g / 49 oz	150°C	19–23 min	Raputage või keerake toitu poole peal
Porgandid	Parem	600 g / 21 untsi	150°C	20–24 min	Raputage või keerake toitu poole peal
	XXL	1200 g / 42 oz	150°C	20–25 min	Raputage või keerake toitu poole peal
Kodune leib	Parem	550 g / 19 oz	180°C	30–35 min	Kasutage küpsetustarvikut. Ärge kasutage küpsetuspaberit.
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	40–45 min	Kasutage mis tahes sobivat küpsetusplaati. Veenduge, et leivapäts oleks võimalikult lame, või jagage leib kaheks väiksemaks pätsiks. Ärge kasutage küpsetuspaberit.
Pelmeenid	Parem	400 g / 14 oz	170°C	15–20	Ei kohaldu
	XXL	700 g / 25 oz	170°C	17–22 min	Ei kohaldu
Terve kana	Parem	1200 g / 42 oz	190°C	45–55 min	Ei kohaldu
	XXL	2 x 1200 g / 42 untsi	190°C	50–60 min	Ei kohaldu

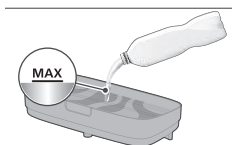
Aururežiim

- 1 Sisestage mõlemad alusplaadid potti.

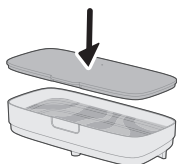


- 2 Täitke veepaak veega kuni veetaseme märgiseni **MAX**.

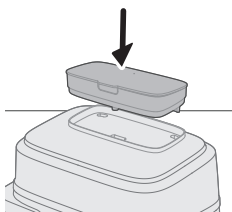
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovime kasutada puhastatud või destilleeritud vett.



- 3 Kinnitage kaas veepaagi peale.



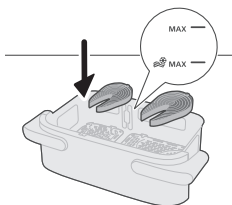
- 4 Joondage veepaak seadme ülaosas oleva soonega ja suruge tugevalt alla, kuni see lukustub oma kohale.

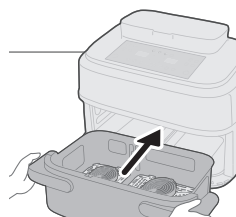


- 5 Lisage koostisosad potti.

Märkus. Airfryer sobib mitmesuguste koostisosade valmistamiseks. Parima tulemuse saavutamiseks vaadake soovituslikke koguseid ja küpsetusaegu „Toidutabelist“.

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



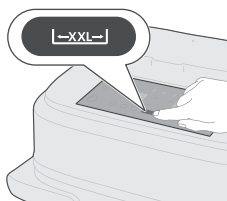


6 Asetage pott tagasi seadmesse.

Märkus. Lükake pott jõuliselt tagasi seadmesse, kuni see lukustub kindlalt oma kohale.



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

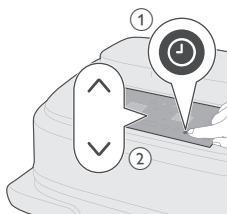


8 Puudutage nuppu **XXL**.

Märkus. Puudutage õiget poti nuppu olenevalt kasutatavast potist.



9 Aururežiimi sisenemiseks puudutage **auru** nuppu.



10 Puudutage **aja** nuppu ja puudutage siis **suurendamise** või **vähendamise** nuppu soovitud küpsetusaja valimiseks.

Märkus. Temperatuuri aurutamise korral reguleerida ei saa.

Märkus. Lisaks küpsetamise aja käsitsi valimisele võite valida ka mitmesuguste eelseadistatud programmide seast, mis on loodud mugavuse ja optimaalsete tulemuste huvides.



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

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt „Toidutabel“). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake sisu kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

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

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

12 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

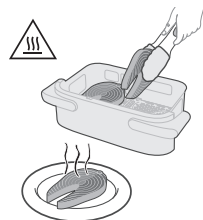
Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppu on pott, seadme sisemus ja koostisosad kuumad. Asetage pott alati kuumakindlale pinnale (nt alusele või silikoonmatile), kui võtate poti välja. Olenevalt toidu liigist võib potist kerkida kuuma auru.



13 Eemaldage küpsetatud toit potist.

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

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



Toidutabel aururežiimi jaoks

Alljärgnevas tabelis on esitatud soovitatavad põhiseadistused mitmesuguste toitide valmistamiseks.

Märkus

- Loetletud seadistused on ettenähtud kasutuseks suunistena. Koostisosade päritolu, suuruse, kuju ja kaubamärgi erinevuste tõttu ei ole võimalik tagada optimaalseid tulemusi kõikide koostisosade puhul.
- Suuremate koguste (nt friikartulid, krevetid, kana poolkoivad, külmutatud suupisted) küpsetamisel raputage, pöörake või segage koostisosi küpsetamise ajal 2–3 korda, et tagada ühtlane tekstuur ja küpsus.
- Toidu valmistamine sõltub koostisosade kogusest ja mahust. Täiuslikutu tulemuse saamiseks määra eelseadistused vastavalt toidu koostisosadele. Retseptiraamat Home ID Recipe Book sisaldab põhjalikke kohandamisjuhiseid vastavalt toiduainete kogusele ja mahule.

Koostisained

Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus

Värsked kartulikuubikud

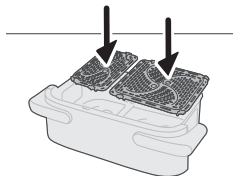
Parem	800 g / 28 oz	100°C	28–35 min	Ei kohaldu
XXL	1200 g / 42 oz	100°C	30–35 min	Ei kohaldu

Koostisained	Pott	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Terve kartul (umbes 250–300 g / 9–11 untsi/tükk)	Parem	4 tükki	100°C	45–55 min	Ei kohaldu
	XXL	10 tükki	100°C	40–50 min	Ei kohaldu
Kana poolkoivad (umbes 125 g/4 oz/tükk)	Parem	10 tükki	100°C	30–40 min	Ei kohaldu
	XXL	15 tükki	100°C	30–40 min	Ei kohaldu
Kanarind (umbes 200 g/7 oz/tükk)	Parem	4 tükki	100°C	20–25 min	Ei kohaldu
	XXL	12 tükki	100°C	30–40 min	Ei kohaldu
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz/tükk)	Parem	3 tükki	100°C	15–20 min	Ei kohaldu
	XXL	8 tükki	100°C	25–30 min	Ei kohaldu
Kõvad köögiviljad	Parem	600 g / 21 untsi	100°C	12–16 min	Ei kohaldu
	XXL	1300 g / 45 oz	100°C	20–28 min	Ei kohaldu
Pelmeenid	Parem	400 g/14 oz	100°C	15–20 min	Ei kohaldu
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20–25 min	Ei kohaldu
Searibid	Parem	300 g/11 oz	100°C	30–35 min	Kasutage kindla suurusega plaati
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40–45 min	Ei kohaldu
Riis	Parem	320 g / 11 oz	100°C	25–30 min	Kasutage toiduvalmistamise potti, näiteks küpsetuspotti, silikoonvormi jne. Lisage potti 320 ml vett, riisi ja vee suhe on 1 : 1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100°C	25–30 min	Kasutage mis tahes sobivat küpsetusplaati. Lisage potti 600 ml vett, riisi ja vee suhe on 1 : 1,25.
Jamss/maguskartul (umbes 100 g/4 oz/tükk)	Parem	8 tükki	100°C	45–60 min	Ei kohaldu
	XXL	12 tükki	100°C	45–60 min	Ei kohaldu

Küpsetamine eelseadistatud programmide abil

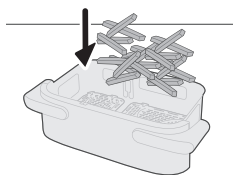
Sellel seadmel on mitmesugused eelseadistatud küpsetamisprogrammid, mis lihtsustavad söögi valmistamist. Iga eelseadistus sobib optimaalselt konkreetset tüüpi toidu valmistamiseks, sest automaatselt on seadistatud ideaalne temperatuur ja küpsetusaeg, et saavutada maitsvad tulemused minimaalse vaevaga.

1 Sisestage mõlemad alusplaadid potti.



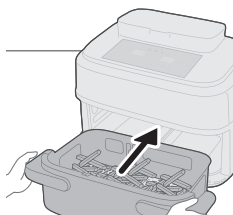
2 Lisage koostisosad potti.

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



3 Asetage pott tagasi seadmesse.

Märkus. Lükake pott jõuliselt tagasi seadmesse, kuni see lukustub kindlalt oma kohale.



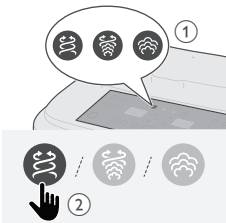
4 Seadme sisselülitamiseks puudutage **sisse-/väljalülitamise** nuppu.





5 Puudutage nuppu **XXL**.

Märkus. Puudutage õiget poti nuppu olenevalt kasutatavast potist.



6 Puudutage **kuuma õhuga frittimise, aurutamise** või **auruga frittimise** nuppu, et siseneda ühte neist küpsetusrežiimidest.

Märkus. Kui kasutate **auruga frittimise** või **aurutamise** küpsetusrežiimi, veenduge selles, et täidetud veepaak on paigas.



7 Valige üks eelseadistatud programmidest vastavalt valmistatavale toidule.

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

Märkus. Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt „Toidutabel“). Selleks tehke järgmist.

- Tõmmake pott ettevaatlikult välja.
- Raputage või pöörake koostisosi kuumakindla pinna kohal.
- Jätkamiseks asetage pann tagasi.

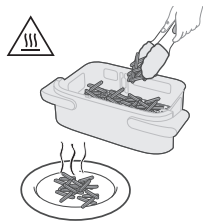
Märkus. Küpsetamise pausile panemiseks vajutage nuppu **Start/pause** (Käivita/paus). Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti sama nuppu.

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

9 Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab taimeri helin. Tõmmake pott ettevaatlikult välja.

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





10 Eemaldage küpsetatud toit potist.

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

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

XXL-poti eelseadistuste tabel (2750 W)

	Eelseadistus	Soovituslik mass	Õhkfrittimine		Auruga frittimine		Aur	
			Aeg	Temperatuur	Aeg	Temperatuur	Aeg	Temperatuur
	Külmutatud friikartulid	1300 g	26 min	200°C	-	-	-	-
	Köögiviljad	1200 g	24 min	200°C	20 min	160°C	20 min	100°C
	Kanakoivad	1875 g	30 min	190°C	32 min	200°C	40 min	100°C
	Ahjuplaadi küpsetised	1500 g	25 min	180°C	27 min	180°C	-	-
	Kala	2200 g	18 min	200°C	20 min	200°C	22 min	100°C
	Pelmeenid	800 g	-	-	22 min	160°C	22 min	100°C
	Soojendamine	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

XXL-poti eelseadistuste tabel (2200–2300 W)

	Eelseadistus	Soovituslik mass	Õhkfrittimine		Auruga frittimine		Aur	
			Aeg	Temperatuur	Aeg	Temperatuur	Aeg	Temperatuur
	Külmutatud friikartulid	1300 g	29 min	200°C	-	-	-	-
	Köögiviljad	1200 g	25 min	200°C	21 min	160°C	20 min	100°C

	Eelsead-istus	Soovitu-slik mass	Õhkfrittimine		Auruga frittimine		Aur	
			Aeg	Temper-atuur	Aeg	Temper-atuur	Aeg	Temper-atuur
	Kanakoiv-ad	1875 g	32 min	190°C	35 min	200°C	40 min	100°C
	Ahjuplaa-di küpsetise-d	1500 g	28 min	180°C	30 min	180°C	-	-
	Kala	2200 g	20 min	200°C	21 min	200°C	22 min	100°C
	Pelmeeni-d	800 g	-	-	25 min	160°C	22 min	100°C
	Soojenda-mine	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Parempoolse poti eelseadistuste tabel (2750 W)

	Eelsead-istus	Soovitu-slik mass	Õhkfrittimine		Auruga frittimine		Aur	
			Aeg	Temper-atuur	Aeg	Temper-atuur	Aeg	Temper-atuur
	Külmutat-ud friikartulid	800 g	24 min	200°C	-	-	-	-
	Köögililj-ad	700 g	17 min	200°C	15 min	160°C	14 min	100°C
	Kanakoiv-ad	1200 g	22 min	190°C	24 min	200°C	27 min	100°C
	Ahjuplaa-di küpsetise-d	700 g	19 min	180°C	23 min	160°C	-	-
	Kala	600 g	13 min	190°C	15 min	200°C	16 min	100°C
	Pelmeeni-d	400 g	-	-	18 min	160°C	20 min	100°C
	Soojenda-mine	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Parempoolse poti eelseadistuste tabel (2200–2300 W)

	Eelseadistus	Soovituslik mass	Õhkfrittimine		Auruga frittimine		Aur	
			Aeg	Temperatuur	Aeg	Temperatuur	Aeg	Temperatuur
	Külmutatud friikartulid	800 g	28 min	200°C	-	-	-	-
	Köögililjad	700 g	18 min	200°C	16 min	160°C	14 min	100°C
	Kanakoivad	1200 g	25 min	190°C	27 min	200°C	27 min	100°C
	Ahjuplaadi küpsetised	700 g	22 min	180°C	26 min	160°C	-	-
	Kala	600 g	16 min	190°C	18 min	200°C	16 min	100°C
	Pelmeenid	400 g	-	-	21 min	160°C	20 min	100°C
	Soojendamine	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Vasakpoolse poti eelseadistuste tabel (2750 W)

	Eelseadistus	Soovituslik mass	Õhkfrittimine	
			Aeg	Temperatuur
	Külmutatud friikartulid	300 g	25 min	200°C
	Köögililjad	400 g	30 min	200°C
	Kanakoivad	625 g	27 min	190°C
	Ahjuplaadi küpsetised	450 g	20 min	190°C
	Kala	400 g	19 min	200°C
	Soojendamine	140 g	5 min	160°C

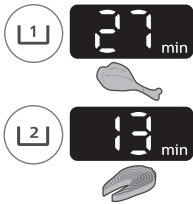
Vasakpoolse poti eelseadistuste tabel (2200–2300 W)

	Eelseadistus	Soovituslik mass	Õhkfritimine	
			Aeg	Temperatuur
	Külmutatud friikartulid	300 g	28 min	200°C
	Köögililjad	400 g	32 min	200°C
	Kanakoivad	625 g	30 min	190°C
	Ahjuplaadi küpsed	450 g	25 min	190°C
	Kala	400 g	22 min	200°C
	Soojendamine	140 g	5 min	160°C

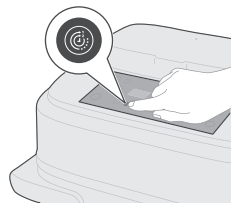
Ajafunktsioon (sünkrooni)

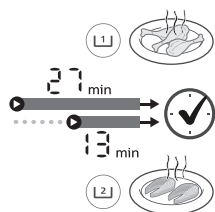
Kasutage ajafunktsiooni, et sünkroonida automaatselt kahe poti küpsetusajad ja saada toidud valmis ühel ajal.

1 Seadistage mõlema poti küpsetusaeg.



2 Vajutage ajafunktsiooni nuppu.





3 Iga pott hakkab küpsetama erineval ajal, kuid lõpetab samal ajal.

Funktsioon Lemmik

Funktsiooniga Lemmik võimaldab salvestada oma eelistatud toiduvalmistusseaded seaded, et seadet kiiresti ja ühtselt kasutada.

Pott: valige pott, mida soovite kasutada – vasakpoolne pott, parempoolne pott või suur korv (XXL-pott)

Režiim: Pärast poti valimist valige oma küpsetusrežiim: kuumaõhufritimine, auruga fritimine või aurutamine. Märkus. aurutamisrežiim ja auruga fritimise režiim on saadaval ainult suure korvi (XXL-pott) või parempoolse poti kasutamise korral.

Aeg: määrake küpsetusaeg oma retsepti järgi.

Temperatuur: seadke temperatuur soovitud küpsetustulemuste saavutamiseks.

Salvestamine: kui olete vasakpoolse või parempoolse poti või suure korvi (XXL-pott) seadistusi muutnud, vajutage ja hoidke nuppu Lemmik 2 sekundit all, et salvestada seadistused Lemmikute eelseadistusena. Järgmisel korral valige lihtsalt pott, küpsetusrežiim ja salvestatud Lemmikute eelseadistus, et kohe küpsetamist alustada ilma seadistusi uuesti sisestamata.



Toidu raputamine

Millal raputada?

- Raputage või pöörake toitu 2–3 korda poole küpsetusaja saabudes või vajaduse korral rohkem.
- Mõnel eelseadistusel on sisseehtatud raputuse meeldetuletuse funktsioon.

Mida raputada?

- Väikesed toidupalad, nagu friikartulid või nagitsad, mis küpsetamise ajal on üksteise peal, vajavad tavaliselt raputamist, et tagada ühtlane krõbedus ja ühtlane küpsemine.

- Kui te neid toiduaineid ei raputa, võivad need küpseda ebaühtlaselt või mõni koht ei küpse piisavalt.
- Paksemate toidupalade, näiteks lihalõigu, ümberpööramine poole küpsetusaja saabudes aitab saavutada ühtlast pruunistumist mõlemalt poolt.

Kuidas raputada?

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

Toidu ohutu raputamine:

- 1 asetage korv kuumakindla pinna kohale.
- 2 Raputage korvi ettevaatlikult ja veenduge, et kuum õhk jõuab kõikidele toidupindadele.

Kui korv on raputamiseks liiga raske:

- 1 Asetage korv kuumakindlale pinnale.



- 2 Kasutage koostisosade raputamiseks või ümberpööramiseks silikoonist otsaga tange või söögiriistu. Sisestage taas korv ja jätkake küpsetamist.

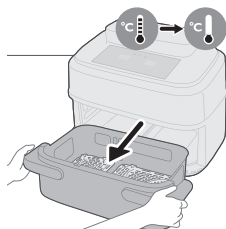
Märkus. Airfryer läheb automaatselt pausile, kui korv eemaldatakse. Ekraanil ei toimu muutusi, kuni korvi tagasi seadmesse lükatakse.

Märkus. Küpsetamine jätkub automaatselt, kui korv uuesti sisestatakse.

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

Puhastamine

Korrapärane puhastamine

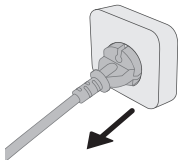


Hoiatus: Enne puhastamise alustamist laske potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.

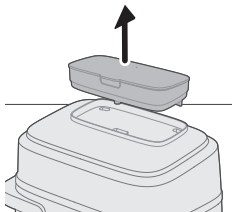
Hoiatus: potil on külgevõtmatu pinnakate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

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

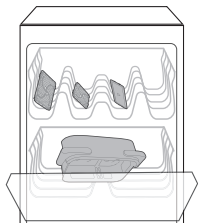
- 1 Lülitage seade **sisse-/väljalülituse** nupust välja, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.
- 2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.



- 3 Kui on kasutatud aurutamise funktsiooni, eemaldage veepaak ja eemaldage veejäägid.



- 4 Peske potti, poti jaoturit, alusplaate ja veepaaki kraani all, vajaduse korral sooja vee, nõudepesuvahendi ning mitteabasiivse käsnaga (vt puhastustabelit).



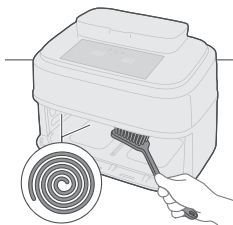
Nõuanne: saate potti, poti jaoturit ja alusplaate ja nõudepesumasinas puhastada.

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

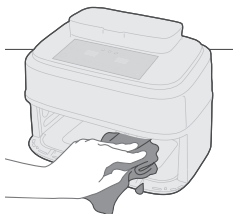
Nõuanne: Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib küttekeha pinda kahjustada.

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





6 Puhastage küttekiha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



7 Puhastage seadme sisemust kergelt niisutatud pehme lapiga ja pühkige vajadusel kuiva lapiga üle.

Auruga puhastamine

Auruga puhastamise funktsioon lahustab tõhusalt rasvased jäägid ning puhastab poti põhjalikult.

Programm kestab 20 minutit, hõlmates:

- **15-minutilist auruga puhastamist** ladestiste lahustamiseks.
- **5-minutilist kuivatamist**, et tagada poti valmisolek kasutamiseks.

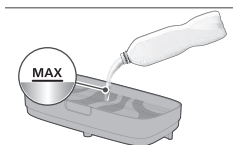
Märkus. Auruga puhastamise programmi käivitamisel võib seadme tagaküljelt väljuda rohkem auru kui tavapärase aururežiimi käigus. See on normaalne ja võib põhjustada ohtramat kondensatsiooni läheduses asuvatel seintel.

Enne alustamist veenduge, et järgmised nõuded on täidetud:

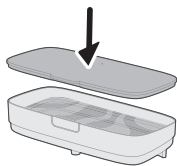
- Õhu väljavooluava ei ole suunatud otse pistikupesale.
- Ärge asetage muid köögimasinaid seadme lähedusse.
- Jätke seadme ja seina vahele vähemalt 20 cm vaba ruumi, et kondensaati tekiks võimalikult vähe.

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

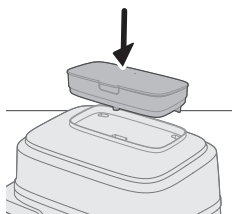
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovime kasutada puhastatud või destilleeritud vett.



- 2 Kinnitage kaas veepaagi peale.



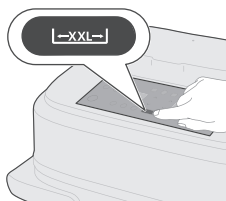
- 3 Joondage veepaak seadme ülaosas oleva soonega ja suruge tugevalt alla, kuni see lukustub oma kohale.



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



- 5 Puudutage nuppu **XXL**.



- 6 Puudutage **auruga puhastamise** nuppu.



- 7 Auruga puhastamise alustamiseks vajutage **käivituse/pausi** nuppu.



- 8 15 minuti pärast hakkab seade pidevalt piiksuma ja aurupuhastuse ikoon vilgub.



- 9 Tõmmake pott välja ja puhastage seda.

Ettevaatust: Kuuma potti käsitsedes kandke alati kuumuskindlaid kindaid.

Märkus. Kui poti küljes on veel rasva, puhastage seda käsna ja seebivee või nõudepesuvahendiga, seejärel loputage uuesti.



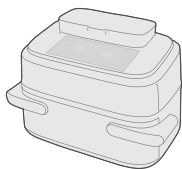
- 10 Asetage pott tagasi seadmesse.

Märkus. Lükake pott jõuliselt tagasi seadmesse, kuni see lukustub kindlalt oma kohale.



- 11 5 minutit kestev kuivatusprotsess algab automaatselt, kui pott pannakse tagasi seadmesse.





12 5 minuti pärast annab piiks märku, et kuivatamine on lõppenud.

Nõuanne: Enne esimest korda kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud, soovitage veesüsteemi ja küpsetuskambri põhjalikuks puhastamiseks kasutada „auruga puhastamise“ funktsiooni.

Katlakivi eemaldamine

Auruga funktsioonide kasutamise korral ilmub katlakivi eemaldamise meeldetuletus iga 10 tunni tagant automaatselt ja vilgub ekraanil – see tähendab, et on aeg käivitada katlakivi eemaldamise programm. Katlakivi eemaldamise programm eemaldab Airfryeri veesüsteemist kogunenud katlakivi, aidates pikendada seadme tööiga.

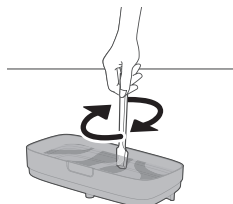
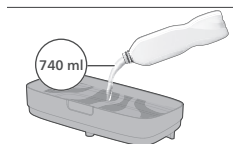
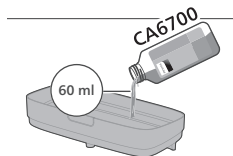
1 Täitke veepaak 60 ml vahendiga Philips Descaler CA6700.

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

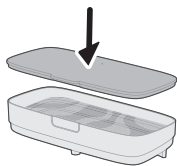
Märkus. Seadme katlakivi eemaldamiseks soovitage kasutada vahendit Philips Descaler CA6700/55 (saadaval Philipsi veebipoest). Seadme tuleb eemaldada katlakivi iga kord, kui aurutamisküpsust on kasutatud kokku 10 tundi. Kui soovite kasutada sidrunhappepulbrit valmistatud katlakivieemaldajat, soovitage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

2 Täitke veepaak 740 ml veega.

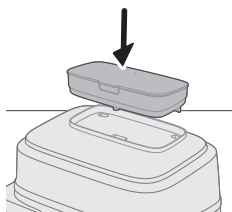
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitage kasutada puhastatud või destilleeritud vett.



3 Segage vesi ja katlakivieemaldaja veepaagis ühtlaselt kokku.



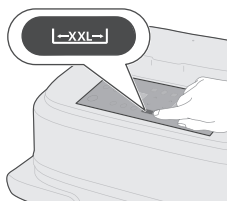
4 Kinnitage kaas veepaagi peale.



5 Joondage veepaak seadme ülaosas oleva soonega ja suruge tugevalt alla, kuni see lukustub oma kohale.



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



7 Puudutage nuppu **XXL**.



8 Puudutage ja hoidke **auruga puhastamise** nuppu 3 sekundit all.

9 Puudutage katlakivieemalduse alustamiseks **käivituse/pausi** nuppu.



10 Kui katlakivi eemaldamine on kestnud 25 minutit, toob seade kuuldavale piiksu, et meenutada poti väljatõmbamise vajadust.



11 Tõmmake pott välja ja kallake ära sinna jäänud vesi (kui on).

Ettevaatust: Olge kuuma poti käsitlemisel ettevaatlik.

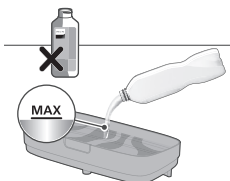


12 Valage veepaaki järele jäänud katlakivi eemaldamise lahus ära.



13 Täitke veepaak uuesti ainult veega.

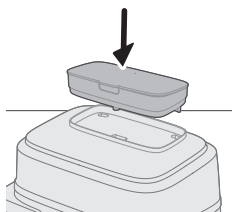
Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.





14 Asetage pott tagasi seadmesse.

Märkus. Lükake pott jõuliselt tagasi seadmesse, kuni see lukustub kindlalt oma kohale.



15 Joondage veepaak seadme ülaosas oleva soonega ja suruge tugevalt alla, kuni see lukustub oma kohale.



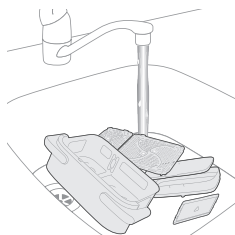
16 Vajutage katlakivi eemaldamise jätkamiseks **käivitamise/pausi** nuppu.



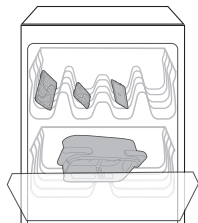
17 Katlakivi eemaldamine kestab veel 7 minutit ja lõpeb, kui kuulete seadmest uuesti piiksu.



18 Tõmmake pott välja.



- 19** Peske potti, poti jaoturit, alusplaate ja veepaaki kraani all, vajaduse korral sooja vee, nõudepesuvahendi ning mitteabrsiivse käsnaga (vt puhastustabelit).



Nõuanne: saate potti, poti jaoturit ja alusplaate ja nõudepesumasinas puhastada.

Tähelepanu! 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.

Märkus. Kui kasutate sageli oma piirkonna karedat vett, peate võib-olla katlakivi eemaldama sagedamini.

Hoiustamine

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

Märkus

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

Veaotsing

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

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik alad, mida peate kasutamise käigus puudutama, püsivad puudutamiseks piisavalt jahedad.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		Pann ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga: 
		Seade on kasutamiseks ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja vältite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Potis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
	Te ei puudutanud sisse-/väljalülitamise nuppu.	Seadme sisselülitamiseks puudutage sisse-/väljalülitamise nuppu.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potile võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisest ja/või alusplaadi sisestamisest).	Kahjustuste vältimiseks tuleb alusplaat korralikult poti sisse langetada. Kui sisestate plaadi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse tükke. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna 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 potti põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne pannile panekut kuivaks.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E01“.	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Kui ekraanile on endiselt kuvatud „E01“, helistage klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E04“, „E05“, „E09“ või „E12“.	Seadmest võib olla rike.	Proovige seade korraks vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku ühendada. Kui see ei aita, helistage klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Ma kuulen seadme seest imelikku müra.	Seade on varustatud ventilaatoriga soojaringluse ja veepumba käigushoidmiseks, et võimaldada aurutusfunktsiooni kasutamist. Talitluse ajal võivad need komponendid müra tekitada.	See on igati normaalne. Kui müra märgatavalt valjeneb või muutub, pöörduge abi saamiseks klienditeeninduskeskuse poole.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Pärast kasutamist on küpsetuskambris vett.	Võib juhtuda, et küpsetamise järel jääb küpsetuskambris vett. See on põhjustatud kasutuse käigus tekkinud aurust, mis kondenseerub toidule ja kambri siseseintele.	Väike kogus kondensaati on normaalne. Pühkige see pehme, niiske ja mitteabrasiivse lapiga ära.
☞ vilgub.	Veepaagis pole vett.	Lisage veepaaki vett. Märkus. Kui elate piirkonnas, kus on kare vesi, soovitame kasutada puhastatud või destilleeritud vett.
	Veepaak pole korralikult paigas.	Vajutage veepaak kindlalt paika.
	Sisemine veetoru on ummistunud.	Viige läbi katlakivieemaldus. Kui see ei aita, helistage klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
☼ vilgub.	Katlakivieemalduse meeldetuletus.	Tehke katlakivieemaldus. Vt peatükki „Katlakivieemaldus“.
Aurutamise, auruga puhastamise ja katlakivi eemaldamise ajal koguneb seinale kondensaati.	See on normaalne. Seadme õhu väljavooluavast võib vabaneda tavapärasest rohkem auru. Siseventilaator võib seda auru läheduses asuvatele pindadele suunata, põhjustades kondensaadi ilmumist seintele.	Ohutu ja optimaalse kasutuse tagamiseks: - Kondensaadi tekke vähendamiseks paigutage seade seinast vähemalt 20 cm kaugusele. - Elektriohtude vältimiseks ei tohi õhu väljavooluava olla suunatud otse pistikupesale. - Ärge asetage muid köögimasinaid toimiva seadme lähedusse. - Kasutage moppi või pehmet lappi ümberkaudsetele pindadele moodustuva kondensaadi kuivatamiseks.
Airfryerist lekib vett.	Siseleke (nt. veetorust või sisekomponentidest). Välisest jõust põhjustatud praod või kahjustused. Kui seade on maha kukkunud või deformeerunud, võib see põhjustada konstruktsioonikahjustustest tingitud lekkeid.	Võtke abi saamiseks ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Veepaak võib olla valesti paigaldatud või kahjustatud.	Eemaldage veepaak ja pange see kindlalt paika. Vaadake üle nähtavate pragude või kahjustuste avastamiseks. Kahjustuste leidmisel pöörduge abi saamiseks klienditeeninduskeskuse poole.
Airfryer ei tekita piisavalt auru.	Veepaagis pole piisavalt vett.	Kontrollige veepaaki, et seal oleks piisavalt vett.
	Veepaak pole korralikult sisestatud.	Vajutage veepaak kindlalt paika.
	Vee sissevooluava on määrdunud või ummistunud.	Puhastage ja loputage põhjalikult ummistuste eemaldamiseks.
	Aurugeneraator on ummistunud või torustik lekib.	Kui seadet on pikka aega kasutatud, võib aurugeneraator hooldust vajada. Käivitage katlakivieemalduse programm aurusüsteemi puhastamiseks. Kui probleem katlakivieemalduse järel ei kao, võtke abi saamiseks ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	293
Peligro	293
Advertencia	293
Nota	295
Campos electromagnéticos (CEM)	296
Desconexión automática	296
Reciclaje	296
Garantía y asistencia	296
Información de diseño ecológico	297
Introducción	297
Descripción general	298
Descripción del producto	298
Descripción general del panel control	299
Antes del primer uso	304
Preparación antes del uso	304
Uso del separador de recipientes	305
Recipiente izquierdo [1]	305
Recipiente derecho [2]	306
Recipiente XXL/Megacesta	308
Modo de recipiente doble	309
Modos de cocción	311
Cocción con ajustes manuales	311
Modo Airfry	311
Modo Steamfry	321
Modo Steam	326
Cocción con programas predefinidos	330
Tabla de preajustes para el recipiente XXL (2750 W)	333
Tabla de preajustes para el recipiente XXL (2200-2300 W)	333
Tabla de preajustes para el recipiente derecho (2750 W)	334
Tabla de preajustes para el recipiente derecho (2200-2300 W)	334
Tabla de preajustes para el recipiente izquierdo (2750 W)	335
Tabla de preajustes para el recipiente izquierdo (2200-2300 W)	335
Función de temporizador (sincronización)	336
Función Favorito	336
Agitar los alimentos	337
Cuándo agitar	337
Qué agitar	337
Cómo agitar	337
Limpieza	338
Limpieza habitual	338
Limpieza con vapor	340
Descalcificación	343
Almacenamiento	347

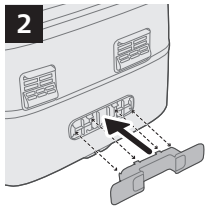
Instrucciones de seguridad importantes

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

Peligro



- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni estufas o cocinas eléctricas, ni en un horno caliente (fig. 1).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en el recipiente para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en el recipiente.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y de que no haya alimentos atascados.
- Antes del primer uso, el recogecable debe instalarse en el dispositivo (fig. 2).
- No retire el recogecable en ningún momento.
- No mueva el dispositivo sujetando el asa por ambos lados.



Advertencia

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra, protegido por un diferencial.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.

3

- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 20 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (fig. 3).
- Almacenamiento de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Puesto que esta Airfryer cuenta con dos recipientes de cocción, su potencia eléctrica es elevada. No utilice otros aparatos de alta potencia en el mismo circuito a la vez (p. ej., hervidoras, parrillas eléctricas, etc.). Si lo hace, puede que el diferencial de su instalación doméstica se dispare y la alimentación de esta toma falle.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos, como manteles o cortinas.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente y los accesorios dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- Al cocinar al vapor, tenga cuidado al abrir la tapa para evitar quemaduras.
- El compartimiento de recalentamiento está siempre caliente, incluso si el otro está en funcionamiento.
- El compartimiento o cavidad del aparato que no esté en uso puede calentarse cuando el otro sí lo está, por lo que se recomienda mantener todas las cestas en su lugar, incluso cuando solo se utiliza un compartimiento o cavidad, y para abrirlas o retirarlas solo cuando sea necesario para llenarlas.
- No coloque la ventana de vapor del aparato contra la toma.
- La superficie de la resistencia emitirá calor residual después del uso.

- Utilice siempre recipientes de vidrio resistentes al calor, utensilios de metal o sartenes de aluminio que sean seguros para su uso a altas temperaturas en la airfryer. Evite los recipientes de plástico, papel o no aptos para el horno, ya que pueden derretirse o liberar sustancias nocivas.

Nota

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- No desenchufe el dispositivo justo después de que haya finalizado el proceso de cocción.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia, el borde de las piezas metálicas y el protector salpicaduras estarán calientes.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de sincronización de finalización (las bacterias pueden reproducirse).
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.
- El soporte del cable también sirve como espaciador, pues crea una separación entre el dispositivo y la pared que evita la acumulación de calor (fig. 3). Nunca retire este espaciador.
- Cuando el icono descalcificación se encienda, proceda con el proceso de descalcificación.
- Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no coloque la salida de aire directamente delante de la toma de corriente. No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.

- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la superficie del orificio de salida del vapor, límpielo con un paño suave y seco.
- Si hay condensación en el enchufe vacío, se recomienda ajustar la posición del dispositivo o utilizar la cubierta antipolvo del enchufe para evitar la condensación acumulada en los enchufes vacíos.
- Para evitar daños en el aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos. Use un paño y un detergente suaves.
- Aunque este aparato puede funcionar de forma continua durante un máximo de 24 horas, es importante dejar que se enfríe periódicamente. El funcionamiento continuo sin refrigeración puede provocar sobrecalentamiento y reducir la vida útil del producto. Para garantizar un uso seguro, apague el aparato y deje que se enfríe antes de volver a encenderlo después de sesiones de cocción prolongadas.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Desconexión automática

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

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

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

Información de diseño ecológico

Información de diseño ecológico para los siguientes identificadores de modelo: NA565

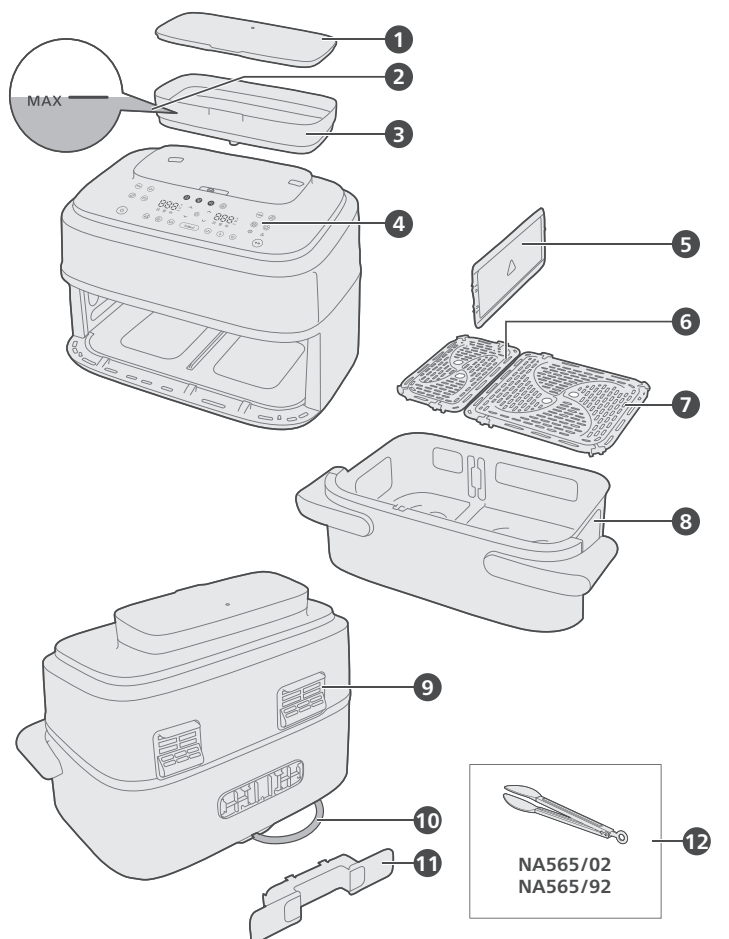
Descripciones	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo apagado	P _{off}	0,2	W
Consumo de energía en modo de espera	P _{sb}	/	W
Tiempo hasta que el modo automático pase al modo de espera	T _{sb}	20	min
Norma de medición del valor de servicio	EN 50564:2011		
Datos de contacto para obtener más información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

Introducción

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

Descripción general

Descripción del producto

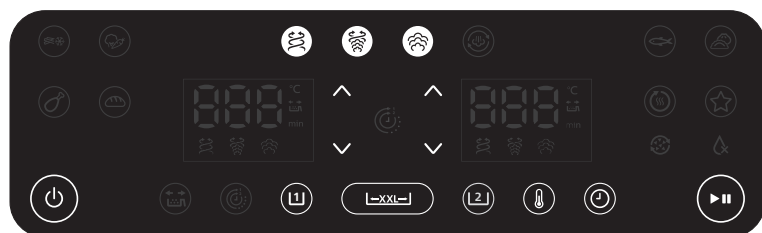


- 1 Tapa del depósito de agua
- 2 Indicador de nivel máximo de agua
- 3 Depósito de agua
- 4 Panel de control
- 5 Separador de recipientes
- 6 Placa inferior para recipiente izquierdo

- 7 Placa inferior para recipiente derecho
- 8 Recipiente XXL/Megacesta
- 9 Salidas de aire
- 10 Cable de alimentación
- 11 Sujetacable
- 12 Pinzas de cocina (solo NA565/02 y NA565/92)

Descripción general del panel control

Alimentación y funciones básicas



Botón de encendido

Toque para encender o apagar la Airfryer.



Botón de inicio/pausa

Toque para iniciar o pausar el proceso de cocción.



Botón Airfry

Toque para empezar a freír con aire caliente y conseguir un resultado crujiente.



Botón Steamfry

Toque para cocinar combinando vapor y aire caliente, y lograr un interior tierno y un exterior crujiente.



Botón Steam

Toque para cocinar los alimentos al vapor y que se calienten de forma suave y uniforme.



Botón de recipiente izquierdo

Toque para seleccionar el recipiente izquierdo



Botón de recipiente derecho

Toque para seleccionar el recipiente derecho



Botón de recipiente XXL/Megacesta

Toque para seleccionar el recipiente XXL/Megacesta



Botones de aumento/disminución



Toque para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo de cocción.



Botón de ajuste de la temperatura

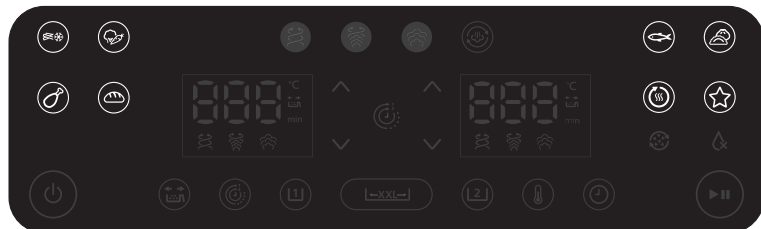
Toque para acceder al modo de ajuste de temperatura.



Botón de ajuste del tiempo

Toque para acceder al modo de ajuste de tiempo.

Programas predefinidos



Patatas fritas congeladas

Use este preajuste para cocinar patatas fritas congeladas, gajos o croquetas de patata hasta conseguir un acabado dorado y crujiente.



Verduras variadas

Use este preajuste para asar o dorar verduras uniformemente con el mínimo de aceite.



Muslos de pollo

Use este preajuste para cocinar muslos de pollo uniformemente con una piel crujiente.



Horneado

Use este preajuste para platos horneados con una distribución uniforme del calor y resultados dorados y crujientes.



Pescado

Use este preajuste para cocinar lentamente filetes de pescado o marisco, manteniendo su jugosidad y textura.



Empanadillas

Use este preajuste para cocinar las empanadillas de forma uniforme, con un exterior crujiente y un relleno tierno.

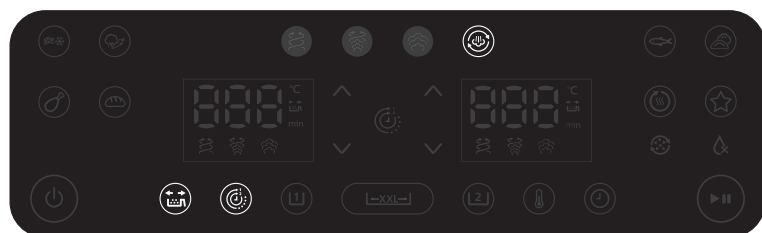
**Recalentar**

Esta función calienta rápidamente los alimentos cocinados para devolverles su sabor y textura originales sin cocinarlos en exceso.

**Favorito**

Su Airfryer incluye una función para guardar ajustes favoritos para registrar sus ajustes de tiempo y temperatura favoritos y poder reutilizarlos de forma rápida y uniforme la próxima vez (consulte "Función Favorito").

Otras funciones



Recordatorio de agitación

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

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



Limpieza con vapor

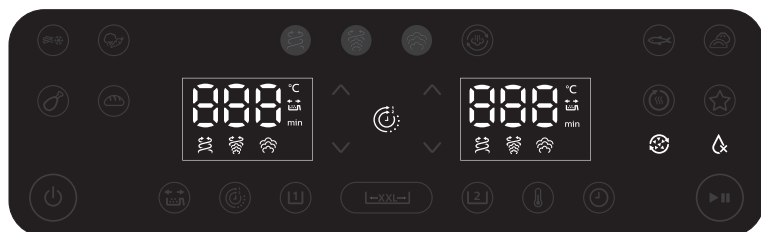
Disuelve eficazmente los restos de grasa y realiza una limpieza profunda del recipiente (consulte "Limpieza con vapor").



Función de temporizador (sincronización)

Sincroniza automáticamente el tiempo de cocción para garantizar que ambos recipientes se terminen de cocinar al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos (consulte "Función de temporizador (sincronización)") de cocción.

Pantalla



Pantalla

Muestra el tiempo, la temperatura, el modo de cocción y el recordatorio de agitación.



Indicación de la función de tiempo

Se ilumina cuando la función de temporizador está activada.



Recordatorio de falta de agua

Se ilumina cuando no hay suficiente agua en el depósito.



Recordatorio de descalcificación

Cada 10 horas de uso de funciones con vapor, un recordatorio de descalcificación aparecerá automáticamente y parpadeará en la pantalla.

Antes del primer uso

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

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

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

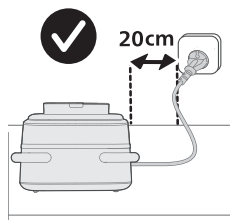
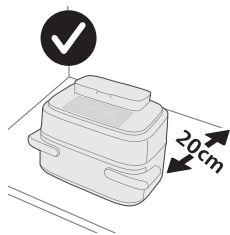
Precaución: Este aparato es solo para uso doméstico.

Nota: No es necesario precalentar el aparato.

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

Preparación antes del uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya espacio suficiente en la mesa para el riel extendido al extraer el recipiente.
- 2 Deje al menos 20 cm de espacio libre en la parte posterior del aparato.



Nota: Durante el uso, saldrá vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara alejados del vapor y las salidas. Coloque el aparato a al menos 20 cm de la pared y no coloque las salidas de aire directamente delante de la toma de corriente.

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

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

Uso del separador de recipientes

Su Airfryer incluye un recipiente XXL/Megacesta y un separador desmontable, lo que aporta flexibilidad para cocinar de diferentes formas.

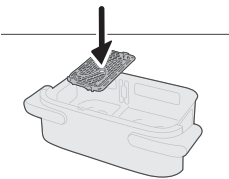
- Recipiente izquierdo [1]: solo aplicable para el modo **Airfry**
- Recipiente derecho [2], Megacesta [XXL]: aplicable a los modos **Airfry**, **Steamfry**, **Steam**, la **limpieza con vapor** y la **descalcificación**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

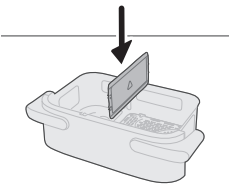
Recipiente izquierdo [1]

El recipiente izquierdo es ideal para porciones pequeñas o acompañamientos.

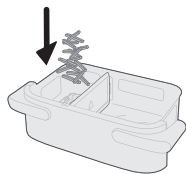
- 1 Coloque la placa inferior en el recipiente izquierdo.



- 2 Inserte firmemente el separador de recipientes.



- 3 Añada los ingredientes al recipiente izquierdo.



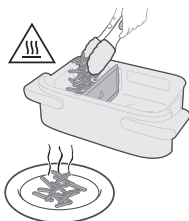
- 4 Toque **Recipiente izquierdo [1]** en el panel de control.



- 5 Ajuste los parámetros de cocción e inicie la cocción.



- 6 Utilice unas pinzas de cocina para retirar la comida del recipiente cuando se termine la cocción.

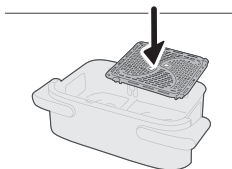


Nota: Los modelos NA565/02 y NA565/92 incluyen pinzas de cocina en el embalaje. Para otros modelos, las pinzas se venden por separado.

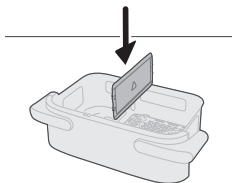
Recipiente derecho [2]

El recipiente derecho [2] es ideal para porciones más grandes o platos principales.

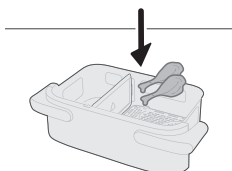
- 1 Coloque la placa inferior en el recipiente derecho.



- 2 Inserte firmemente el separador de recipientes.



- 3 Añada los ingredientes al recipiente derecho.



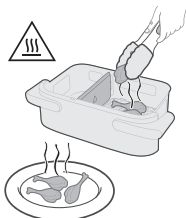
- 4 Toque **Recipiente derecho [2]** en el panel de control.



- 5 Seleccione el modo **Airfry**, **Steamfry** o **Steam**.



- 6** Ajuste los parámetros de cocción e inicie la cocción.



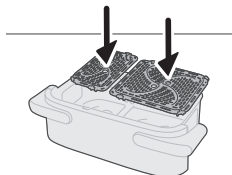
- 7** Utilice unas pinzas de cocina para retirar la comida del recipiente cuando se termine la cocción.

Nota: Los modelos NA565/02 y NA565/92 incluyen pinzas de cocina en el embalaje. Para otros modelos, las pinzas se venden por separado.

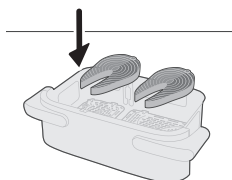
Recipiente XXL/Megacesta

El recipiente XXL/Megacesta es ideal para cocinar grandes porciones o comidas familiares completas en un solo recipiente.

- 1** Coloque ambas placas inferiores en el recipiente.



- 2** Añada los ingredientes al recipiente.



- 3 Toque el botón **XXL** en el panel de control.



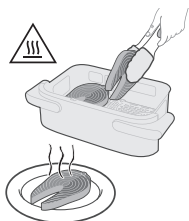
- 4 Seleccione el modo **Airfry**, **Steamfry** o **Steam**.



- 5 Ajuste los parámetros de cocción e inicie la cocción.



- 6 Utilice unas pinzas de cocina para retirar la comida del recipiente cuando se termine la cocción.

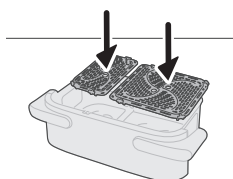


Nota: Los modelos NA565/02 y NA565/92 incluyen pinzas de cocina en el embalaje. Para otros modelos, las pinzas se venden por separado.

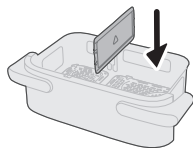
Modo de recipiente doble

Ideal para cocinar dos alimentos diferentes al mismo tiempo sin mezclar sabores.

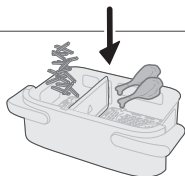
- 1 Coloque ambas placas inferiores en el recipiente.



- 2** Inserte firmemente el separador de recipientes.



- 3** Añada los ingredientes a ambos recipientes.



- 4** Toque **Recipiente izquierdo [1]** en el panel de control.
5 Ajuste los parámetros de cocción para el recipiente izquierdo.



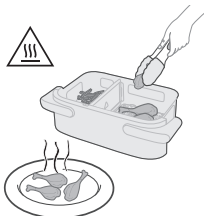
- 6** Toque **Recipiente derecho [2]** en el panel de control.



- 7** Seleccione el modo **Airfry**, **Steamfry** o **Steam**.



- 8 Ajuste los parámetros de cocción e inicie la cocción.



- 9 Utilice unas pinzas de cocina para retirar la comida del recipiente cuando se termine la cocción.

Nota: Los modelos NA565/02 y NA565/92 incluyen pinzas de cocina en el embalaje. Para otros modelos, las pinzas se venden por separado.

Modos de cocción

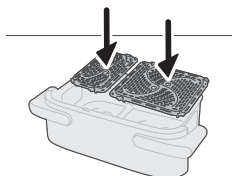
Este aparato con función de vapor ofrece tres modos de cocción versátiles diseñados para adaptarse a una amplia variedad de preparaciones.

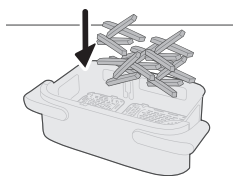
- El **modo Airfry** ofrece resultados crujientes con el mínimo de aceite, ideal para aperitivos y platos fritos.
- El **modo Steamfry** combina aire caliente y vapor para mantener la humedad y conseguir un acabado dorado, perfecto para alimentos delicados como pan o pizza caseros, o pescado.
- El **modo Steam** utiliza vapor puro para cocinar suavemente los ingredientes, conservando sus nutrientes y textura, lo que lo hace ideal para verduras y mariscos.

Cocción con ajustes manuales

Modo Airfry

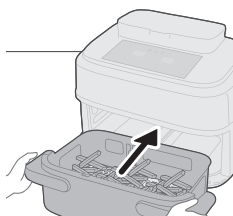
- 1 Inserte ambas placas inferiores en el recipiente.



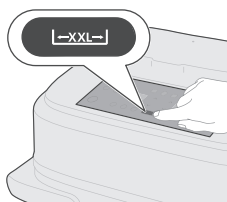
**2** Añada los ingredientes al recipiente.

Nota: La Airfryer es capaz de preparar una amplia variedad de ingredientes. Para obtener los mejores resultados, consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades y los tiempos de cocción recomendados.

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

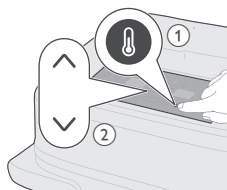
**3** Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

Nota: Presione firmemente el recipiente de cocina hacia el interior del aparato hasta que encaje en su sitio.

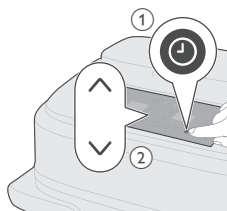
**4** Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.**5** Toque el botón **XXL**.

Nota: Toque el botón correspondiente al recipiente que esté usando.

**6** Toque el botón **Airfry** para acceder al modo Airfry.

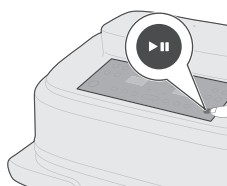


- 7 Toque el botón de **temperatura** y use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar la temperatura de cocción deseada.



- 8 Toque el botón de **tiempo** y use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Nota: Además de seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción, también puede elegir entre una variedad de preajustes diseñados para ofrecerle mayor comodidad y unos resultados óptimos.



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

Nota: Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para ello:

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta a los ingredientes sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

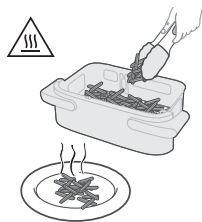
Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

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



- 10 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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

**11 Retire los alimentos cocinados del recipiente.**

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

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

Tabla de alimentos para el modo Airfry

En la tabla siguiente se indican los ajustes básicos recomendados para preparar varios tipos de alimentos.

Note

- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.
- Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.
- Los resultados de cocción varían según el tamaño o el volumen de cada plato. Para conseguir unos resultados perfectos, adapte los preajustes de cocción a los ingredientes específicos. El libro de recetas de Home ID ofrece una guía completa para la personalización en función del tamaño y el volumen de los ingredientes.

Ingredientes

Reci-
piente

Cantidad
de
alimento

Tempera-
tura

Tiempo
(min)

Note

Derecho

1100 g/39 oz

200 °C

32 min

Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 16, 20, 24 y 28 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.

Izquierdo

600 g/21 oz

200 °C

43 min

Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 20, 25, 31 y 36 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.

Patatas fritas de corte fino congeladas
(7 x 7 mm/0,3 x 0,3")
Porción grande

XXL

2000 g/70 oz

200 °C

38 min

Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 18, 23, 28 y 33 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.

Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Proción pequeña	Derecho	800 g/28 oz	200 °C	20-30 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 12, 15, 18 y 21 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
	Izquierdo	300 g/11 oz	200 °C	22-28 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 13, 16, 20 y 24 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
	XXL	1300 g/46 oz	200 °C	28 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 13, 17, 20 y 25 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.

Ingredientes	Rece- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Note
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	Derecho	800 g/28 oz	180 °C	29-31 min	Agite 2-3 veces durante la cocción
	Izquierdo	300 g/11 oz	180 °C	36-38 min	Agite 2-3 veces durante la cocción
	XXL	1100 g/38 oz	180 °C	30-32 min	Agite 2-3 veces durante la cocción
Taquitos de pollo congelados	Derecho	600 g/21 oz	180 °C	10-16 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	300 g/11 oz	180 °C	13-18 min	Agite a mitad del tiempo de preparación
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	11-15 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Rodillos de primavera congelados	Derecho	600 g/21 oz	180 °C	12-18 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	300 g/11 oz	180 °C	12-18 min	Agite a mitad del tiempo de preparación
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	13-19 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz/pieza)	Derecho	4 hambur- guesas	200 °C	10-16 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	2 hambur- guesas	200 °C	10-16 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	XXL	6 piezas	200 °C	10-16 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	Derecho	1200 g/42 oz	150 °C	55-60 min	Utilice un accesorio de horneado

Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Note
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	Derecho	4 piezas	200 °C	10-15 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	2 piezas	200 °C	12-17 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	XXL	8 piezas	200 °C	12-18 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (de unos 50 g/1,8 oz/pieza)	Derecho	10 piezas	200 °C	8-13 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	5 piezas	200 °C	10-14 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	XXL	14 piezas	200 °C	9-14 min	Gire a mitad del tiempo de preparación

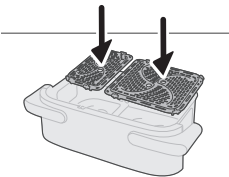
Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Note
Muslo de pollo (de unos 100 g/3,5 oz/pieza) Porción pequeña	Derecho	4 piezas	190 °C	23 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 13 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de muslos de pollo.
	Izquierdo	4 piezas	190 °C	27 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 14 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de muslos de pollo.
	XXL	8 piezas	190 °C	28 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 14 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de muslos de pollo.
Pechuga de pollo (de unos 200 g/7 oz/pieza)	Derecho	4 piezas	180 °C	15-25 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	3 piezas	180 °C	20-25 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	XXL	10 piezas	180 °C	22-25 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero	Derecho	1200 g/42 oz	180 °C	45-60 min	n/d

Ingredientes	Rece- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Note
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz/pieza)	Derecho	3 piezas	200 °C	15-20 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	Izquierdo	1 pieza	200 °C	16-20 min	n/d
	XXL	4 piezas	200 °C	18-25 min	n/d
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	Derecho	4 piezas	160 °C	10-14 min	n/d
	Izquierdo	2 piezas	160 °C	16-22 min	n/d
	XXL	8 piezas	160 °C	16-21 min	n/d
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes) Porción grande	Derecho	1000 g/35 oz	180 °C	23 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite manualmente a los alimentos a los 11 y 17 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de verduras variadas.
	Izquierdo	800 g/14 oz	180 °C	24 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite manualmente a los alimentos a los 12 y 18 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de verduras variadas.
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 min	Desactive el recordatorio de agitación y agite manualmente a los alimentos a los 12 y 18 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de verduras variadas.

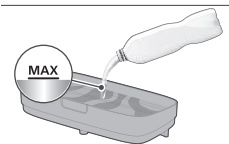
Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Note
Magdalenas (de unos 40 g/1,4 oz/pieza)	Derecho	6 piezas	160 °C	13 min	
	Izquierdo	6 piezas	160 °C	16 min	
	XXL	12 piezas	160 °C	15 min	
Bizcocho/tarta	Derecho	500 g/18 oz	150 °C	30-35 min	Utilice un accesorio de horneado
Pan/bollitos precocinados (de unos 75 g/2,7 oz/pieza)	Derecho	4 piezas	180 °C	8 min	
	Izquierdo	3 piezas	180 °C	8 min	
	XXL	8 piezas	180 °C	8 min	
Vegano (aperitivos frescos rápidos, como falafel)	Derecho	12 piezas	180 °C	12-15 min	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
	Izquierdo	12 piezas	190 °C	15-18 min	Agite 2 veces durante la cocción
	XXL	20 piezas	190 °C	15-20 min	Agite 2 veces durante la cocción
Pan casero	Derecho	550 g/19 oz	150 °C	30-40 min	Utilice el accesorio de horneado. No use papel para hornear.

Modo Steamfry

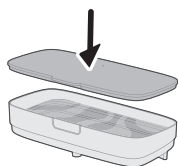
1 Inserte ambas placas inferiores en el recipiente.



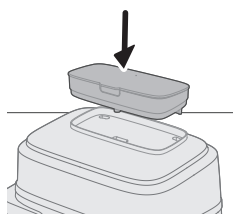
2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.



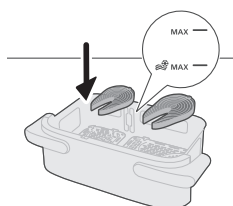
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.



3 Cierre firmemente la tapa del depósito de agua.



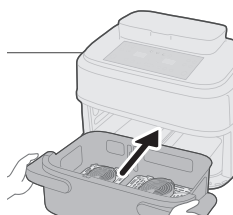
4 Alinee el depósito de agua con la ranura de la parte superior del aparato y presione firmemente hacia abajo hasta que encaje en su sitio.



5 Añada los ingredientes al recipiente.

Nota: La Airfryer es capaz de preparar una amplia variedad de ingredientes. Para obtener los mejores resultados, consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades y los tiempos de cocción recomendados.

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



6 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

Nota: Presione firmemente el recipiente de cocina hacia el interior del aparato hasta que encaje en su sitio.



7 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.

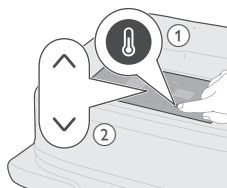


8 Toque el botón **XXL**.

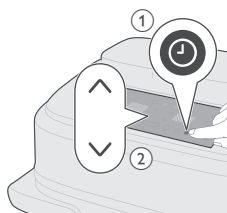
Nota: Toque el botón correspondiente al recipiente que esté usando.



9 Toque el botón **Steamfry** para acceder al modo Steamfry.



10 Toque el botón de **temperatura** y use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar la temperatura de cocción deseada.



11 Toque el botón de **tiempo** y use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Nota: Además de seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción, también puede elegir entre una variedad de preajustes diseñados para ofrecerle mayor comodidad y unos resultados óptimos.



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

Nota: Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para ello:

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta al contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

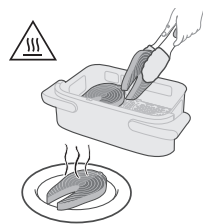
Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

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



13 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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



14 Retire los alimentos cocinados del recipiente.

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

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

Tabla de alimentos para el modo Steamfry

En la tabla siguiente se indican los ajustes básicos recomendados para preparar varios tipos de alimentos.

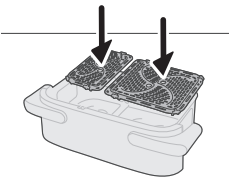
- Nota**
- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.
 - Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.
 - Los resultados de cocción varían según el tamaño o el volumen de cada plato. Para conseguir unos resultados perfectos, adapte los preajustes de cocción a los ingredientes específicos. El libro de recetas de Home ID ofrece una guía completa para la personalización en función del tamaño y el volumen de los ingredientes.

Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Nota
Patatas en dados	Derecho	800 g / 28 oz	180 °C	26-35 min	Agite 2 veces durante la cocción
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26-35 min	Agite 2 veces durante la cocción

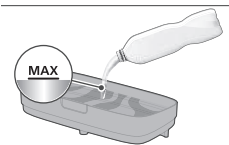
Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Nota
Muslo de pollo (de unos 125 g/4 oz/pieza)	Derecho	10 piezas	200 °C	22-27 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	XXL	15 piezas	200 °C	23-28 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 200 g/7 oz/pieza)	Derecho	4 piezas	180 °C	18-22 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
	XXL	12 piezas	180 °C	18-23 min	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz/pieza)	Derecho	3 piezas	200 °C	15-20 min	n/d
	XXL	5 piezas	200 °C	15-20 min	n/d
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	Derecho	4 piezas	160 °C	12-16 min	n/d
	XXL	8 piezas	160 °C	15-20 min	n/d
Verduras variadas	Derecho	1000 g/35 oz	200 °C	20-25 min	Agite a mitad del tiempo de preparación
Coliflor	Derecho	600 g / 21 oz	150 °C	19-21 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19-23 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Zanahorias	Derecho	600 g / 21 oz	150 °C	20-24 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20-25 min	Agite o de la vuelta a mitad del tiempo de preparación

Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Nota
Pan casero	Derecho	550 g / 19 oz	180 °C	30-35 min	Utilice el accesorio de horneado. No use papel para hornear.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40-45 min	Use una bandeja para hornear adecuada. Asegúrese de que la pieza de pan esté lo más plana posible o divídala en dos piezas más pequeñas. No use papel para hornear.
Empanadillas	Derecho	400 g / 14 oz	170 °C	15-20	n/d
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17-22 min	n/d
Pollo entero	Derecho	1200 g / 42 oz	190 °C	45-55 min	n/d
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50 - 60 min	n/d

Modo Steam



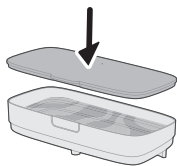
1 Inserte ambas placas inferiores en el recipiente.



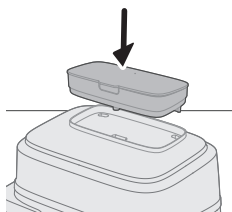
2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

- 3 Cierre firmemente la tapa del depósito de agua.



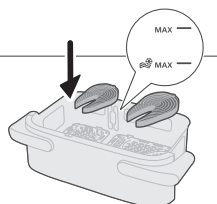
- 4 Alinee el depósito de agua con la ranura de la parte superior del aparato y presione firmemente hacia abajo hasta que encaje en su sitio.



- 5 Añada los ingredientes al recipiente.

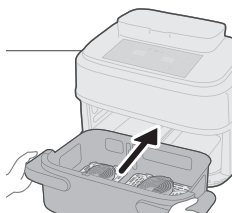
Nota: La Airfryer es capaz de preparar una amplia variedad de ingredientes. Para obtener los mejores resultados, consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades y los tiempos de cocción recomendados.

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



- 6 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

Nota: Presione firmemente el recipiente de cocina hacia el interior del aparato hasta que encaje en su sitio.



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



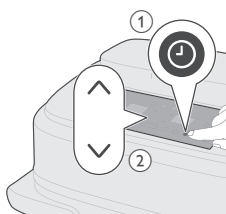


8 Toque el botón **XXL**.

Nota: Toque el botón correspondiente al recipiente que esté usando.



9 Toque el botón de **Steam** para acceder al modo Steam.



10 Toque el botón de **tiempo** y use los botones **aumentar** o **disminuir** para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Nota: El ajuste de temperatura no está disponible en el modo de cocción al vapor.

Nota: Además de seleccionar manualmente el tiempo de cocción, también puede elegir entre una variedad de preajustes diseñados para ofrecerle mayor comodidad y unos resultados óptimos.



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

Nota: Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para ello:

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta al contenido sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

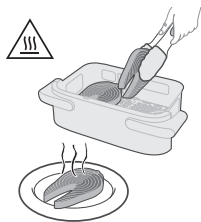
Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

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



12 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.

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



13 Retire los alimentos cocinados del recipiente.

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

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

Tabla de alimentos para el modo Steam

En la tabla siguiente se indican los ajustes básicos recomendados para preparar varios tipos de alimentos.

Nota

- Los ajustes indicados son orientativos. Debido a las variaciones en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no se pueden garantizar resultados óptimos para todos los ingredientes.
- Al cocinar cantidades más grandes (patatas fritas, gambas, muslos de pollo, aperitivos congelados...), agite, dé la vuelta o remueva los ingredientes entre 2 y 3 veces durante el proceso de cocción para garantizar una textura y una cocción uniformes.
- Los resultados de cocción varían según el tamaño o el volumen de cada plato. Para conseguir unos resultados perfectos, adapte los preajustes de cocción a los ingredientes específicos. El libro de recetas de Home ID ofrece una guía completa para la personalización en función del tamaño y el volumen de los ingredientes.

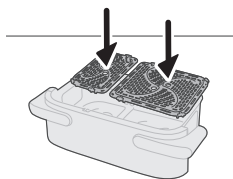
Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Nota
Patatas en dados	Derecho	800 g / 28 oz	100 °C	28-35 min	n/d
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30-35 min	n/d
Patata entera (unos 250-300 g / 9-11 oz/pieza)	Derecho	4 piezas	100 °C	45-55 min	n/d
	XXL	10 piezas	100 °C	40-50 min	n/d
Muslo de pollo (de unos 125 g/4 oz/pieza)	Derecho	10 piezas	100 °C	30-40 min	n/d
	XXL	15 piezas	100 °C	30-40 min	n/d
Pechuga de pollo (de unos 200 g/7 oz/pieza)	Derecho	4 piezas	100 °C	20-25 min	n/d
	XXL	12 piezas	100 °C	30-40 min	n/d
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz/pieza)	Derecho	3 piezas	100 °C	15-20 min	n/d
	XXL	8 piezas	100 °C	25-30 min	n/d

Ingredientes	Reci- piente	Cantidad de alimento	Tempera- tura	Tiempo (min)	Nota
Verduras duras	Derecho	600 g / 21 oz	100 °C	12-16 min	n/d
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20-28 min	n/d
Empanadillas	Derecho	400 g/14 oz	100 °C	15-20 min	n/d
	XXL	800 g/28 oz	100 °C	20-25 min	n/d
Costillas de cerdo	Derecho	300 g/11 oz	100 °C	30-35 min	Utilice una placa de un tamaño determinado
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40-45 min	n/d
Arroz	Derecho	320 g/11 oz	100 °C	25-30 min	Usando una olla, como una olla para hornear, una bandeja de silicona, etc., añada 320 ml de agua al recipiente (la proporción de arroz/agua es de 1:1,25.)
	XXL	640 g/22 oz	100 °C	25-30 min	Use una bandeja para hornear adecuada. Añada 600 ml de agua al recipiente (la proporción de arroz/agua es de 1:1,25).
Batatas/boniatos (de unos 100 g/4 oz/pieza)	Derecho	8 piezas	100 °C	45 - 60 min	n/d
	XXL	12 piezas	100 °C	45 - 60 min	n/d

Cocción con programas predefinidos

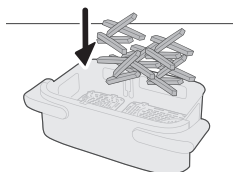
Este aparato viene con una variedad de programas de cocción predefinidos, diseñados para simplificar la preparación de comidas. Cada preajuste está optimizado para un tipo específico de comida y elige automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para garantizar resultados deliciosos con el mínimo esfuerzo.

- 1 Inserte ambas placas inferiores en el recipiente.



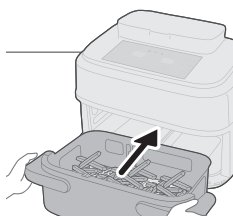
- 2 Añada los ingredientes al recipiente.

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



- 3 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

Nota: Presione firmemente el recipiente de cocina hacia el interior del aparato hasta que encaje en su sitio.



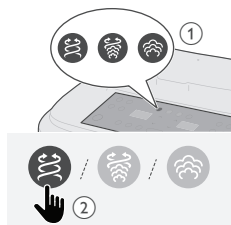
- 4 Toque el botón de **encendido** para encender el aparato.



- 5 Toque el botón **XXL**.

Nota: Toque el botón correspondiente al recipiente que esté usando.





- 6 Toque el botón de **Airfry**, **Steamfry** o **Steam** para seleccionar uno de los modos de cocción.

Nota: Asegúrese de que el depósito de agua lleno esté colocado correctamente cuando utilice los modos de cocción **Steamfry** o **Steam**.

- 7 Elija uno de los preajustes según el tipo de alimento que vaya a cocinar.



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

Nota: Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para ello:

- Tire suavemente del recipiente.
- Agite o dé la vuelta a los ingredientes sobre una superficie resistente al calor.
- Vuelva a colocar el recipiente para seguir cocinando.

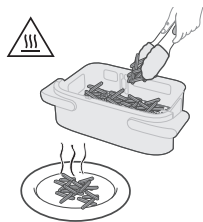
Nota: Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de **inicio/pausa**. Vuelva a pulsar el botón para reanudar la cocción.

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

- 9 Una vez finalizada la cocción, sonará el pitido del temporizador. Tire con cuidado del recipiente.



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



10 Retire los alimentos cocinados del recipiente.

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

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

Tabla de preajustes para el recipiente XXL (2750 W)

	Preajuste	Peso recomendado	Freír con aire		Freír al vapor		Vapor	
			Tiempo	Temperatura	Tiempo	Temperatura	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas congeladas	1300g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Verduras	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Muslos de pollo	1875g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Horneado	1500g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Pescado	2200g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Empanadillas	800g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Recalentar	850g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabla de preajustes para el recipiente XXL (2200-2300 W)

	Preajuste	Peso recomendado	Freír con aire		Freír al vapor		Vapor	
			Tiempo	Temperatura	Tiempo	Temperatura	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas congeladas	1300g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Verduras	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Muslos de pollo	1875g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C

	Preajus- te	Peso reco- menda- do	Freír con aire		Freír al vapor		Vapor	
			Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura
	Horneado	1500g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Pescado	2200g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Empana- dillas	800g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Recalen- tar	850g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabla de preajustes para el recipiente derecho (2750 W)

	Preajus- te	Peso reco- menda- do	Freír con aire		Freír al vapor		Vapor	
			Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura
	Patatas fritas conge- ladas	800g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Verduras	700g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Muslos de pollo	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Horneado	700g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Pescado	600g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Empana- dillas	400g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Recalen- tar	500g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabla de preajustes para el recipiente derecho (2200-2300 W)

	Preajus- te	Peso reco- menda- do	Freír con aire		Freír al vapor		Vapor	
			Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura
	Patatas fritas conge- ladas	800g	28 min	200 °C	-	-	-	-

	Preajus- te	Peso reco- menda- do	Freír con aire		Freír al vapor		Vapor	
			Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura	Tiempo	Tempe- ratura
	Verduras	700g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Muslos de pollo	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Horneado	700g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Pescado	600g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Empana- dillas	400g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Recalen- tar	500g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabla de preajustes para el recipiente izquierdo (2750 W)

	Preajuste	Peso recomendado	Freír con aire	
			Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas congeladas	300g	25 min	200 °C
	Verduras	400g	30 min	200 °C
	Muslos de pollo	625g	27 min	190 °C
	Horneado	450g	20 min	190 °C
	Pescado	400g	19 min	200 °C
	Recalentar	140g	5 min	160 °C

Tabla de preajustes para el recipiente izquierdo (2200-2300 W)

	Preajuste	Peso recomendado	Freír con aire	
			Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas congeladas	300g	28 min	200 °C
	Verduras	400g	32 min	200 °C
	Muslos de pollo	625g	30 min	190 °C
	Horneado	450g	25 min	190 °C

	Preajuste	Peso recomendado	Freír con aire	
			Tiempo	Temperatura
	Pescado	400g	22 min	200 °C
	Recalentar	140g	5 min	160 °C

Función de temporizador (sincronización)

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

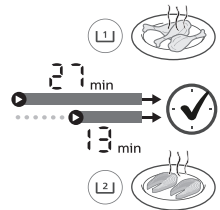
1 Ajuste el tiempo de cocción para ambos recipientes.



2 Pulse el botón de función de temporizador.



3 Cada recipiente comenzará a cocinar en diferentes momentos, pero terminarán al mismo tiempo.



Función Favorito

La función Favorito permite guardar los ajustes de cocción preferidos para usarlos rápidamente y obtener resultados uniformes.

Recipiente: Seleccione el recipiente que quiera usar (izquierdo, derecho o XXL/Megacesta)

Modo: Tras seleccionar un recipiente, elija el modo de cocción: Airfry, Steamfry o Steam. Nota: Los modos Steam y Steamfry solo están disponibles en el recipiente XXL/Megacesta o el recipiente derecho.

Tiempo: Ajuste el tiempo de cocción en función de la receta.

Temperatura: Ajuste la temperatura para obtener los resultados de cocción deseados.

Guardar: Una vez que haya personalizado los ajustes para los recipientes izquierdo, derecho o XXL/Megacesta, mantenga pulsado el botón Favorito durante 2 segundos para guardarlos como preajuste favorito. La próxima vez, solo tendrá que seleccionar el recipiente, el modo de cocción y el preajuste favorito guardado para empezar a cocinar al instante sin tener que volver a introducir los ajustes.



Agitar los alimentos

Cuándo agitar

- Agite o dé la vuelta a los alimentos 2 o 3 veces a mitad de cocción, o más si lo desea.
- Algunos preajustes incluyen una función de recordatorio de agitación integrada.

Qué agitar

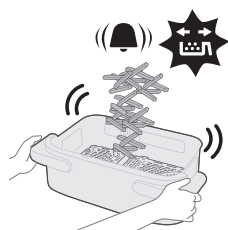
- Los alimentos pequeños, como las patatas fritas o los nuggets, que se apilan durante la cocción, suelen requerir que los agite para garantizar una cocción uniforme y homogénea.
- Si no agita estos alimentos, es posible que se cocinen de forma desigual o que queden poco hechos en algunas zonas.
- Para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

Cómo agitar

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

Para agitar los alimentos de forma segura:

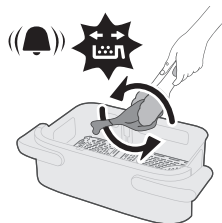
- 1 Sostenga la cesta sobre una superficie resistente al calor.



- 2 Agite suavemente la cesta y asegúrese de que el aire caliente pueda llegar a toda la superficie de los alimentos.

Si la cesta pesa demasiado para agitarla:

- 1 Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor.



- 2 Use unas pinzas o utensilios con punta de silicona para verter o dar la vuelta a los ingredientes. Vuelva a insertar la cesta y reanude la cocción.

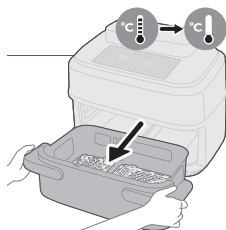
Nota: La Airfryer se detendrá automáticamente cuando retire la cesta. La pantalla permanecerá congelada hasta que vuelva a insertar la cesta.

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

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

Limpieza

Limpieza habitual

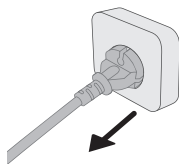


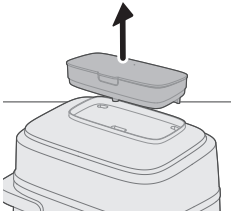
Advertencia: Deje que el recipiente y el interior del aparato se enfrien completamente antes de limpiarlos.

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

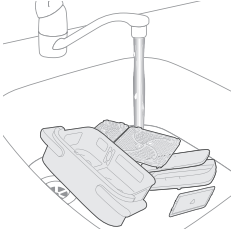
Limpe siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del recipiente después de cada uso.

- 1 Pulse el botón de **encendido** para apagar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- 2 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.

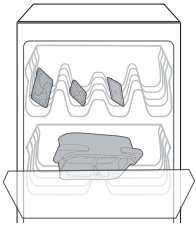




- 3** Si ha usado la función de vapor, retire el depósito de agua y vacíe el agua restante.



- 4** Limpie el recipiente, el separador, las placas inferiores y el depósito de agua bajo el grifo. Si es necesario, use agua templada, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").



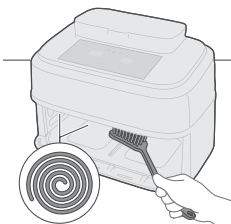
Consejo: También puede lavar el recipiente, el separador y las placas inferiores en el lavavajillas.

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

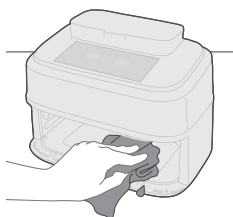
Consejo: Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.



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



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



- 7 Limpie el interior del aparato con un paño suave ligeramente humedecido y, si es necesario, séquelo a continuación con otro paño seco.

Limpieza con vapor

La función de limpieza con vapor disuelve eficazmente los restos de grasa y realiza una limpieza profunda del recipiente.

El programa dura 20 minutos e incluye:

- **15 minutos de limpieza con vapor** para eliminar los residuos acumulados.
- **5 minutos de secado** para dejar el recipiente listo para su uso.

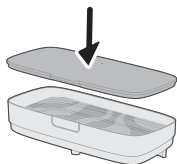
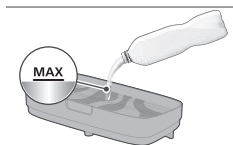
Nota: Al iniciar el programa de limpieza con vapor, el aparato puede liberar más vapor por la parte posterior que durante el modo de vapor normal. Esto es normal y puede provocar una mayor condensación en las paredes cercanas.

Antes de comenzar, asegúrese de lo siguiente:

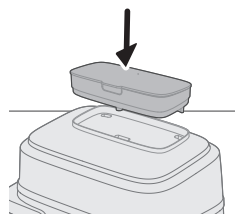
- La salida de aire no debe estar orientada directamente hacia ninguna toma de corriente.
- No coloque otros aparatos de cocina junto al aparato.
- Mantenga al menos 20 cm de distancia entre el aparato y la pared para reducir la acumulación de condensación.

- 1** Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.



- 2** Cierre firmemente la tapa del depósito de agua.



- 3 Alinee el depósito de agua con la ranura de la parte superior del aparato y presione firmemente hacia abajo hasta que encaje en su sitio.



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



- 5 Toque el botón **XXL**.



- 6 Toque el botón de **limpieza con vapor**.



- 7 Pulse el botón de **inicio/pausa** para iniciar el proceso de limpieza con vapor.



- 8** Tras 15 minutos, el aparato emitirá pitidos continuos y el icono de limpieza con vapor empezará a parpadear.

- 9** Retire y limpie el recipiente.

Precaución: Use siempre guantes resistentes al calor para manipular el recipiente caliente.

Nota: Si queda grasa en el recipiente, límpielo con agua jabonosa o detergente usando una esponja y enjuáguelo de nuevo.

- 10** Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

Nota: Presione firmemente el recipiente de cocina hacia el interior del aparato hasta que encaje en su sitio.



- 11** El proceso de secado de 5 minutos se inicia automáticamente después de volver a insertar el recipiente.

- 12** Después de 5 minutos, un pitido indica que el secado ha finalizado.

Consejo: Antes del primer uso o si no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, recomendamos utilizar la función "Limpieza con vapor" para limpiar a fondo el circuito de agua y la cámara de cocción.



Descalcificación

Cada 10 horas de uso de funciones con vapor, un recordatorio de descalcificación aparecerá automáticamente y parpadeará en la pantalla para indicar que es momento de ejecutar el programa de descalcificación. El programa de descalcificación limpia la cal acumulada en el circuito de agua de la Airfryer para prolongar su vida útil.

- 1 Llene el depósito de agua con 60 ml de líquido descalcificador CA6700 de Philips.

Nota: El descalcificador CA6700 de Philips no viene incluido en la caja. Deberá comprarlo por separado para obtener los mejores resultados de descalcificación.

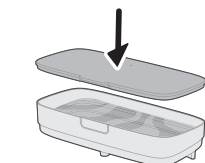
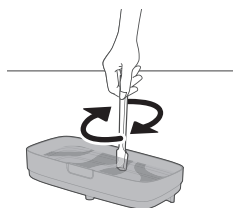
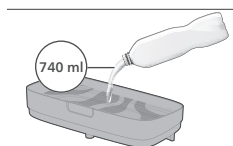
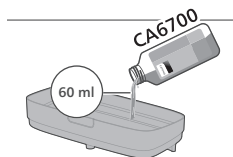
Nota: Para descalcificar el aparato, le recomendamos que utilice el descalcificador Philips CA6700/55 (disponible en la tienda online de Philips). Debe descalcificar el aparato cada 10 horas de uso de la función de cocción al vapor. Si va a usar un descalcificador a base de polvo de ácido cítrico, le recomendamos que mezcle **40 g de polvo de ácido cítrico apto para uso alimentario** con **800 ml de agua** para la solución descalcificadora. Si no descalcifica el aparato, se anulará la garantía.

- 2 Llene el depósito de agua con 740 ml de agua.

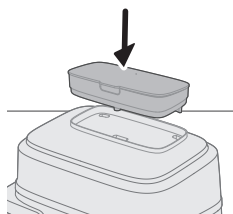
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

- 3 Mezcle bien el agua y el descalcificador en el depósito.

- 4 Cierre firmemente la tapa del depósito de agua.



- 5 Alinee el depósito de agua con la ranura de la parte superior del aparato y presione firmemente hacia abajo hasta que encaje en su sitio.



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



- 7 Toque el botón **XXL**.



- 8 Mantenga pulsado el botón de **limpieza con vapor** durante 3 segundos.



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





- 10** Después de 25 minutos de descalcificación, el aparato emitirá un pitido para recordarle que extraiga el recipiente.



- 11** Saque el recipiente y vacíe el agua restante.

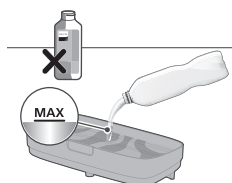
Precaución: Tenga cuidado al manipular el recipiente caliente.



- 12** Vacíe la solución descalcificadora del depósito de agua.

- 13** Rellene el depósito solo con agua purificada.

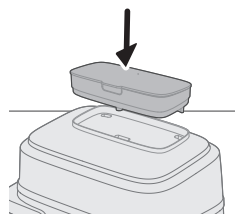
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.



- 14** Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

Nota: Presione firmemente el recipiente de cocina hacia el interior del aparato hasta que encaje en su sitio.





- 15** Alinee el depósito de agua con la ranura de la parte superior del aparato y presione firmemente hacia abajo hasta que encaje en su sitio.

- 16** Pulse el botón de **inicio/pausa** para continuar la descalcificación.

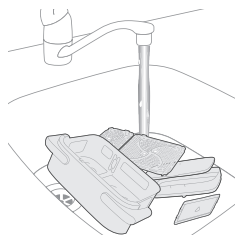


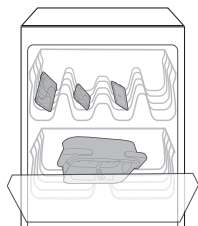
- 17** El proceso de descalcificación dura otros 7 minutos y termina cuando el aparato vuelva a emitir un pitido.

- 18** Retire el recipiente.



- 19** Limpie el recipiente, el separador, las placas inferiores y el depósito de agua bajo el grifo. Si es necesario, use agua templada, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").





Consejo: También puede lavar el recipiente, el separador y las placas inferiores en el lavavajillas.

Importante: En ninguna circunstancia debe utilizar un líquido descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), puesto que podría dañar el sistema de agua del aparato y no disolver la cal correctamente.

Nota: Si suele utilizar agua dura en su zona, es posible que tenga que eliminar los depósitos de cal del dispositivo con más frecuencia.

Almacenamiento

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

Note

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

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las zonas que necesita tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.

Problema	Posible causa	Solución
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente: 
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.
	No ha tocado el botón de encendido .	Toque el botón de encendido para encender el aparato.
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la placa inferior).	Puede evitar los daños colocando la placa inferior en el recipiente correctamente. Si introduce la placa en ángulo, el lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que los materiales utilizados son seguros para la alimentación.

Problema	Posible causa	Solución
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en el recipiente.
La pantalla de la Airfryer muestra "E01".	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E01", póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E04", "E05", "E09" o "E12".	Puede que el dispositivo no funcione correctamente.	Pruebe a desenchufar y volver a enchufar el dispositivo. Si esto no sirve de ayuda, póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
Oigo un ruido extraño que proviene del interior del aparato.	Este aparato está equipado con un ventilador que distribuye el calor y una bomba de agua que activa la función de vapor. Durante el funcionamiento, puede oír sonidos procedentes de estos componentes.	Esto es normal y no indica ningún problema. Si el ruido aumenta notablemente o cambia de tono, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener asistencia.
Hay agua en la cámara de cocción después del uso.	Después de cocinar, puede observar agua en la cámara de cocción. Esto se debe al vapor generado durante el funcionamiento, que se condensa sobre los alimentos y las paredes interiores.	Una pequeña cantidad de condensación es normal. Solo tiene que limpiarla con un paño suave, húmedo y no abrasivo.

Problema	Posible causa	Solución
 está parpadeando.	No hay agua en el depósito.	Añada agua al depósito. Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.
	El depósito de agua no se ha colocado bien.	Presione el depósito de agua para fijarlo en su posición.
	El tubo de agua interno está bloqueado.	Realice el proceso de descalcificación. Si esto no sirve de ayuda, póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de su país.
 está parpadeando.	Se trata del recordatorio de descalcificación.	Realice el proceso de descalcificación. Consulte el capítulo "Eliminación de los depósitos de cal".
Es posible que haya condensación en la pared durante la cocción al vapor, la limpieza con vapor o la descalcificación.	Es normal. El aparato puede liberar más vapor por la salida de aire. Este vapor puede dirigirse hacia las superficies cercanas debido al ventilador interno, lo que puede provocar condensación visible en las paredes.	Para un uso seguro y óptimo: - Coloque el aparato a una distancia mínima de 20 cm de la pared para reducir la acumulación de condensación. - Asegúrese de que la salida de aire no esté orientada directamente hacia ninguna toma de corriente, para evitar riesgos eléctricos. - No coloque otros electrodomésticos cerca del aparato durante su funcionamiento. - Seque cualquier condensación en las superficies cercanas con una fregona o un paño suave.
Hay fugas de agua en la Airfryer.	Fuga interna (p. ej., tubo de agua o componentes internos).	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país para recibir asistencia adicional.
	Grietas o daños por impacto externo. Si el aparato se ha caído o deformado, puede haberse producido un daño estructural que cause fugas.	

Problema	Posible causa	Solución
	El depósito de agua puede no estar bien instalado o estar dañado.	Extraiga el depósito de agua y colóquelo de forma segura. Compruebe si presenta grietas o daños visibles. Si detecta algún daño, contacte con el servicio de atención al cliente para recibir asistencia adicional.
La Airfryer no produce suficiente vapor.	No hay suficiente agua en el depósito.	Compruebe el depósito de agua para asegurarse de que hay suficiente agua.
	El depósito de agua no se ha introducido correctamente.	Presione el depósito de agua para fijarlo en su posición.
	La entrada de agua está sucia u obstruida.	Límpielo y enjuáguela a fondo para eliminar cualquier obstrucción.
	El generador de vapor está obstruido o hay fugas en las tuberías.	Si ha utilizado el aparato durante un periodo prolongado, el generador de vapor puede necesitar mantenimiento. Ejecute el programa de descalcificación para limpiar el sistema de vapor. Si el problema persiste después de descalcificar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país para obtener ayuda adicional.

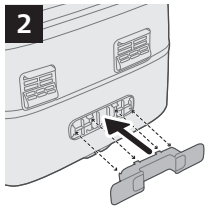
Table des matières

Consignes de sécurité importantes	353
Danger	353
Avertissement	353
Attention	355
Champs électromagnétiques (CEM)	356
Arrêt automatique	356
Recyclage	356
Garantie et assistance	357
Informations relatives à l'écoconception	357
Introduction	357
Description générale	358
Présentation du produit	358
Présentation du panneau de commande	359
Avant la première utilisation	364
Préparations avant utilisation	364
Utilisation du séparateur de cuve	365
Cuve gauche [1]	365
Cuve droite [2]	366
Cuve XXL (méga-panier)	368
Mode à deux cuves	369
Modes de cuisson	371
Cuisson avec réglages manuels	371
Mode de cuisson à l'air	371
Mode de cuisson vapeur et air	381
Mode de cuisson vapeur	386
Cuisson avec des présélections	390
Tableau des présélections pour la cuve XXL (2 750 W)	393
Tableau des présélections pour la cuve XXL (2 200-2 300 W)	393
Tableau des présélections pour la cuve droite (2 750 W)	394
Tableau des présélections pour la cuve droite (2 200-2 300 W)	394
Tableau des présélections pour la cuve gauche (2 750 W)	395
Tableau des présélections pour la cuve gauche (2 200-2 300 W)	395
Fonction de durée (synchronisation)	395
Fonction favori	396
Secouer les aliments	397
Quand secouer les ingrédients ?	397
Quels ingrédients secouer ?	397
Comment secouer les ingrédients ?	397
Nettoyage	398
Nettoyage de routine	398
Nettoyage vapeur	400
Détartrage	403
Rangement	407

Consignes de sécurité importantes

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

Danger



- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou électrique, quel que soit son type, de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud (Fig. 1).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments à frire dans la cuve afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans la cuve.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.
- Avant l'utilisation initiale, le rangement du cordon doit être monté sur l'appareil (Fig. 2). Ne retirez à aucun moment le rangement du cordon.
- Ne déplacez pas l'appareil en tenant la poignée des deux côtés.

Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre, protégée par un disjoncteur adapté.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 20 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à bonne distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque l'appareil fonctionne (Fig. 3).
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Comme cet appareil Airfryer dispose de deux chambres de cuisson, sa consommation électrique est importante. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants sur le même circuit en même temps (par exemple : bouilloires, grils électriques, etc.). Cela pourrait déclencher le disjoncteur de votre installation domestique et la prise secteur utilisée ne serait plus alimentée.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve et les accessoires placés dans la chambre de cuisson sont chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.
- Lorsque vous cuisez des aliments à la vapeur, ouvrez le couvercle avec prudence pour éviter que la vapeur ne vous brûle.
- Le compartiment inutilisé est chaud dès lors que l'autre compartiment fonctionne.

3



- Le compartiment ou la cavité inutilisés de l'appareil peuvent être chauds lorsque l'autre compartiment ou cavité sont utilisés. Il est conseillé de maintenir tous les paniers en place même en cas d'utilisation partielle et d'ouvrir ou de retirer le panier uniquement lorsque cela est nécessaire pour le remplir.
- Ne placez pas la fenêtre vapeur de l'appareil contre la prise électrique.
- La surface de la résistance chauffante reste chaude un moment après utilisation.
- Utilisez toujours des bols en verre thermorésistant, des ustensiles métalliques ou des récipients en aluminium résistant aux hautes températures de l'Airfryer. Évitez les contenants en plastique, en papier ou non adaptés au four car ils peuvent fondre ou libérer des substances nocives.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne débranchez pas l'appareil aussitôt le processus de cuisson terminé.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la création d'acrylamide).
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : la résistance, le bord des pièces métalliques et l'écran protecteur sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments très périssables lorsque vous utilisez la fonction de fin synchronisée (les bactéries peuvent se multiplier).
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.
- Le porte-cordon sert également d'espaceur en créant une distance entre l'appareil et le mur, afin d'empêcher une accumulation de chaleur à cet endroit (Fig. 3). Ne retirez jamais cet espaceur.

- Lorsque l'icône de détartrage s'allume, procédez au détartrage.
- Placez l'appareil à 20 cm du mur et de manière à ce que la sortie d'air ne se trouve pas directement devant la prise secteur. Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.
- En utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du produit.
- Si de la condensation se forme à l'intérieur ou autour de la sortie de vapeur, essuyez-la avec un chiffon doux et sec.
- En cas de condensation sur une prise secteur inutilisée, il est recommandé de modifier la position de l'appareil ou d'utiliser un cache-prise pour éviter que de la condensation ne s'y forme.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon et un détergent doux.
- Bien que cet appareil puisse fonctionner jusqu'à 24 heures de suite, il est important de le laisser refroidir régulièrement. Un fonctionnement en continu sans refroidissement peut provoquer une surchauffe et réduire la durée de vie du produit. Pour une utilisation en toute sécurité, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le redémarrer après toute période de cuisson prolongée.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Arrêt automatique

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

Recyclage



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



Garantie et assistance

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

Informations relatives à l'écoconception

Informations relatives à l'écoconception pour le ou les identifiants de modèle : NA565

Description	Symbole	Économique	Unité
Consommation en mode arrêt	P _{off}	0,2	W
Consommation en mode veille	P _{sb}	/	W
Délai de passage automatique en mode veille	T _{sb}	20	Min
Norme de mesure de la valeur de service	EN 50564:2011		
Coordonnées pour obtenir plus d'informations	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Pays-Bas		
L'appareil est conforme aux exigences d'écoconception du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (UE) 2023/826.			

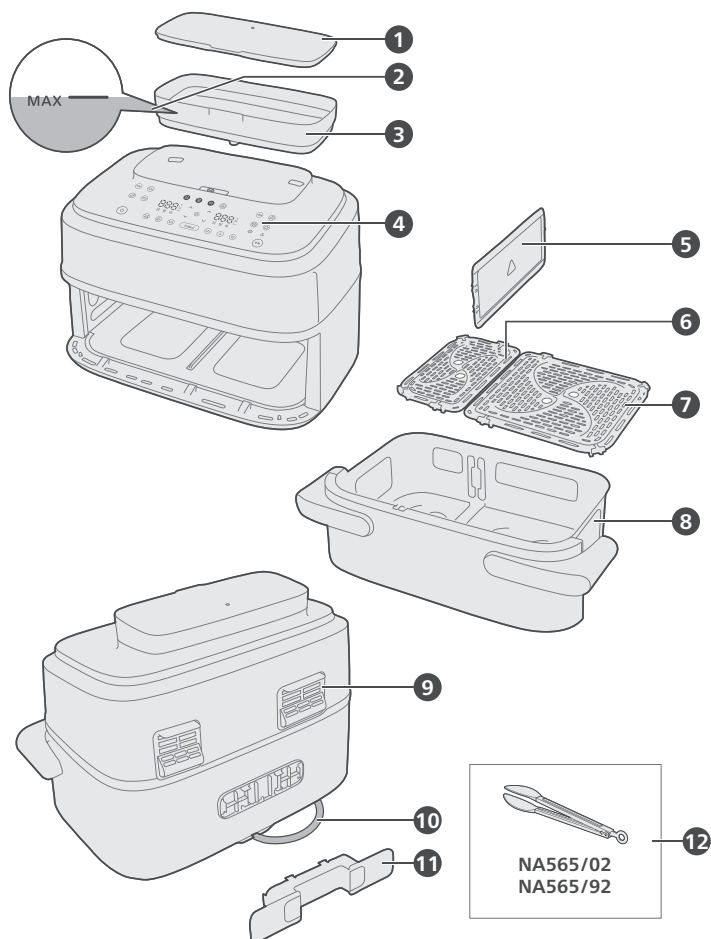
Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.home.id.

Description générale

Présentation du produit

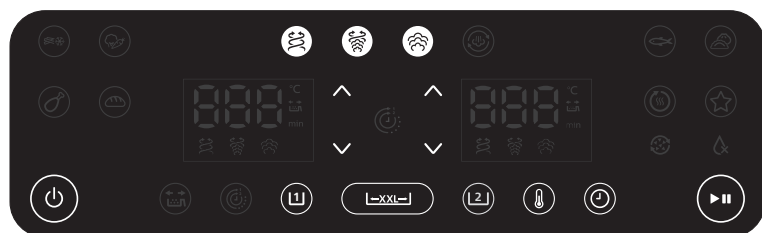


- 1 Couverture du réservoir d'eau
- 2 Indication de niveau d'eau maximal
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Panneau de commande
- 5 Séparateur de cuve
- 6 Fond pour cuve gauche

- 7 Fond pour cuve droite
- 8 Cuve XXL (méga-panier)
- 9 Sorties d'air
- 10 Cordon d'alimentation
- 11 Porte-cordon
- 12 Pince de cuisine (NA565/02, NA565/92 uniquement)

Présentation du panneau de commande

Marche et fonctionnement de base



Bouton marche/arrêt

Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'Airfryer.



Bouton marche/pause

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



Bouton de cuisson à l'air

Appuyez dessus pour démarrer la cuisson à l'air propulsant de l'air chaud pour des résultats croustillants.



Bouton de cuisson vapeur et air

Appuyez dessus pour démarrer une cuisson combinant vapeur et air, pour des aliments au cœur moelleux et à l'extérieur croustillant.



Bouton de cuisson vapeur

Appuyez dessus pour cuire les aliments à la vapeur de manière douce et uniforme.



Bouton de la cuve de gauche

Appuyez dessus pour sélectionner la cuve gauche



Bouton de la cuve de droite

Appuyez dessus pour sélectionner la cuve droite



Bouton de la cuve XXL (méga-panier)

Appuyez dessus pour sélectionner la cuve XXL (méga-panier)



Bouton d'augmentation/diminution

Appuyez dessus pour augmenter ou diminuer la température et le temps de cuisson.



Bouton de réglage de la température

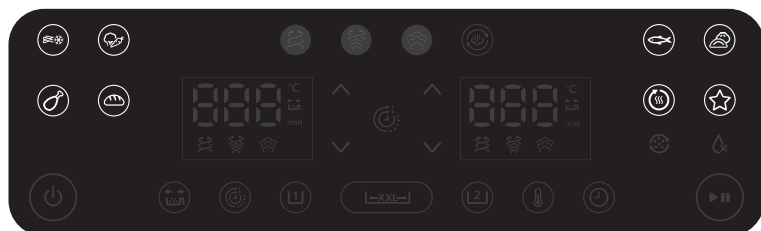
Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage de la température.



Bouton de réglage du temps

Appuyez dessus pour accéder au mode de réglage du temps.

Présélection de programmes



Frites surgelées

Utilisez cette présélection pour cuire des frites, des potatoes ou des galettes de pomme de terre surgelées afin de les rendre dorées et croustillantes.



Mélange de légumes

Utilisez cette présélection pour rôti ou griller des légumes de façon homogène avec très peu d'huile.



Pilons de poulet

Utilisez cette présélection pour cuire des pilons de poulet à la perfection, avec une peau bien croustillante.



Plats au four

Utilisez cette présélection pour cuire des plats au four en bénéficiant d'une répartition uniforme de la chaleur, pour un résultat doré et croustillant.



Poisson

Utilisez cette présélection pour cuire délicatement des filets de poisson ou des fruits de mer en préservant leur moelleux.



Raviolis

Utilisez cette présélection pour cuire de manière uniforme des raviolis à l'extérieur croustillant et à la garniture moelleuse.

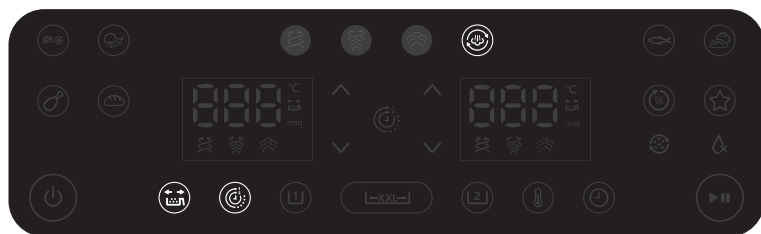
**Réchauffage**

La fonction de réchauffage réchauffe rapidement les plats déjà cuits. Elle leur redonne leur goût et leur texture d'origine en évitant de trop les cuire.

**Favori**

L'Airfryer offre une fonction d'enregistrement d'un favori permettant de garder en mémoire la durée et la température de votre choix, pour un fonctionnement rapide et cohérent à la prochaine utilisation (voir « Fonction favori »).

Fonctions supplémentaires



Rappel de secouage

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

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



Nettoyage vapeur

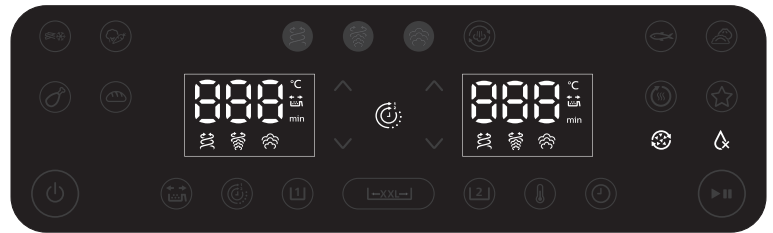
Dissout efficacement les résidus gras et assure un nettoyage impeccable de la cuve (voir « Nettoyage vapeur »).



Fonction de durée (synchronisation)

Synchronise automatiquement les cuisson des deux cuves pour qu'elles s'achèvent en même temps, même si les durées (voir « Fonction de durée (synchronisation) ») de cuisson sont différentes.

Afficheur



Afficheur

Affiche le temps de cuisson, la température, le mode de cuisson et le rappel de secouage.



Indicateur de la fonction de durée

S'allume lorsque la fonction de durée est activée.



Indicateur d'absence d'eau

S'allume lorsqu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau.



Rappel de détartrage

Toutes les 10 heures d'utilisation des fonctions avec vapeur, un rappel de détartrage s'affiche automatiquement et clignote.

Avant la première utilisation

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

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

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

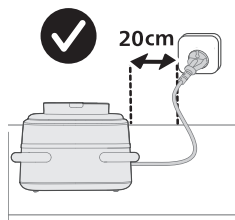
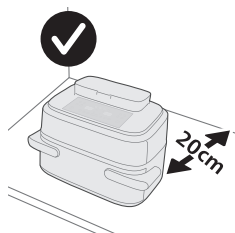
Attention : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

Préparations avant utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, plane et qui résiste à la chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace sur la table pour le rail déployé lorsque la cuve est sortie.
- 2 Laissez au moins 20 cm d'espace libre à l'arrière de l'appareil.



Remarque : En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties. Placez l'appareil à au moins 20 cm du mur et de manière à ce que les sorties d'air ne se trouvent pas directement devant la prise secteur.

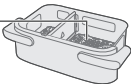
Remarque : Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.

Remarque : Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.

Utilisation du séparateur de cuve

L'Airfryer est fourni avec une cuve XXL (méga-panier) et un séparateur amovible, pour une plus grande polyvalence.

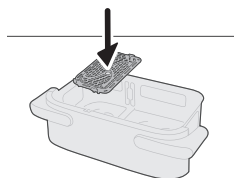
- Cuve gauche [1] : concerne uniquement la **cuisson à l'air**
- Cuve droite [2], méga-panier [XXL] : concerne la **cuisson à l'air**, la **cuisson vapeur** et **air**, la **cuisson vapeur**, le **nettoyage vapeur** et le **détartrage**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

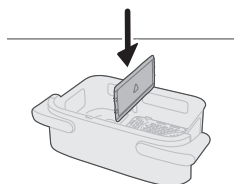
Cuve gauche [1]

La cuve gauche est idéale pour les petites portions ou les accompagnements.

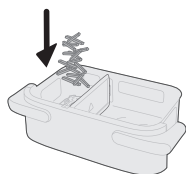
- 1 Placez le fond dans la cuve gauche.



- 2 Insérez correctement le séparateur de cuve.



- 3 Placez les ingrédients dans la cuve gauche.



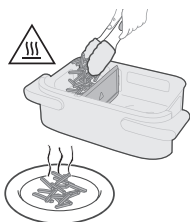
- 4 Appuyez sur **Cuve gauche [1]** sur le panneau de commande.



- 5 Définissez les réglages de cuisson, puis démarrez la cuisson.



- 6 Utilisez une pince de cuisine pour retirer les aliments de la cuve lorsqu'ils sont cuits.

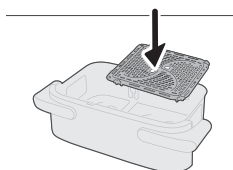


Remarque : Une pince de cuisine est fournie avec les modèles NA565/02 et NA565/92. Pour les autres modèles, la pince est vendue séparément.

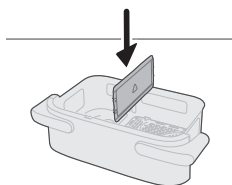
Cuve droite [2]

La cuve droite [2] est idéale pour les grandes portions et les plats principaux.

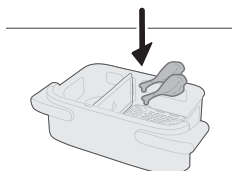
- 1 Placez le fond dans la cuve droite.



- 2 Insérez correctement le séparateur de cuve.



- 3 Placez les ingrédients dans la cuve droite.



- 4 Appuyez sur **Cuve droite [2]** sur le panneau de commande.

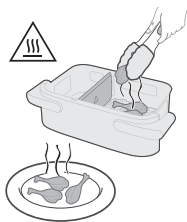


- 5 Sélectionnez le mode de **cuisson à l'air, cuisson vapeur et air, ou cuisson vapeur**.



- 6 Définissez les réglages de cuisson, puis démarrez la cuisson.





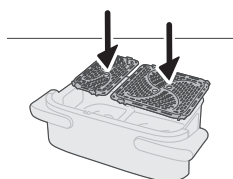
- 7 Utilisez une pince de cuisine pour retirer les aliments de la cuve lorsqu'ils sont cuits.

Remarque : Une pince de cuisine est fournie avec les modèles NA565/02 et NA565/92. Pour les autres modèles, la pince est vendue séparément.

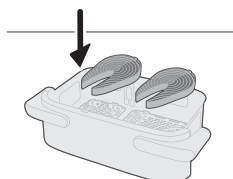
Cuve XXL (méga-panier)

La cuve XXL (méga-panier) est idéale pour cuire de grandes portions ou des repas familiaux entiers dans une seule cuve.

- 1 Placez les deux fonds dans la cuve.



- 2 Placez les ingrédients dans la cuve.



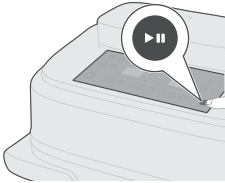
- 3 Appuyez sur **XXL** sur le panneau de commande.



- 4 Sélectionnez le mode de **cuisson à l'air, cuisson vapeur et air, ou cuisson vapeur.**



- 5 Définissez les réglages de cuisson, puis démarrez la cuisson.



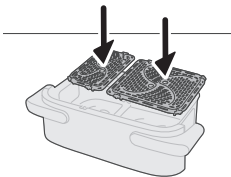
- 6 Utilisez une pince de cuisine pour retirer les aliments de la cuve lorsqu'ils sont cuits.

Remarque : Une pince de cuisine est fournie avec les modèles NA565/02 et NA565/92. Pour les autres modèles, la pince est vendue séparément.

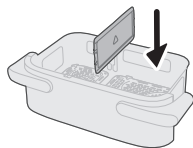
Mode à deux cuves

Idéal pour cuire deux aliments différents en même temps sans mélanger les saveurs.

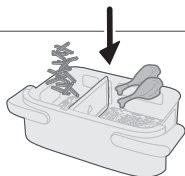
- 1 Placez les deux fonds dans la cuve.



- 2 Insérez correctement le séparateur de cuve.



- 3 Placez les ingrédients dans les deux cuves.



- 4 Appuyez sur **Cuve gauche [1]** sur le panneau de commande.

- 5 Définissez les réglages de cuisson pour la cuve gauche.



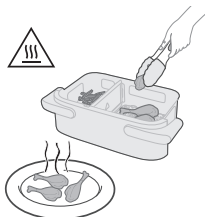
- 6 Appuyez sur **Cuve droite [2]** sur le panneau de commande.



- 7 Sélectionnez le mode de **cuisson à l'air, cuisson vapeur et air, ou cuisson vapeur.**



- 8 Définissez les réglages de cuisson, puis démarrez la cuisson.



- 9 Utilisez une pince de cuisine pour retirer les aliments de la cuve lorsqu'ils sont cuits.

Remarque : Une pince de cuisine est fournie avec les modèles NA565/02 et NA565/92. Pour les autres modèles, la pince est vendue séparément.

Modes de cuisson

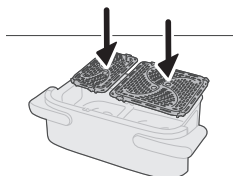
Cet appareil avec fonction vapeur offre trois modes de cuisson polyvalents conçus pour répondre à un large éventail de besoins de cuisson.

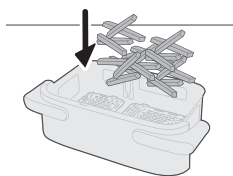
- Le **mode de cuisson à l'air** offre des résultats croustillants avec un minimum d'huile. Il est idéal pour les en-cas et les fritures.
- Le **mode de cuisson vapeur et air** combine air chaud et vapeur afin de préserver le moelleux des aliments tout en les dorant. Il est idéal pour les plats fragiles comme les pains ou pizzas maison, ou encore le poisson.
- Le **mode de cuisson vapeur** utilise de la vapeur pure pour cuire les ingrédients en douceur, préservant ainsi les nutriments et la texture. Il est idéal pour les légumes et les fruits de mer.

Cuisson avec réglages manuels

Mode de cuisson à l'air

- 1 Insérez les deux fonds dans la cuve.

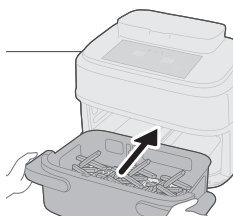




2 Placez les ingrédients dans la cuve.

Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir la cuve au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.



3 Remplacez la cuve dans l'appareil.

Remarque : Poussez fermement la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.



4 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.

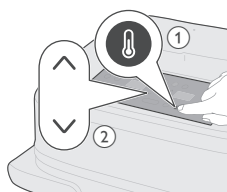


5 Appuyez sur le bouton **XXL**.

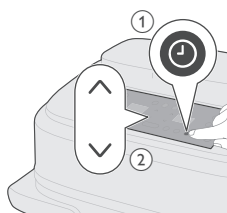
Remarque : Appuyez sur le bouton correspondant à la cuve que vous utilisez.



6 Appuyez sur le bouton de **cuisson à l'air** pour passer en mode de cuisson à l'air.

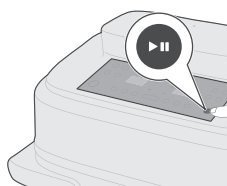


- 7 Appuyez sur le bouton de **température**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.



- 8 Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Remarque : En plus des sélections manuelles de la température et du temps de cuisson, vous sont également proposées différentes présélections pratiques, pour des résultats optimaux.



- 9 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez les aliments au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

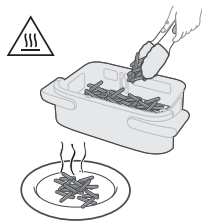
Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.



- 10 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez la cuve de l'appareil, placez-les toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.



11 Retirez les aliments cuits de la cuve.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des aliments pour le mode de cuisson à l'air

Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

Remarque

- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.
- Les résultats de cuisson varient en fonction de la taille ou du volume des ingrédients pour chaque plat. Pour des résultats parfaits, adaptez les pré-réglages de cuisson à vos ingrédients. Le livre de recettes Home ID fournit un guide complet pour personnaliser vos réglages en fonction de la taille et du volume des ingrédients.

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Grande portion	Droite	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 16, 20, 24 et 28 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
	Gauche	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 20, 25, 31 et 36 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 18, 23, 28 et 33 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Petite portion	Droite	800 g / 28 oz	200 °C	20-30 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 12, 15, 18 et 21 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
	Gauche	300 g / 11 oz	200 °C	22 à 28 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 13, 16, 20 et 24 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 13, 17, 20 et 25 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempé- rature	Temps (min)	Remarque
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	Droite	800 g / 28 oz	180 °C	29-31 min	Secouez 2-3 fois en cours de cuisson
	Gauche	300 g / 11 oz	180 °C	36-38 min	Secouez 2-3 fois en cours de cuisson
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30-32 min	Secouez 2-3 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	Droite	600 g / 21 oz	180 °C	10-16 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
	Gauche	300 g / 11 oz	180 °C	13-18 min	Secouez à mi- cuisson
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11-15 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	Droite	600 g / 21 oz	180 °C	12-18 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
	Gauche	300 g / 11 oz	180 °C	12-18 min	Secouez à mi- cuisson
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13-19 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz / pièce)	Droite	4 steaks hachés	200 °C	10-16 min	Retournez à mi- cuisson
	Gauche	2 steaks hachés	200 °C	10-16 min	Retournez à mi- cuisson
	XXL	6 pièces	200 °C	10-16 min	Retournez à mi- cuisson
Pain de viande	Droite	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60 min	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	Droite	4 pièces	200 °C	10-15 min	Retournez à mi- cuisson
	Gauche	2 pièces	200 °C	12-17 min	Retournez à mi- cuisson
	XXL	8 pièces	200 °C	12-18 min	Retournez à mi- cuisson

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz / pièce)	Droite	10 pièces	200 °C	8-13 min	Retournez à mi- cuisson
	Gauche	5 pièces	200 °C	10-14 min	Retournez à mi- cuisson
	XXL	14 pièces	200 °C	9-14 min	Retournez à mi- cuisson
Pilons de poulet (environ 100 g / 3,5 oz / pièce) Petite portion	Droite	4 pièces	190 °C	23 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez, retournez ou mélangez les aliments manuellement à mi- cuisson (13 minutes) afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de pilons.
	Gauche	4 pièces	190 °C	27 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez, retournez ou mélangez les aliments manuellement à mi- cuisson (14 minutes) afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de pilons.
	XXL	8 pièces	190 °C	28 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez, retournez ou mélangez les aliments manuellement à mi- cuisson (14 minutes) afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de pilons.
Blanc de poulet (environ 200 g / 7 oz / pièce)	Droite	4 pièces	180 °C	15-25 min	Retournez à mi- cuisson
	Gauche	3 pièces	180 °C	20-25 min	Retournez à mi- cuisson
	XXL	10 pièces	180 °C	22-25 min	Retournez à mi- cuisson

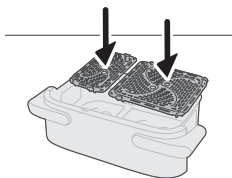
Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Poulet entier	Droite	1200 g / 42 oz	180 °C	45-60 min	S.O.
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce)	Droite	3 pièces	200 °C	15-20 min	Retournez à mi- cuisson
	Gauche	1 pièce	200 °C	16-20 min	S.O.
	XXL	4 pièces	200 °C	18-25 min	S.O.
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	Droite	4 pièces	160 °C	10-14 min	S.O.
	Gauche	2 pièces	160 °C	16-22 min	S.O.
	XXL	8 pièces	160 °C	16-21 min	S.O.

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Mélange de légumes (hachés grossièrement) Grande portion	Droite	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez manuellement les aliments lorsque les 11 et 17 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
	Gauche	800 g / 14 oz	180 °C	24 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez manuellement les aliments lorsque les 12 et 18 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min	Désactivez le rappel de secouage et secouez manuellement les aliments lorsque les 12 et 18 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
Muffins (environ 40 g / 1,4 oz / tasse)	Droite	6 pièces	160 °C	13 min	
	Gauche	6 pièces	160 °C	16 min	
	XXL	12 pièces	160 °C	15 min	
Gâteau	Droite	500 g / 18 oz	150 °C	30-35 min	Utilisez l'accessoire de cuisson

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Pain / petits pains précuits (environ 75 g / 2,7 oz / pièce)	Droite	4 pièces	180 °C	8 min	
	Gauche	3 pièces	180 °C	8 min	
	XXL	8 pièces	180 °C	8 min	
Végan (en-cas végétariens frais comme les falafels)	Droite	12 pièces	180 °C	12-15 min	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
	Gauche	12 pièces	190 °C	15-18 min	Secouez 2 fois en cours de cuisson
	XXL	20 pièces	190 °C	15-20 min	Secouez 2 fois en cours de cuisson
Pain maison	Droite	550 g / 19 oz	150 °C	30-40 min	Utilisez l'accessoire de cuisson. N'utilisez pas de papier sulfuré.

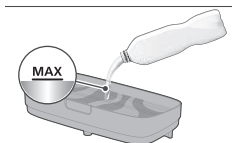
Mode de cuisson vapeur et air

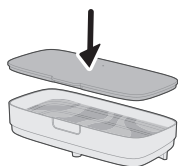
- 1 Insérez les deux fonds dans la cuve.



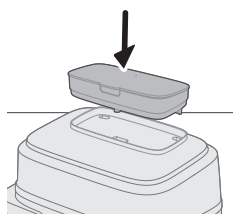
- 2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

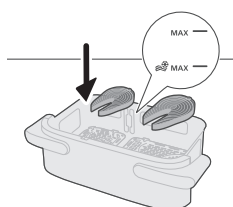




- 3 Fixez correctement le couvercle sur le réservoir d'eau.



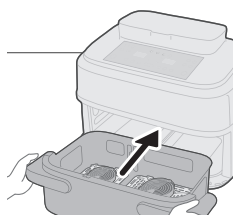
- 4 Alignez le réservoir d'eau avec la rainure située sur le dessus de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 5 Placez les ingrédients dans la cuve.

Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir la cuve au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.

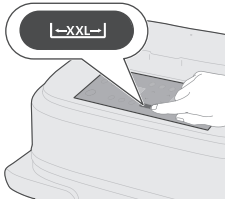


- 6 Remplacez la cuve dans l'appareil.

Remarque : Poussez fermement la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.



- 7 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.

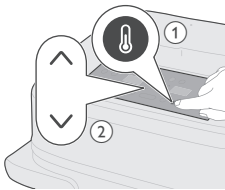


8 Appuyez sur le bouton **XXL**.

Remarque : Appuyez sur le bouton correspondant à la cuve que vous utilisez.



9 Appuyez sur le bouton de **cuisson vapeur et air** pour passer en mode de cuisson vapeur et air.



10 Appuyez sur le bouton de **température**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.



11 Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Remarque : En plus des sélections manuelles de la température et du temps de cuisson, vous sont également proposées différentes présélections pratiques, pour des résultats optimaux.



12 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez le contenu au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

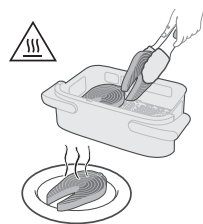
Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.



13 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez la cuve, placez-la toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.



14 Retirez les aliments cuits de la cuve.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des aliments pour le mode de cuisson vapeur et air
Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

- Remarque**
- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.
 - Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.
 - Les résultats de cuisson varient en fonction de la taille ou du volume des ingrédients pour chaque plat. Pour des résultats parfaits, adaptez les pré-réglages de cuisson à vos ingrédients. Le livre de recettes Home ID fournit un guide complet pour personnaliser vos réglages en fonction de la taille et du volume des ingrédients.

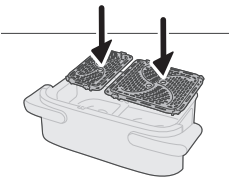
Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempé- rature	Temps (min)	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	Droite	800 g / 28 oz	180 °C	26-35 min	Secouez 2 fois en cours de cuisson
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26-35 min	Secouez 2 fois en cours de cuisson

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Pilons de poulet (environ 125 g / 4 oz / pièce)	Droite	10 pièces	200 °C	22-27 min	Retournez à mi- cuisson
	XXL	15 pièces	200 °C	23-28 min	Retournez à mi- cuisson
Blanc de poulet (environ 200 g / 7 oz / pièce)	Droite	4 pièces	180 °C	18-22 min	Retournez à mi- cuisson
	XXL	12 pièces	180 °C	18-23 min	Retournez à mi- cuisson
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce)	Droite	3 pièces	200 °C	15-20 min	S.O.
	XXL	5 pièces	200 °C	15-20 min	S.O.
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	Droite	4 pièces	160 °C	12 à 16 min	S.O.
	XXL	8 pièces	160 °C	15-20 min	S.O.
Mélange de légumes	Droite	1 000 g / 35 oz	200 °C	20-25 min	Secouez à mi- cuisson
Chou-fleur	Droite	600 g / 21 oz	150 °C	19-21 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19-23 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
Carottes	Droite	600 g / 21 oz	150 °C	20-24 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20-25 min	Secouez ou retournez à mi- cuisson

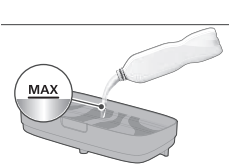
Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Pain maison	Droite	550 g / 19 oz	180 °C	30-35 min	Utilisez l'accessoire de cuisson. N'utilisez pas de papier sulfurisé.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40-45 min	Utilisez une plaque de cuisson adaptée. Assurez-vous que le pain est aussi plat que possible ou divisez la pâte en deux petits pains. N'utilisez pas de papier sulfurisé.
Raviolis	Droite	400 g / 14 oz	170 °C	15-20	S.O.
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17-22 min	S.O.
Poulet entier	Droite	1200 g / 42 oz	190 °C	45-55 min	S.O.
	XXL	2 x 1 200 g / 42 oz	190 °C	50-60 min	S.O.

Mode de cuisson vapeur

1 Insérez les deux fonds dans la cuve.

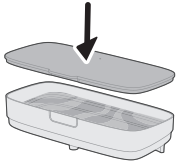


2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

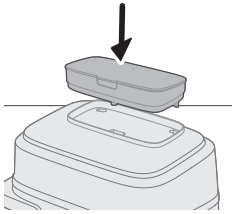


Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

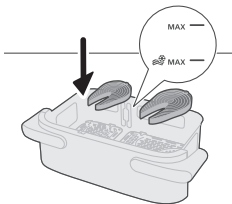
- 3 Fixez correctement le couvercle sur le réservoir d'eau.



- 4 Alignez le réservoir d'eau avec la rainure située sur le dessus de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



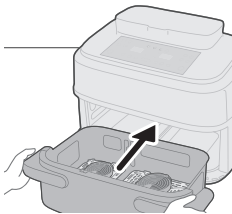
- 5 Placez les ingrédients dans la cuve.



Remarque : L'Airfryer convient à la préparation d'une grande variété d'ingrédients. Pour des résultats optimaux, consultez le « Tableau des aliments » indiquant les quantités et les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir la cuve au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.

- 6 Remplacez la cuve dans l'appareil.



Remarque : Poussez fermement la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.

- 7 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.



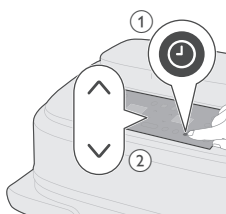


8 Appuyez sur le bouton **XXL**.

Remarque : Appuyez sur le bouton correspondant à la cuve que vous utilisez.



9 Appuyez sur le bouton de **cuisson vapeur** pour passer en mode de cuisson vapeur.



10 Appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**, puis utilisez le bouton d'**augmentation** ou de **diminution** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Remarque : Le réglage de la température est désactivé pour la cuisson vapeur.

Remarque : En plus de la sélection manuelle du temps de cuisson vous sont également proposées différentes présélections pratiques, pour des résultats optimaux.



11 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez le contenu au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

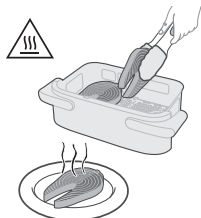
Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.



- 12** Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez la cuve, placez-la toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.



- 13** Retirez les aliments cuits de la cuve.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des aliments pour le mode de cuisson vapeur

Le tableau ci-dessous présente les réglages de base recommandés pour préparer différents types d'aliments.

Remarque

- Les réglages répertoriés sont fournis à titre indicatif. Des résultats optimaux ne peuvent pas être garantis pour tous les ingrédients en raison de différences d'origine, taille, forme ou marque.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités (frites, crevettes, pilons de poulet, en-cas surgelés, etc.), secouez, retournez ou remuez les ingrédients 2 à 3 fois pendant la cuisson pour assurer une texture uniforme et une cuisson homogène.
- Les résultats de cuisson varient en fonction de la taille ou du volume des ingrédients pour chaque plat. Pour des résultats parfaits, adaptez les pré-réglages de cuisson à vos ingrédients. Le livre de recettes Home ID fournit un guide complet pour personnaliser vos réglages en fonction de la taille et du volume des ingrédients.

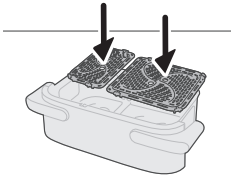
Ingrédients	Panoramique	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	Droite	800 g / 28 oz	100 °C	28-35 min	S.O.
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30-35 min	S.O.
Pomme de terre entière (environ 250-300 g / 9-11 oz / pièce)	Droite	4 pièces	100 °C	45-55 min	S.O.
	XXL	10 pièces	100 °C	40-50 min	S.O.
Pilons de poulet (environ 125 g / 4 oz / pièce)	Droite	10 pièces	100 °C	30-40 min	S.O.
	XXL	15 pièces	100 °C	30-40 min	S.O.

Ingrédients	Panora- mique	Quantité de nourriture	Tempéra- ture	Temps (min)	Remarque
Blanc de poulet (environ 200 g / 7 oz / pièce)	Droite	4 pièces	100 °C	20-25 min	S.O.
	XXL	12 pièces	100 °C	30-40 min	S.O.
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce)	Droite	3 pièces	100 °C	15-20 min	S.O.
	XXL	8 pièces	100 °C	25-30 min	S.O.
Légumes fermes	Droite	600 g / 21 oz	100 °C	12-16 min	S.O.
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20-28 min	S.O.
Raviolis	Droite	400 g / 14 oz	100 °C	15-20 min	S.O.
	XXL	800 g / 28 oz	100 °C	20-25 min	S.O.
Travers de porc	Droite	300 g / 11 oz	100 °C	30-35 min	Utilisez un plat de taille adaptée
	XXL	1 000 g / 35 oz	100 °C	40-45 min	S.O.
Riz	Droite	320 g / 11 oz	100 °C	25-30 min	Utilisation d'un récipient (cocotte, plat en silicone, etc.). Versez 320 ml d'eau dans le récipient ; le rapport riz/eau est de 1:1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100 °C	25-30 min	Utilisez une plaque de cuisson adaptée. Versez 600 ml d'eau dans le récipient ; le rapport riz/eau est de 1:1,25.
Patate douce (environ 100 g / 4 oz / pièce)	Droite	8 pièces	100 °C	45-60 min	S.O.
	XXL	12 pièces	100 °C	45-60 min	S.O.

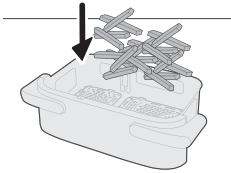
Cuisson avec des présélections

Cet appareil propose différentes présélections conçues pour simplifier la préparation des repas. Chaque présélection est pensée pour un type d'aliment précis. La température et le temps de cuisson sont définis automatiquement, pour un résultat savoureux et demandant très peu d'efforts.

- 1 Insérez les deux fonds dans la cuve.

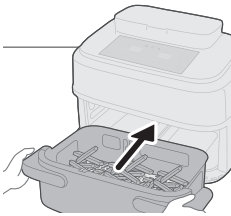


- 2 Placez les ingrédients dans la cuve.



Remarque : Évitez de dépasser les quantités conseillées ou de remplir la cuve au-delà de la ligne **MAX** car cela pourrait impacter les performances de cuisson.

- 3 Remplacez la cuve dans l'appareil.

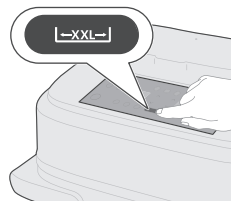


Remarque : Poussez fermement la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.

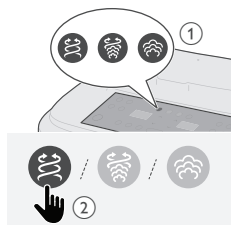
- 4 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.



- 5 Appuyez sur le bouton **XXL**.



Remarque : Appuyez sur le bouton correspondant à la cuve que vous utilisez.

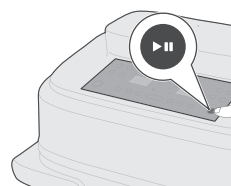


- 6 Appuyez sur le bouton de **cuisson à l'air, cuisson vapeur et air** ou **cuisson vapeur** pour passer à l'un de ces modes de cuisson.

Remarque : Assurez-vous que le réservoir d'eau rempli est en place lorsque vous utilisez les modes de **cuisson vapeur et air** ou **cuisson vapeur**.



- 7 Choisissez la présélection correspondant à l'aliment à cuire.



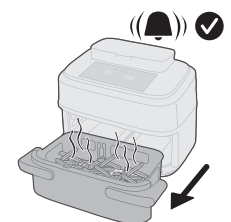
- 8 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour lancer la cuisson.

Remarque : Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (consultez le « Tableau des aliments »). Pour ce faire :

- Retirez délicatement la cuve.
- Secouez ou retournez les aliments au-dessus d'une surface qui résiste à la chaleur.
- Remettez la cuve en place pour poursuivre la cuisson.

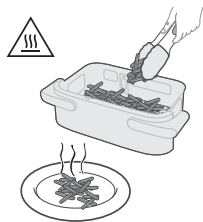
Remarque : Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **marche/pause**. Pour reprendre le processus, appuyez de nouveau sur ce même bouton.

Remarque : L'appareil se met automatiquement en pause lorsque la cuve est retirée. La cuisson reprend automatiquement une fois la cuve remise dans l'appareil.



- 9 Une fois la cuisson terminée, la cloche du programmateur retentit. Retirez soigneusement la cuve.

Attention : Après une cuisson, la cuve, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont brûlants. Lorsque vous retirez la cuve de l'appareil, placez-les toujours sur une surface qui résiste à la chaleur (par exemple, un dessous de plat ou un tapis en silicone). En fonction du type d'aliment, de la vapeur chaude peut s'échapper de la cuve.



10 Retirez les aliments cuits de la cuve.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue seront recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous pouvez retirer l'excès d'huile ou de graisse entre deux cuissons ou avant de secouer le contenu. Pour le faire en toute sécurité, placez la cuve sur une surface qui résiste à la chaleur et portez des gants de cuisine. Videz précautionneusement l'huile ou la graisse.

Tableau des présélections pour la cuve XXL (2 750 W)

	Présélection	Poids recommandé	Cuisson à l'air		Cuisson vapeur		Cuisson vapeur	
			Temps	Température	Temps	Température	Temps	Température
	Frites surgelées	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Légumes	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pilons de poulet	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Plats au four	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Poisson	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Ravioli	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Réchauffage	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tableau des présélections pour la cuve XXL (2 200-2 300 W)

	Présélection	Poids recommandé	Cuisson à l'air		Cuisson vapeur		Cuisson vapeur	
			Temps	Température	Temps	Température	Temps	Température
	Frites surgelées	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Légumes	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pilons de poulet	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Plats au four	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Poisson	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C

	Présélec- tion	Poids recom- mandé	Cuisson à l'air		Cuisson vapeur		Cuisson vapeur	
			Temps	Tempé- rature	Temps	Tempé- rature	Temps	Tempé- rature
	Ravioli	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Réchauf- fage	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tableau des présélections pour la cuve droite (2 750 W)

	Présélec- tion	Poids recom- mandé	Cuisson à l'air		Cuisson vapeur		Cuisson vapeur	
			Temps	Tempé- rature	Temps	Tempé- rature	Temps	Tempé- rature
	Frites surgelées	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Légumes	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Pilons de poulet	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Plats au four	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Poisson	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Ravioli	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Réchauf- fage	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tableau des présélections pour la cuve droite (2 200-2 300 W)

	Présélec- tion	Poids recom- mandé	Cuisson à l'air		Cuisson vapeur		Cuisson vapeur	
			Temps	Tempé- rature	Temps	Tempé- rature	Temps	Tempé- rature
	Frites surgelées	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Légumes	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Pilons de poulet	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Plats au four	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Poisson	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C

	Présélection	Poids recommandé	Cuisson à l'air		Cuisson vapeur		Cuisson vapeur	
			Temps	Température	Temps	Température	Temps	Température
	Ravioli	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Réchauffage	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tableau des présélections pour la cuve gauche (2 750 W)

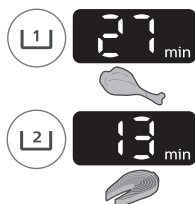
	Présélection	Poids recommandé	Cuisson à l'air	
			Temps	Température
	Frites surgelées	300 g	25 min	200 °C
	Légumes	400 g	30 min	200 °C
	Pilons de poulet	625 g	27 min	190 °C
	Plats au four	450 g	20 min	190 °C
	Poisson	400 g	19 min	200 °C
	Réchauffage	140 g	5 min	160 °C

Tableau des présélections pour la cuve gauche (2 200-2 300 W)

	Présélection	Poids recommandé	Cuisson à l'air	
			Temps	Température
	Frites surgelées	300 g	28 min	200 °C
	Légumes	400 g	32 min	200 °C
	Pilons de poulet	625 g	30 min	190 °C
	Plats au four	450 g	25 min	190 °C
	Poisson	400 g	22 min	200 °C
	Réchauffage	140 g	5 min	160 °C

Fonction de durée (synchronisation)

Utilisez la fonction de durée pour synchroniser automatiquement les temps de cuisson des 2 paniers afin que les plats soient prêts en même temps.

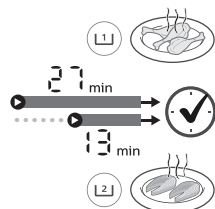


1 Réglez le temps de cuisson des deux cuves.

2 Appuyez sur le bouton de la fonction de durée.



3 La cuisson démarre à un moment différent pour chaque cuve, mais finit en même temps.



Fonction favori

La fonction favori permet d'enregistrer vos réglages de cuisson préférés, pour une utilisation rapide et cohérente.

Cuve : Sélectionnez la cuve que vous souhaitez utiliser : cuve gauche, cuve droite ou méga-panier (cuve XXL).

Mode : Après avoir sélectionné une cuve, choisissez votre mode de cuisson : Cuisson à l'air, cuisson vapeur et air, ou cuisson vapeur. Remarque : Les modes de cuisson vapeur et de cuisson vapeur et air sont uniquement disponibles avec le méga-panier (cuve XXL) et la cuve droite.

Temps : Réglez le temps de cuisson correspondant à la recette.

Température : Réglez la température correspondant au résultat de cuisson souhaité.



Enregistrer : Une fois les réglages personnalisés pour la cuve gauche, la cuve droite ou le méga-panier (cuve XXL), appuyez sur le bouton de favori pendant 2 secondes pour les enregistrer en tant que favori. La prochaine fois, il vous suffira de sélectionner le panier, le mode de cuisson et le favori enregistré pour démarrer la cuisson instantanément sans avoir à saisir à nouveau les réglages.

Secouer les aliments

Quand secouer les ingrédients ?

- Secouez ou retournez les aliments 2 à 3 fois en cours de cuisson, ou plus si vous le souhaitez.
- Certaines présélections incluent une fonction intégrée de rappel de secouage.

Quels ingrédients secouer ?

- Les aliments de petite taille comme les frites ou les nuggets cuisent souvent les uns sur les autres. Ils doivent donc être secoués régulièrement pour leur assurer un croustillant uniforme et une cuisson homogène.
- Si vous ne secouez pas ces aliments, ils pourraient cuire de façon inégale ou rester partiellement crus par endroits.
- Pour les aliments plus épais comme les steaks, pensez à les retourner à mi-cuisson pour un dorage uniforme sur les deux faces.

Comment secouer les ingrédients ?

Pendant la cuisson, retirez la cuve de l'Airfryer pour secouer, mélanger ou retourner les aliments.

Pour secouer les aliments en toute sécurité :

- 1 Tenez le panier au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
- 2 Secouez doucement le panier pour donner à l'air chaud la possibilité d'atteindre tous les aliments.

Si le panier est trop lourd pour être secoué :

- 1 Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur.





- 2 Utilisez des pinces ou des ustensiles avec embout en silicone pour mélanger ou retourner les ingrédients. Réinsérez le panier et reprenez la cuisson.

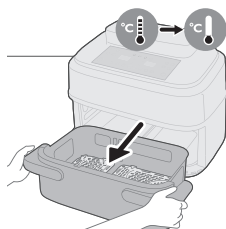
Remarque : L'Airfryer se met automatiquement en pause lorsque le panier est retiré. L'affichage reste inchangé jusqu'à ce que le panier soit remis en place.

Remarque : La cuisson reprend automatiquement une fois le panier réinséré.

Remarque : Évitez de retirer le panier trop longtemps (plus de 30 secondes) car cela pourrait faire refroidir l'appareil.

Nettoyage

Nettoyage de routine

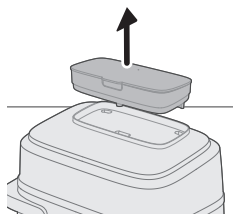
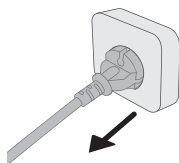


Avertissement : Laissez refroidir entièrement la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.

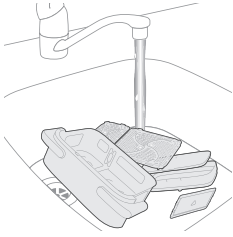
Avertissement : la cuve est dotée d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

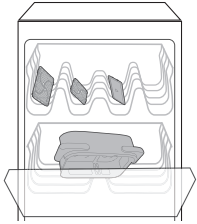
- 1 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- 2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.



- 3 Si une fonction avec vapeur a été utilisée, retirez le réservoir d'eau et videz l'eau qui pourrait encore s'y trouver.



- 4** Nettoyez la cuve, le séparateur de cuve, les fonds et le réservoir d'eau sous le robinet, si nécessaire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (reportez-vous au « Tableau de nettoyage »).



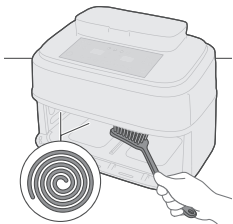
Conseil : Vous pouvez également passer la cuve, le séparateur de cuve et les fonds au lave-vaisselle.

Conseil : Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. S'il reste des zones grasses sur la cuve que vous ne parvenez pas à éliminer à l'eau chaude et au liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant liquide.

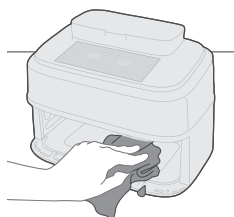
Conseil : Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de la résistance chauffante.



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



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



- 7 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié, puis poursuivez avec un chiffon sec si nécessaire.

Nettoyage vapeur

La fonction de nettoyage vapeur dissout efficacement les résidus gras et nettoie parfaitement la cuve.

Le programme s'exécute pendant 20 minutes avec les étapes suivantes :

- **15 minutes de nettoyage vapeur** pour dissoudre les dépôts ;
- **5 minutes de séchage** pour que la cuve soit prête à l'emploi.

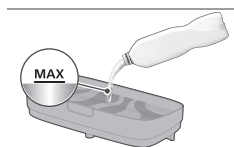
Remarque : Lorsque vous démarrez le programme de nettoyage vapeur, il est possible que l'appareil libère plus de vapeur par l'arrière qu'en mode de cuisson vapeur. Ce phénomène normal peut faire augmenter la quantité de condensation sur les murs environnants.

Avant de commencer, vérifiez les points suivants :

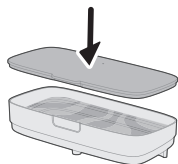
- La sortie d'air n'est pas directement orientée vers une prise de courant.
- Ne placez pas d'autres appareils électroménagers à proximité de l'appareil.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm entre l'appareil et le mur pour minimiser la condensation.

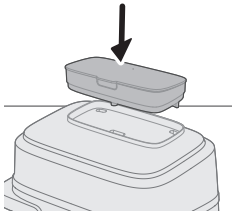
- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.



- 2 Fixez correctement le couvercle sur le réservoir d'eau.





- 3 Alignez le réservoir d'eau avec la rainure située sur le dessus de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 4 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.



- 5 Appuyez sur le bouton **XXL**.



- 6 Appuyez sur le bouton de **nettoyage vapeur**.



- 7 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le nettoyage vapeur.



- 8** Au bout de 15 minutes, l'appareil émet des bips ininterrompus et l'icône de nettoyage vapeur clignote.



- 9** Retirez la cuve et nettoyez-la.

Attention : Portez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve chaude.

Remarque : S'il reste de la graisse dans la cuve, nettoyez-la avec de l'eau savonneuse ou un détergent à l'aide d'une éponge, puis rincez-la à nouveau.



- 10** Remplacez la cuve dans l'appareil.

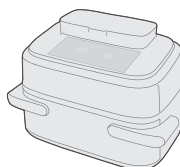
Remarque : Poussez fermement la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.



- 11** Le processus de séchage de 5 minutes démarre automatiquement une fois la cuve remise en place.



- 12** Au bout de 5 minutes, un bip indique que le séchage est terminé.

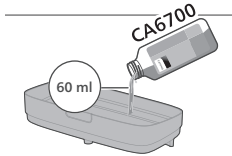


Conseil : Avant la première utilisation ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps, nous vous suggérons d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour nettoyer soigneusement le circuit d'eau et la chambre de cuisson.

Détartrage

Toutes les 10 heures d'utilisation des fonctions avec vapeur, un rappel de détartrage s'affiche automatiquement et clignote, ce qui signifie qu'il est temps d'exécuter le programme de détartrage. Le programme de détartrage élimine le dépôt de calcaire dans le système d'eau de l'Airfryer, ce qui permet de prolonger sa durée de vie.

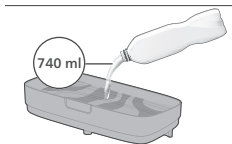
- 1 Versez 60 ml de détartrant Philips CA6700 dans le réservoir d'eau.



Remarque : Le détartrant Philips CA6700 n'est pas inclus dans la boîte. Pour un détartrage optimal, achetez-le séparément.

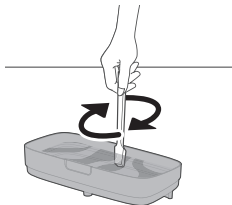
Remarque : Pour détartrer l'appareil, nous vous recommandons d'utiliser le détartrant Philips CA6700/55 (disponible dans la Boutique Philips). L'appareil doit être détartré toutes les 10 heures d'utilisation de la fonction vapeur. Si vous souhaitez utiliser un détartrant à base d'acide citrique en poudre, nous vous recommandons de mélanger **40 g d'acide citrique en poudre de qualité alimentaire** avec **800 ml d'eau** pour préparer la solution de détartrage. Le non-détartrage de l'appareil entraînera l'annulation de la garantie.

- 2 Versez 740 ml d'eau dans le réservoir d'eau.

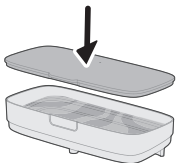


Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

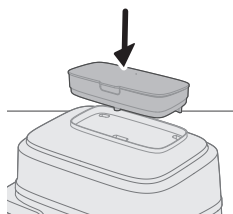
- 3 Mélangez bien l'eau et le détartrant dans le réservoir d'eau.



- 4 Fixez correctement le couvercle sur le réservoir d'eau.



- 5 Alignez le réservoir d'eau avec la rainure située sur le dessus de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 6 Appuyez sur le bouton **marche/arrêt** pour allumer l'appareil.



- 7 Appuyez sur le bouton **XXL**.

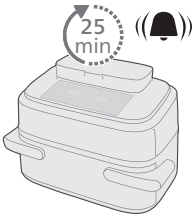


- 8 Appuyez sur le bouton de **nettoyage vapeur** pendant 3 secondes.



- 9 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour démarrer le détartrage.





- 10** Au bout de 25 minutes de détartrage, l'appareil émet un bip et vous signale qu'il faut retirer la cuve.

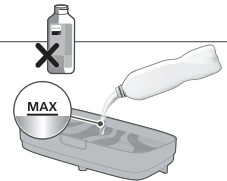


- 11** Retirez la cuve et videz l'eau qui pourrait rester dans la cuve.

Attention : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la cuve chaude.



- 12** Videz la solution de détartrage qui pourrait se trouver encore dans le réservoir d'eau.



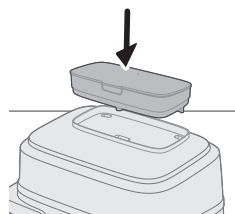
- 13** Versez uniquement de l'eau dans le réservoir d'eau.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.



- 14** Remplacez la cuve dans l'appareil.

Remarque : Poussez fermement la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement.



- 15** Alignez le réservoir d'eau avec la rainure située sur le dessus de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

- 16** Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour poursuivre le détartrage.



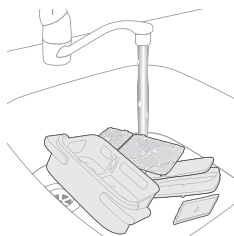
- 17** Le processus de détartrage dure 7 minutes supplémentaires et se termine lorsque vous entendez à nouveau un bip.

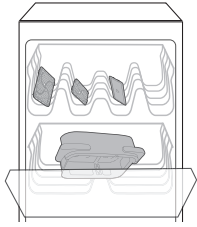


- 18** Sortez la cuve.



- 19** Nettoyez la cuve, le séparateur de cuve, les fonds et le réservoir d'eau sous le robinet, si nécessaire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (reportez-vous au « Tableau de nettoyage »).





Conseil : Vous pouvez également passer la cuve, le séparateur de cuve et les fonds au lave-vaisselle.

Important : Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide de détartrage à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre le calcaire correctement.

Remarque : Si vous utilisez souvent de l'eau calcaire, vous devrez peut-être détartrer l'appareil plus fréquemment.

Rangement

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

Remarque

- Lorsque vous transportez l'Airfryer, tenez-le horizontalement et soutenez le panier à l'avant pour empêcher toute inclinaison accidentelle et éviter d'endommager les composants.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Toutes les zones que vous devrez toucher en cours d'utilisation restent suffisamment froides pour que vous puissiez le faire.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.

Problème	Cause possible	Solution
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones : 
		À partir du moment où avez conscience des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans la cuve est trop importante.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt .	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple pendant l'utilisation d'outils de nettoyage durs et/ou l'insertion du fond).	Vous pouvez éviter de l'abîmer en abaissant correctement le fond dans le panier. Si vous insérez le fond en l'inclinant, le côté peut heurter la paroi de la cuve et écailler le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont de qualité alimentaire.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans la cuve.
L'écran de l'Airfryer indique « E01 ».	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le message « E01 » reste affiché, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E04 », « E05 », « E09 » ou « E12 ».	L'appareil dysfonctionne peut-être.	Essayez de débrancher puis de rebrancher l'appareil. Si cela ne résout pas le problème, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
J'entends un bruit étrange provenant de l'intérieur de l'appareil.	Cet appareil est équipé d'un ventilateur pour faire circuler la chaleur et d'une pompe à eau pour la fonction de cuisson vapeur. Pendant le fonctionnement, ces composants peuvent produire du bruit.	Ce phénomène est normal et attendu. Si le bruit devient nettement plus fort ou change de caractère, contactez le Service Consommateurs pour obtenir de l'aide.

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau se trouve dans la chambre de cuisson après utilisation.	Après utilisation, vous remarquerez peut-être qu'il reste de l'eau dans la chambre de cuisson. Cela est dû au fait que la vapeur générée pendant le fonctionnement se condense sur les aliments et les parois internes de la chambre.	Il est normal qu'un peu de condensation se forme. Essuyez-la simplement à l'aide d'un chiffon doux, humide et non abrasif.
🔊 clignote.	Absence d'eau dans le réservoir.	Versez de l'eau dans le réservoir d'eau. Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.
	Le réservoir d'eau est mal mis.	Appuyez sur le réservoir d'eau pour le fixer.
	Le tube interne d'acheminement de l'eau est bouché.	Procédez au détartrage. Si cela ne résout pas le problème, appelez la hotline du SAV ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
😊 clignote.	Il s'agit du rappel de détartrage.	Procédez au détartrage. Reportez-vous au chapitre « Détartrage ».
De la condensation peut se déposer sur le mur pendant la cuisson vapeur, le nettoyage vapeur ou le détartrage.	C'est normal. La sortie d'air de l'appareil peut libérer davantage de vapeur. Cette vapeur peut être projetée vers les surfaces environnantes par le ventilateur interne, ce qui peut entraîner la formation de condensation visible sur les murs.	Pour une utilisation sûre et optimale : - Placez l'appareil à au moins 20 cm du mur pour réduire la formation de condensation. - Assurez-vous que la sortie d'air n'est pas orientée vers une prise de courant afin d'éviter tout danger d'ordre électrique. - Ne placez pas d'autres appareils de cuisine à proximité de l'appareil pendant le fonctionnement. - Essuyez la condensation qui se serait formée sur les surfaces environnantes à l'aide d'une serpillère ou d'un chiffon doux.

Problème	Cause possible	Solution
L'Airfryer fuit.	Fuite interne (par exemple, tube d'eau ou composants internes).	Contactez le Service Consommateurs de votre pays pour obtenir de l'aide.
	Fissures ou dommages causés par une force externe. Si l'appareil est tombé ou qu'il est déformé, il est possible qu'il présente des détériorations structurelles responsables de fuites.	
	Le réservoir d'eau n'est peut-être pas correctement installé ou il est peut-être endommagé.	Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le correctement. Vérifiez l'absence de fissures ou de détériorations visibles. Si vous constatez des détériorations, contactez le Service Consommateurs pour obtenir de l'aide.
L'Airfryer ne produit pas assez de vapeur.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Vérifiez que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Appuyez sur le réservoir d'eau pour le fixer.
	L'arrivée d'eau est sale ou obstruée.	Nettoyez et rincez abondamment pour éliminer les obstructions.
	Le générateur de vapeur est obstrué ou le circuit fuit.	Si l'appareil a été utilisé pendant une période prolongée, il est possible que le générateur de vapeur nécessite un entretien. Exécutez le programme de détartrage pour nettoyer le système de vapeur. Si le problème persiste après le détartrage, contactez le Service Consommateurs de votre pays pour obtenir de l'aide.

Sadržaj

Važne sigurnosne upute	413
Opasnost	413
Upozorenje	413
Oprez	415
Elektromagnetska polja (EMF)	416
Automatsko isključivanje	416
Recikliranje	416
Jamstvo i podrška	416
Informacije o ekološkom dizajnu	416
Uvod	417
Opći opis	418
Pregled proizvoda	418
Pregled upravljačke ploče	419
Prije prve uporabe	424
Pripreme prije uporabe	424
Upotreba razdjelnika posuda	425
Lijeva posuda [1]	425
Desna posuda [2]	426
XXL posuda / velika košara	428
Način rada s dvije posude	429
Načini rada kuhanja	431
Kuhanje s ručnim postavkama	431
Način rada prženja vrućim zrakom	431
Način rada prženja parom	439
Način rada kuhanja na pari	444
Kuhanje s prethodno postavljenim programima	448
Tablica prethodnih postavki za XXL posudu (2750 W)	450
Tablica prethodnih postavki za XXL posudu (2200 – 2300 W)	451
Tablica prethodnih postavki za desnu posudu (2750 W)	451
Tablica prethodnih postavki za desnu posudu (2200 – 2300 W)	452
Tablica prethodnih postavki za lijevu posudu (2750 W)	452
Tablica prethodnih postavki za lijevu posudu (2200 – 2300 W)	453
Funkcija vremena (sinkronizacija)	453
Funkcija Omiljeni	454
Protresanje hrane	454
Kada protresati	454
Što protresati	455
Kako protresti	455
Čišćenje	456
Redovito čišćenje	456
Čišćenje parom	457
Uklanjanje kamenca	460
Pohrana	464

Važne sigurnosne upute

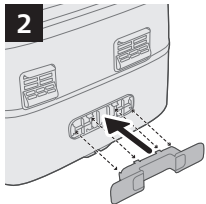
Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost



1

- Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu (sl. 1).
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u posudu kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti posudu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.
- Nikad nemojte prekoračiti maksimalnu razinu hrane naznačenu na posudi.
- Obavezno provjerite 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 (sl. 2). Odjeljak za spremanje kabela nikad nemojte odvajati.
- Aparat nemojte pomicati držanjem ručke s obje strane.



2

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.

3



- 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 20 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak posebno pazite kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- Dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe (sl. 3).
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Budući da ovaj Airfryer ima dvije komore za kuhanje, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kuhalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i dođe do prekida napajanja ove utičnice.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda 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 košare 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.
- Površina grijaćeg elementa nakon upotrebe može još neko vrijeme ostati vruća.
- Obavezno upotrebljavajte staklene zdjele, metalni kuhinjski pribor ili posude od aluminijske folije otporne na toplinu i sigurne za uporabu na visokim temperaturama u aparatu Airfryer. Izbjegavajte plastične i papirnate spremnike ili spremnike koji nisu sigurni za upotrebu u pećnici jer se mogu otopiti ili ispustiti štetne tvari.

Opresz

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- 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 prilikom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: jer su grijači element, rubovi metalnih dijelova i zaštita od prskanja vrući.
- 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 kabela služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječilo nakupljanje topline (sl. 3). 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.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, pri čišćenju nemojte upotrebljavati lužnata sredstva za čišćenje. Čistite mekom krpom i blagim deterdžentom.

- Iako ovaj aparat može kontinuirano raditi do 24 sata, važno je ostaviti ga da se ohladi s vremena na vrijeme. Kontinuirani rad bez hlađenja može uzrokovati pregrijavanje i skratiti vijek trajanja proizvoda. Kako biste osigurali sigurnu uporabu, isključite aparat i ostavite ga da se ohladi prije ponovnog pokretanja nakon dužih sesija kuhanja.

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Automatsko isključivanje

- Ovaj aparat ima funkciju automatskog isključivanja. Ako ne pritisnete gumb unutar 20 minuta, aparat se automatski isključuje. Za ručno isključenje aparata pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

Recikliranje



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

Jamstvo i podrška

Versuni Netherlands B.V., tvrtka registrirana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pruža dvogodišnje jamstvo za ovaj proizvod od datuma kupnje (ili datuma isporuke, ako je kasniji). Ovo jamstvo ne vrijedi ako je kvar posljedica nepravilne uporabe ili lošeg održavanja. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija, rezervne dijelove ili želite iskoristiti jamstvo, posjetite naše web-mjesto **home.id/support**.

Informacije o ekološkom dizajnu

Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacijske oznake modela: NA565

Opis	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Potrošnja energije isključenog uređaja	P _{off}	0,2	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	P _{sb}	/	W

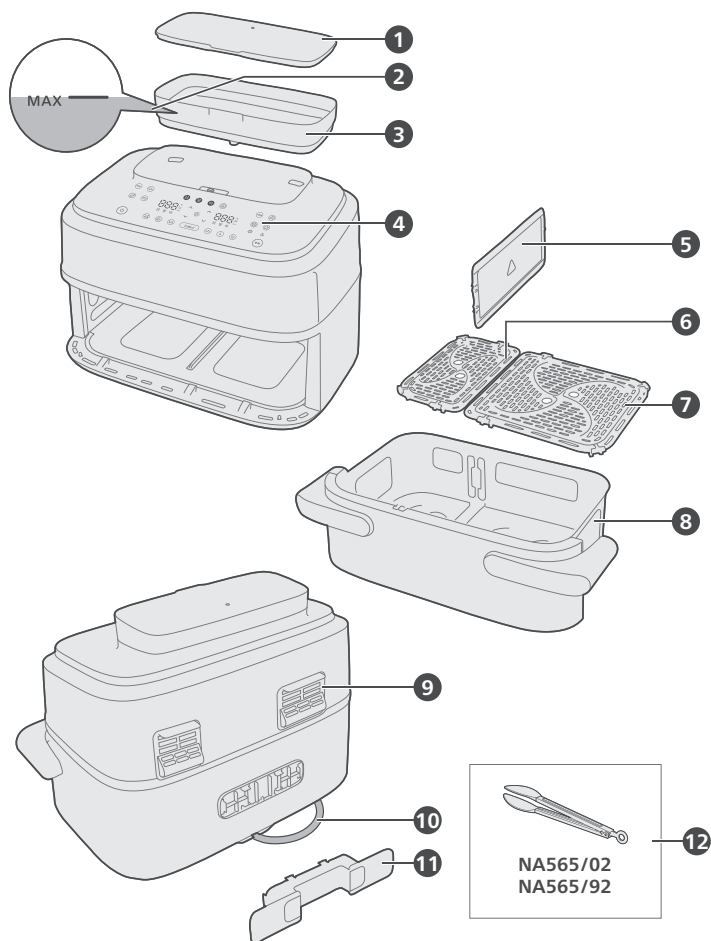
Vrijeme prije automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti	T _{sb}	20	Min
Norma mjerenja servisne vrijednosti	EN 50564:2011		
Detalji o kontaktu za dobivanje više informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je sukladan zahtjevima za ekološki dizajn UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na **www.home.id**.

Opći opis

Pregled proizvoda



- 1 Poklopac spremnika za vodu
- 2 Oznaka za maksimalnu razinu vode
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Upravljačka ploča
- 5 Razdjelnik posuda
- 6 Donja ploča za lijevu posudu

- 7 Donja ploča za desnu posudu
- 8 XXL posuda / velika košara
- 9 Izlazi zraka
- 10 Kabel za napajanje
- 11 Držač kabela
- 12 Kuhinjske hvataljke (samo NA565/02, NA565/92)

Pregled upravljačke ploče

Napajanje i osnovne radnje



Gumb za uključivanje/isključivanje

Dodirnite kako biste uključili ili isključili Airfryer.



Gumb za pokretanje/pauziranje

Dodirnite za pokretanje ili pauziranje kuhanja.



Gumb za prženje vrućim zrakom

Dodirnite kako biste započeli postupak prženja uz cirkulaciju vrućeg zraka i pripremili hrskave obroke.



Gumb za prženje parom

Dodirnite kako biste započeli kombinaciju kuhanja na pari i prženja vrućim zrakom za sočnu unutrašnjost i hrskavu koru.



Gumb za paru

Dodirnite za kuhanje hrane na pari uz nježno i ravnomjerno grijanje.



Gumb lijeve posude

Dodirnite da biste odabrali lijevu posudu



Gumb desne posude

Dodirnite da biste odabrali desnu posudu



Gumb XXL posude / velike košare

Dodirnite da biste odabrali XXL posudu / veliku košaru



Gumbi za povećanje/smanjenje

Dodirnite za povećanje ili smanjenje temperature kuhanja ili vremena.



Gumb za podešavanje temperature

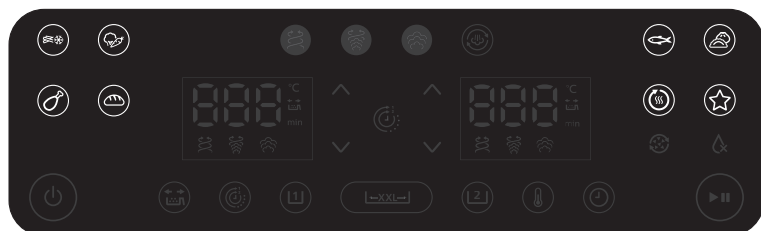
Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagodavanje temperature.



Gumb za podešavanje vremena

Dodirnite kako biste aktivirali način rada za prilagodavanje vremena.

Prethodno postavljene programe



Zamrznuti krumpirići

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za pripremu hrskavih zlatnih zamrznutih krumpirića, kriški ili zapečenog krumpira.



Miješano povrće

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za ujednačeno pečenje povrća uz minimalnu količinu ulja.



Pileći bataci

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za temeljitu pripremu pilećih bataka s hrskavom kožicom.



Jela iz posude za pečenje

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za pečena jela s ujednačenom raspodjelom topline te zlatnom bojom i hrskavosti.



Riba

Ovu prethodnu postavku upotrijebite za nježnu pripremu fileta ribe ili plodova mora tako da ostanu meki i slojeviti.



Valjušci

Ovu prethodno postavljenu postavku upotrijebite za ravnomjerno kuhanje valjušaka s hrskavom koricom i mekanim nadjevom.

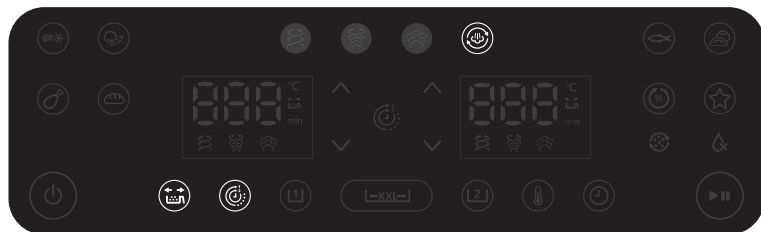
**Podgrijavanje**

Funkcija podgrijavanja brzo zagrijava skuhanu hranu i vraća njezin izvorni okus i teksturu bez prekuhavanja.

**Omiljeno**

Vaš Airfryer ima značajku za spremanje omiljenih postavki koja omogućuje spremanje preferiranog vremena i temperature za brzu i dosljednu buduću uporabu (vidi „Funkcija Omiljeni”).

Dodane funkcije



Podsjetnik na protresanje

Ovaj model ima podsjetnik na protresanje. Kako biste postigli optimalne rezultate, protresite ili okrenite hranu odmah po oglašavanju (vidi „Protresanje hrane”) alarma podsjetnika.

Pritisnite gumb **Podsjetnik na protresanje** kako biste uključili ili isključili obavijesti. Kad je opcija uključena, oglasit će se zvučni signal, a gumb će treperiti kao podsjetnik da protresete ili okrenete hranu tijekom kuhanja za ravnomjernije rezultate.



Čišćenje parom

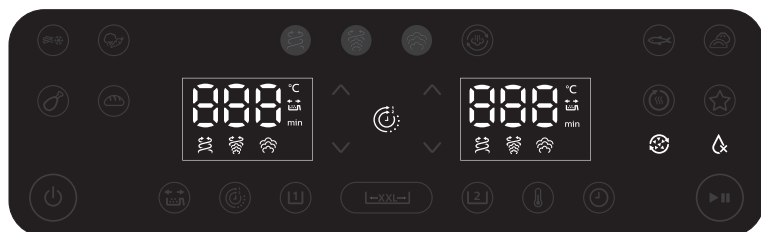
Učinkovito otapa masne ostatke te osigurava temeljito čišćenje posude (vidi „Čišćenje parom”).



Funkcija vremena (sinkronizacija)

Automatski sinkronizira vrijeme kuhanja kako bi kuhanje u obje posude završilo u isto vrijeme, čak i ako su vremena (vidi „Funkcija vremena (sinkronizacija)”) kuhanja različita.

Prikaz



Prikaz

Prikazuje vrijeme kuhanja, temperaturu, način kuhanja i podsjetnik na protresanje.



Indikator funkcije vremena

Svijetli kad se aktivira funkcija vremena.



Podsjetnik na nedostatak vode

Svijetli kada u spremniku za vodu nema dovoljno vode.



Podsjetnik na uklanjanje kamenca

Nakon svakih 10 sati uporabe funkcija s omogućenom parom na zaslonu će se automatski prikazati i bljeskati podsjetnik na uklanjanje kamenca.

Prije prve uporabe

Važno: Prilikom prve uporabe aparat može proizvoditi dim i miris. To je normalno i trebalo bi nestati za nekoliko minuta.

Oprez: Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.

Oprez: Nemojte dodirivati vruće površine. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.

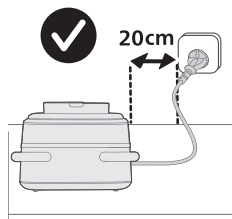
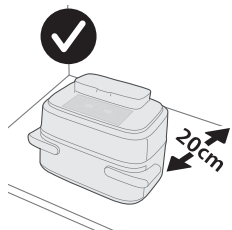
Oprez: Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

Napomena: Aparat ne treba prethodno zagrijavati.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe.

Pripreme prije uporabe

- 1 Aparat postavite na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Provjerite ima li na stolu dovoljno prostora za produženu vodilicu kada se posuda izvadi.
- 2 Ostavite barem 20 cm slobodnog prostora sa stražnje strane aparata.



Napomena: Tijekom uporabe kroz izlaze zraka izlazi vruća para. Ruke i lice držite podalje od pare i izlaza. Aparat postavite najmanje 20 cm od zida, a izlaze zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice.

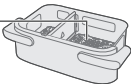
Napomena: Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate kuhanja.

Napomena: Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.

Upotreba razdjelnika posuda

Uz aparat Airfryer isporučuju se XXL posuda / velika košara i odvojivi razdjelnik, tako da možete kuhati na različite načine.

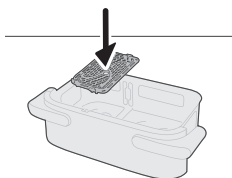
- Lijeva posuda [1]: samo za **prženje vrućim zrakom**
- Desna posuda [2], velika posuda [XXL]: za **prženje vrućim zrakom, prženje parom, kuhanje na pari, čišćenje parom i uklanjanje kamenca**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

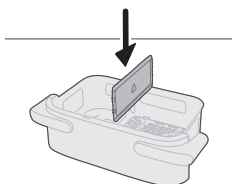
Lijeva posuda [1]

Lijeva posuda idealna je za manje porcije ili priloge.

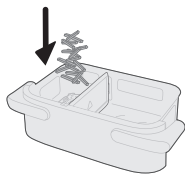
- 1 Stavite donju ploču u lijevu posudu.



- 2 Čvrsto umetnite razdjelnik posuda.



- 3 Dodajte sastojke u lijevu posudu.



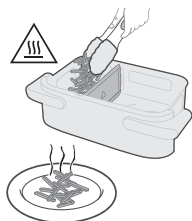
- 4 Na upravljačkoj ploči dodirnite **Lijeva posuda [1]**.



- 5 Postavite parametre kuhanja i započnite kuhanje.



- 6 Upotrijebite kuhinjske hvataljke kako biste kuhanu hranu uklonili iz posude po završetku kuhanja.

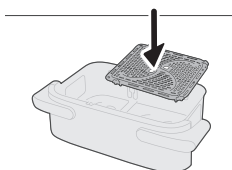


Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 imaju kuhinjske hvataljke priložene u pakiranju. Kad su u pitanju drugi modeli, hvataljke se prodaju zasebno.

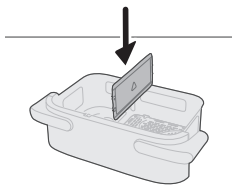
Desna posuda [2]

Desna posuda [2] idealna je za veće porcije ili glavna jela.

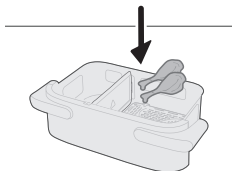
- 1 Stavite donju ploču u desnu posudu.



- 2 Čvrsto umetnite razdjelnik posuda.



- 3 Dodajte sastojke u desnu posudu.



- 4 Na upravljačkoj ploči dodirnite **Desna posuda [2]**.

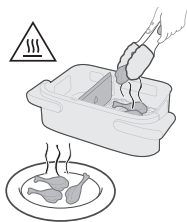


- 5 Odaberite način rada **prženja vrućim zrakom, prženja parom ili kuhanja na pari**.



- 6 Postavite parametre kuhanja i započnite kuhanje.





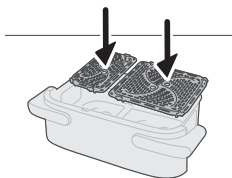
- 7** Upotrijebite kuhinjske hvataljke kako biste kuhanu hranu uklonili iz posude po završetku kuhanja.

Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 imaju kuhinjske hvataljke priložene u pakiranju. Kad su u pitanju drugi modeli, hvataljke se prodaju zasebno.

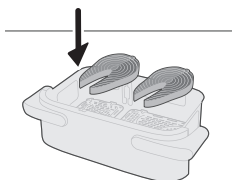
XXL posuda / velika košara

XXL posuda / velika košara idealna je za kuhanje velikih porcija ili cijelih obiteljskih obroka u jednoj posudi.

- 1** Stavite obje donje ploče u posudu.



- 2** Dodajte sastojke u posudu.



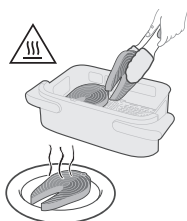
- 3** Na upravljačkoj ploči dodirnite **XXL**.



- 4 Odaberite način rada **prženja vrućim zrakom, prženja parom ili kuhanja na pari**.



- 5 Postavite parametre kuhanja i započnite kuhanje.



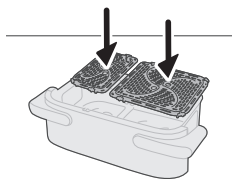
- 6 Upotrijebite kuhinjske hvataljke kako biste kuhanu hranu uklonili iz posude po završetku kuhanja.

Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 imaju kuhinjske hvataljke priložene u pakiranju. Kad su u pitanju drugi modeli, hvataljke se prodaju zasebno.

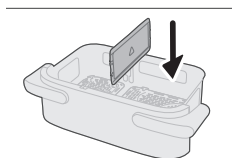
Način rada s dvije posude

Idealno za istovremeno kuhanje dvaju različitih jela bez miješanja okusa.

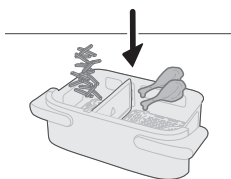
- 1 Stavite obje donje ploče u posudu.



- 2 Čvrsto umetnite razdjelnik posuda.



3 Dodajte sastojke u obje posude.



4 Na upravljačkoj ploči dodirnite **Lijeva posuda [1]**.

5 Postavite parametre kuhanja za lijevu posudu.



6 Na upravljačkoj ploči dodirnite **Desna posuda [2]**.

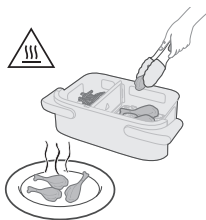


7 Odaberite način rada **prženja vrućim zrakom, prženja parom ili kuhanja na pari**.



8 Postavite parametre kuhanja i započnite kuhanje.





- 9 Upotrijebite kuhinjske hvataljke kako biste kuhanu hranu uklonili iz posude po završetku kuhanja.

Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 imaju kuhinjske hvataljke priložene u pakiranju. Kad su u pitanju drugi modeli, hvataljke se prodaju zasebno.

Načini rada kuhanja

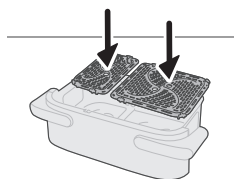
Ovaj aparat s funkcijom pare nudi tri svestrana načina kuhanja prilagođena različitim zahtjevima i načinima pripreme hrane.

- **Način rada prženja vrućim zrakom** osigurava hrskave obroke s minimalnom količinom ulja, što je savršeno za grickalice i omiljene pržene zalogaje.
- **Način rada prženja parom** kombinira vrući zrak i paru kako bi se zadržala vlaga i pritom postigla zlatna korica, što je idealno za pripremu osjetljive hrane kao što je domaći kruh, domaća pizza i riba.
- **Način rada kuhanja na pari** priprema namirnice upotrebom pare, nježno ih kuhajući i čuvajući njihove hranjive tvari teksturu, što ga čini savršenim za pripremu povrća i morskih plodova.

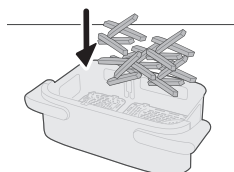
Kuhanje s ručnim postavkama

Način rada prženja vrućim zrakom

- 1 Umetnite obje donje ploče u posudu.

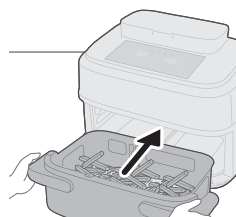


- 2 Dodajte sastojke u posudu.



Napomena: Airfryer je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane“ s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje posude preko crte „MAX“ jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.

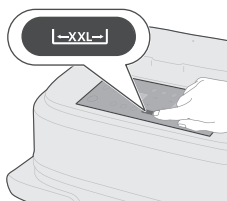


3 Posudu vratite u aparat.

Napomena: Čvrsto gurajte posudu natrag u aparat dok sigurno ne sjedne na mjesto.



4 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.

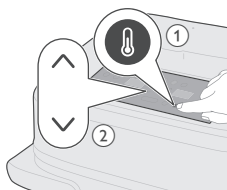


5 Dodirnite gumb **XXL**.

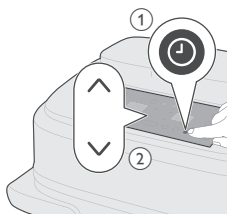
Napomena: dodirnite odgovarajući gumb za posudu ovisno o tome koju posudu koristite.



6 Dodirnite gumb za **prženje vrućim zrakom** kako biste aktivirali način rada prženja vrućim zrakom.



7 Dodirnite gumb za **temperaturu**, a zatim dodirnite gumb za **povećanje** ili **smanjenje** da biste odabrali željenu temperaturu kuhanja.



- 8 Dodirnite gumb za **vrijeme**, a zatim dodirnite gumb za **povećanje** ili **smanjenje** da biste odabrali željeno vrijeme kuhanja.

Napomena: Osim mogućnosti ručnog odabira temperature i vremena kuhanja, možete birati i između raznih prethodno postavljenih programa osmišljenih za praktičnu pripremu i optimalne rezultate.



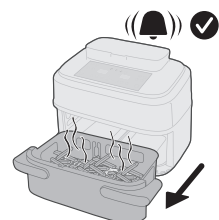
- 9 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane“). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

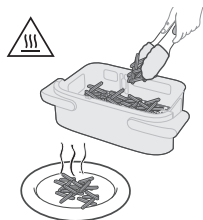
Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.



- 10 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Posudu uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kada je uklonite iz aparata. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.



- 11 Kuhanu hranu izvadite iz posude.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica hrane za način rada prženja vrućim zrakom

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

Napomena

- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.

- Rezultati kuhanja razlikuju se ovisno o veličini sastojaka ili zapremini svakog jela. Kako biste postigli savršene rezultate, prilagodite prethodne postavke kuhanja specifičnim sastojcima. Home ID knjižica s receptima pruža potpun vodič za prilagodavanje utemeljeno na veličini sastojaka i zapremini.

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča) Velika porcija	Desno	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 16, 20, 24 i 28 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
	Lijevi	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 20, 25, 31 i 36 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 18, 23, 28 i 33 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča) Mala porcija	Desno	800 g / 28 oz	200 °C	20 – 30 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 12, 15, 18 i 21 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
	Lijevi	300 g / 11 oz	200 °C	22 – 28 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 13, 16, 20 i 24 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 13, 17, 20 i 25 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	Desno	800 g / 28 oz	180 °C	29 – 31 min	U međuvremenu protresite 2 – 3 puta
	Lijevi	300 g / 11 oz	180 °C	36 – 38 min	U međuvremenu protresite 2 – 3 puta
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30 – 32 min	U međuvremenu protresite 2 – 3 puta

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	Desno	600 g / 21 oz	180 °C	10 – 16 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	300 g / 11 oz	180 °C	13 – 18 min	Protresite na pola vremena kuhanja
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11 – 15 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
Zamrznute proljetne rolice	Desno	600 g / 21 oz	180 °C	12 – 18 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	300 g / 11 oz	180 °C	12 – 18 min	Protresite na pola vremena kuhanja
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13 – 19 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
Hamburger (oko 150 g / 5 oz po komadu)	Desno	4 popečaka	200 °C	10 – 16 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	2 popečaka	200 °C	10 – 16 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	XXL	6 komada	200 °C	10 – 16 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
Mesna štruca	Desno	1200 g / 42 oz	150 °C	55 – 60 min	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 150 g / 5 oz)	Desno	4 komada	200 °C	10 – 15 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	2 komada	200 °C	12 – 17 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	XXL	8 komada	200 °C	12 – 18 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
Tanke kobasice (oko 50 g / 1,8 oz po komadu)	Desno	10 komada	200 °C	8 – 13 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	5 komada	200 °C	10 – 14 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	XXL	14 komada	200 °C	9 – 14 min	Okrenite na pola vremena kuhanja

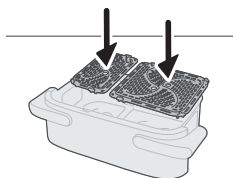
Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Pileći bataci (oko 100 g / 3,5 oz po komadu) Mala porcija	Desno	4 komada	190 °C	23 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite, okrenite ili promiješajte hranu na pola puta pripreme pri 13 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije bataka.
	Lijevi	4 komada	190 °C	27 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite, okrenite ili promiješajte hranu na pola puta pripreme pri 14 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije bataka.
	XXL	8 komada	190 °C	28 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite, okrenite ili promiješajte hranu na pola puta pripreme pri 14 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije bataka.
Pileća prsa (oko 200 g / 7 oz po komadu)	Desno	4 komada	180 °C	15 – 25 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	3 komada	180 °C	20 – 25 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	XXL	10 komada	180 °C	22 – 25 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
Cijelo pile	Desno	1200 g / 42 oz	180 °C	45 – 60 min	nije primjenjivo

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperat- ura	Vrijeme (min)	Napomena
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu)	Desno	3 komada	200 °C	15 – 20 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
	Lijevi	1 komad	200 °C	16 – 20 min	nije primjenjivo
	XXL	4 komada	200 °C	18 – 25 min	nije primjenjivo
Riblji fileť (oko 200 g / 7 oz)	Desno	4 komada	160 °C	10 – 14 min	nije primjenjivo
	Lijevi	2 komada	160 °C	16 – 22 min	nije primjenjivo
	XXL	8 komada	160 °C	16 – 21 min	nije primjenjivo
Miješano povrće (grubo narezano) Velika porcija	Desno	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite pri 11 i 17 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća
	Lijevi	800 g / 14 oz	180 °C	24 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite pri 12 i 18 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite pri 12 i 18 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća
Muffini (oko 40 g / 1,4 oz po kalupu)	Desno	6 komada	160 °C	13 min	
	Lijevi	6 komada	160 °C	16 min	
	XXL	12 komada	160 °C	15 min	

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Kolač	Desno	500 g / 18 oz	150 °C	30 – 35 min	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 75 g / 2,7 oz po komadu)	Desno	4 komada	180 °C	8 min	
	Lijevi	3 komada	180 °C	8 min	
	XXL	8 komada	180 °C	8 min	
Veganski obrok (svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)	Desno	12 komada	180 °C	12 – 15 min	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
	Lijevi	12 komada	190 °C	15 – 18 min	U međuvremenu protresite 2 puta
	XXL	20 komada	190 °C	15 – 20 min	U međuvremenu protresite 2 puta
Domaći kruh	Desno	550 g / 19 oz	150 °C	30 – 40 min	Upotrebljavajte dodatak za pečenje. Nemojte upotrebljavati papir za pečenje.

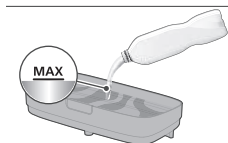
Način rada prženja parom

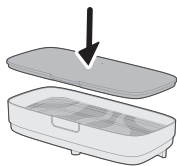
- 1 Umetnite obje donje ploče u posudu.



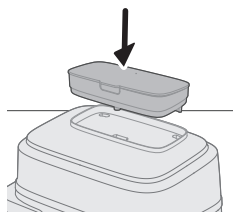
- 2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

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

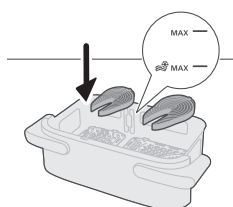




3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu.



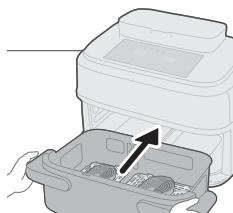
4 Spremnik za vodu poravnajte s utorom na gornjem dijelu aparata i čvrsto pritisnite prema dolje kako biste ga učvrstili.



5 Dodajte sastojke u posudu.

Napomena: Airfryer je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane” s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje posude preko crte „**MAX**” jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



6 Posudu vratite u aparat.

Napomena: Čvrsto gurajte posudu natrag u aparat dok sigurno ne sjedne na mjesto.



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

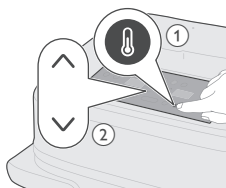


8 Dodirnite gumb **XXL**.

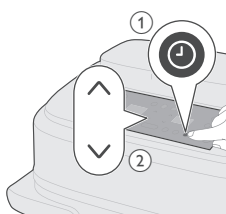
Napomena: dodirnite odgovarajući gumb za posudu ovisno o tome koju posudu koristite.



9 Dodirnite gumb za **prženje parom** kako biste aktivirali način rada prženja parom.



10 Dodirnite gumb za **temperaturu**, a zatim dodirnite gumb za **povećanje** ili **smanjenje** da biste odabrali željenu temperaturu kuhanja.



11 Dodirnite gumb za **vrijeme**, a zatim dodirnite gumb za **povećanje** ili **smanjenje** da biste odabrali željeno vrijeme kuhanja.

Napomena: Osim mogućnosti ručnog odabira temperature i vremena kuhanja, možete birati i između raznih prethodno postavljenih programa osmišljenih za praktičnu pripremu i optimalne rezultate.



12 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane“). Kako biste to učinili:

- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

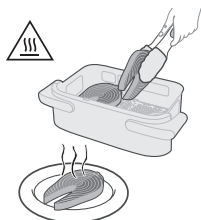
Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.



13 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Posudu uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.



14 Kuhanu hranu izvadite iz posude.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica hrane za način rada prženja parom

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

Napomena

- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.
- Rezultati kuhanja razlikuju se ovisno o veličini sastojaka ili zapremini svakog jela. Kako biste postigli savršene rezultate, prilagodite prethodne postavke kuhanja specifičnim sastojcima. Home ID knjižica s receptima pruža potpun vodič za prilagođavanje utemeljeno na veličini sastojaka i zapremini.

Sastojci

Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena

Kockice svježeg krumpira

Desno	800 g / 28 oz	180 °C	26 – 35 min	U međuvremenu protresite 2 puta
XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26 – 35 min	U međuvremenu protresite 2 puta

Pileći bataci (oko 125 g / 4 oz po komadu)

Desno	10 komada	200 °C	22 – 27 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
XXL	15 komada	200 °C	23 – 28 min	Okrenite na pola vremena kuhanja

Pileća prsa (oko 200 g / 7 oz po komadu)

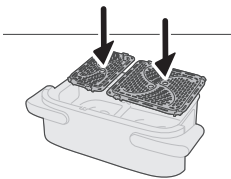
Desno	4 komada	180 °C	18 – 22 min	Okrenite na pola vremena kuhanja
XXL	12 komada	180 °C	18 – 23 min	Okrenite na pola vremena kuhanja

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu)	Desno	3 komada	200 °C	15 – 20 min	nije primjenjivo
	XXL	5 komada	200 °C	15 – 20 min	nije primjenjivo
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	Desno	4 komada	160 °C	12 – 16 min	nije primjenjivo
	XXL	8 komada	160 °C	15 – 20 min	nije primjenjivo
Miješano povrće	Desno	1000 g / 35 oz	200 °C	20 – 25 min	Protresite na pola vremena kuhanja
Cvjetača	Desno	600 g / 21 oz	150 °C	19 – 21 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19 – 23 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
Mrkve	Desno	600 g / 21 oz	150 °C	20 – 24 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20 – 25 min	Protresite ili okrenite na pola vremena kuhanja
Domaći kruh	Desno	550 g / 19 oz	180 °C	30 – 35 min	Upotrebljavajte dodatak za pečenje. Nemojte upotrebljavati papir za pečenje.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40 – 45 min	Upotrijebite bilo koji prikladni pladanj za pečenje. Štruca kruha mora biti što plosnatija ili je podijelite na dvije manje štruce. Nemojte upotrebljavati papir za pečenje.
Valjušci	Desno	400 g / 14 oz	170 °C	15 – 20	nije primjenjivo
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17 – 22 min	nije primjenjivo

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperat- ura	Vrijeme (min)	Napomena
Cijelo pile	Desno	1200 g / 42 oz	190 °C	45 – 55 min	nije primjenjivo
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50 – 60 min	nije primjenjivo

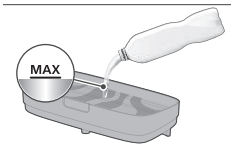
Način rada kuhanja na pari

1 Umetnite obje donje ploče u posudu.

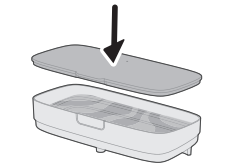


2 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

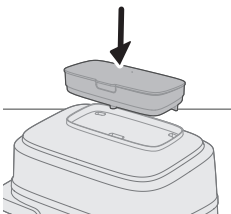
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.

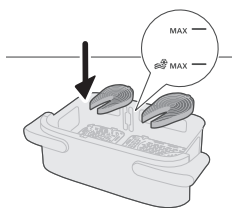


3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu.



4 Spremnik za vodu poravnajte s utorom na gornjem dijelu aparata i čvrsto pritisnite prema dolje kako biste ga učvrstili.

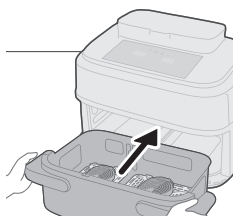




5 Dodajte sastojke u posudu.

Napomena: Airfryer je prikladan za pripremu raznih sastojaka. Za najbolje rezultate pogledajte „Tablicu hrane” s preporučenim količinama i vremenom kuhanja.

Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje posude preko crte „MAX” jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.



6 Posudu vratite u aparat.

Napomena: Čvrsto gurajte posudu natrag u aparat dok sigurno ne sjedne na mjesto.



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

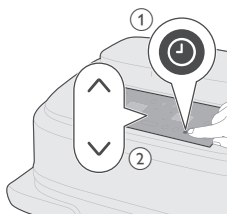


8 Dodirnite gumb **XXL**.

Napomena: dodirnite odgovarajući gumb za posudu ovisno o tome koju posudu koristite.



9 Dodirnite gumb za **paru** kako biste aktivirali način rada kuhanja na pari.



- 10** Dodirnite gumb za **vrijeme**, a zatim dodirnite gumb za **povećanje** ili **smanjenje** da biste odabrali željeno vrijeme kuhanja.

Napomena: Prilagodba temperature onemogućena je u načinu rada s parom.

Napomena: Osim mogućnosti ručnog odabira vremena kuhanja, možete birati i između raznih prethodno postavljenih programa osmišljenih za praktičnu pripremu i optimalne rezultate.



- 11** Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane“). Kako biste to učinili:

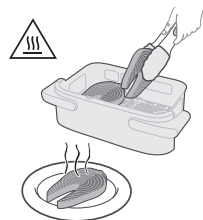
- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.

- 12** Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Posudu uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kad je uklonite. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.



- 13** Kuhanu hranu izvadite iz posude.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica hrane za način rada kuhanja na pari

U tablici u nastavku navode se preporučene osnovne postavke za pripremu raznih vrsta jela.

Napomena

- Navedene postavke samo su smjernice. Zbog razlika u podrijetlu, veličini, obliku i robnoj marci sastojaka, optimalni rezultati ne mogu se jamčiti za sve sastojke.
- Kod kuhanja velikih količina (npr. krumpirići, kozice, bataci, zamrznute grickalice) protresite, okrenite ili promiješajte sastojke 2 – 3 puta tijekom kuhanja radi ujednačene teksture i dovršenosti.

- Rezultati kuhanja razlikuju se ovisno o veličini sastojaka ili zapremini svakog jela. Kako biste postigli savršene rezultate, prilagodite prethodne postavke kuhanja specifičnim sastojcima. Home ID knjižica s receptima pruža potpun vodič za prilagodavanje utemeljeno na veličini sastojaka i zapremini.

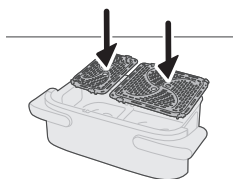
Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Kockice svježeg krumpira	Desno	800 g / 28 oz	100 °C	28 – 35 min	nije primjenjivo
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30 – 35 min	nije primjenjivo
Cijeli krumpir (oko 250 – 300 g / 9 – 11 oz po komadu)	Desno	4 komada	100 °C	45 – 55 min	nije primjenjivo
	XXL	10 komada	100 °C	40 – 50 min	nije primjenjivo
Pileći bataci (oko 125 g / 4 oz po komadu)	Desno	10 komada	100 °C	30 – 40 min	nije primjenjivo
	XXL	15 komada	100 °C	30 – 40 min	nije primjenjivo
Pileća prsa (oko 200 g / 7 oz po komadu)	Desno	4 komada	100 °C	20 – 25 min	nije primjenjivo
	XXL	12 komada	100 °C	30 – 40 min	nije primjenjivo
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz po komadu)	Desno	3 komada	100 °C	15 – 20 min	nije primjenjivo
	XXL	8 komada	100 °C	25 – 30 min	nije primjenjivo
Tvrdo povrće	Desno	600 g / 21 oz	100 °C	12 – 16 min	nije primjenjivo
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20 – 28 min	nije primjenjivo
Valjušci	Desno	400 g / 14 oz	100 °C	15 – 20 min	nije primjenjivo
	XXL	800 g / 28 oz	100 °C	20 – 25 min	nije primjenjivo
Svinjska rebra	Desno	300 g / 11 oz	100 °C	30 – 35 min	Upotrijebite pladanj određene veličine
	XXL	1000 g / 35 oz	100 °C	40 – 45 min	nije primjenjivo

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Riža	Desno	320 g / 11 oz	100 °C	25 – 30 min	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 : 1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100 °C	25 – 30 min	Upotrijebite bilo koji prikladan pladanj za pečenje. Dodajte 600 ml vode u posudu, omjer riže i vode je 1 : 1,25.
Slatki krumpir (oko 100 g / 4 oz po komadu)	Desno	8 komada	100 °C	45 – 60 min	nije primjenjivo
	XXL	12 komada	100 °C	45 – 60 min	nije primjenjivo

Kuhanje s prethodno postavljenim programima

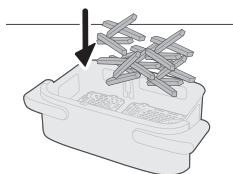
Ovaj aparat ima nekoliko prethodno postavljenih programa kuhanja kako bi vam pojednostavili pripremu jela. Svaka prethodna postavka optimizirana je za određenu vrstu hrane i automatski postavlja idealnu temperaturu i vrijeme kuhanja kako biste postigli ukusne rezultate uz malo truda.

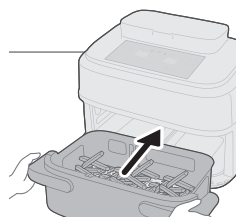
1 Umetnite obje donje ploče u posudu.



2 Dodajte sastojke u posudu.

Napomena: Izbjegavajte prekoračivanje predloženih količina ili punjenje posude preko crte „MAX” jer to može utjecati na učinkovitost kuhanja.





3 Posudu vratite u aparat.

Napomena: Čvrsto gurajte posudu natrag u aparat dok sigurno ne sjedne na mjesto.

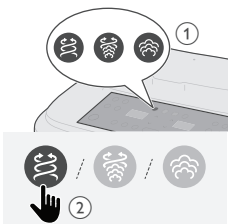


4 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.



5 Dodirnite gumb **XXL**.

Napomena: dodirnite odgovarajući gumb za posudu ovisno o tome koju posudu koristite.

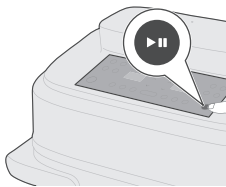


6 Dodirnite gumb za **prženje vrućim zrakom**, **prženje parom** ili **kuhanje na pari** kako biste aktivirali jedan od načina kuhanja.

Napomena: Provjerite je li spremnik za vodu napunjen i postavljen na odgovarajuće mjesto prilikom uporabe načina rada **prženja parom** ili **kuhanja na pari**.



7 Odaberite jedan od prethodno postavljenih programa sukladno vrsti hrane koju pripremate.



8 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste započeli kuhanje.

Napomena: Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte „Tablicu hrane“). Kako biste to učinili:

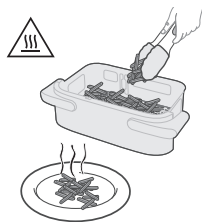
- Nježno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplinu.
- Vratite posudu natrag kako biste nastavili s kuhanjem.

Napomena: Za pauziranje procesa kuhanja pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isti gumb kako biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kad uklonite posudu. Kuhanje će se automatski nastaviti kad posudu vratite u aparat.

9 Kad kuhanje završi, oglasit će se zvonce mjerača vremena. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: posuda, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon kuhanja. Posudu uvijek stavite na površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili silikonsku podlogu) kada je uklonite iz aparata. Ovisno o vrsti hrane, iz posude može izlaziti vruća para.



10 Kuhanu hranu izvadite iz posude.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti hrane koja se kuha, možete izliti višak ulja ili masti između kuhanja ili prije protresanja sastojaka. Kako biste to učinili na siguran način, posudu stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite kuhinjske rukavice. Pažljivo izlijte ulje ili mast.

Tablica prethodnih postavki za XXL posudu (2750 W)

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom		Prženje parom		Kuhanje na pari	
			Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura
	Zamrznuti krumpirići	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pileći bataci	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Jela iz posude za pečenje	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Riba	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom		Prženje parom		Kuhanje na pari	
			Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura
	Valjušak	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Podgrijavanje	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tablica prethodnih postavki za XXL posudu (2200 – 2300 W)

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom		Prženje parom		Kuhanje na pari	
			Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura
	Zamrznuti krumpirići	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pileći bataci	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Jela iz posude za pečenje	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Riba	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Valjušak	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Podgrijavanje	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tablica prethodnih postavki za desnu posudu (2750 W)

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom		Prženje parom		Kuhanje na pari	
			Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura	Vrijeme	Temperatura
	Zamrznuti krumpirići	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Pileći bataci	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Jela iz posude za pečenje	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-

	Prethod- na postavk- a	Preporu- čena težina	Prženje zrakom		Prženje parom		Kuhanje na pari	
			Vrijeme	Temper- atura	Vrijeme	Temper- atura	Vrijeme	Temper- atura
	Riba	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Valjušak	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Podgrijav- anje	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tablica prethodnih postavki za desnu posudu (2200 – 2300 W)

	Prethod- na postavk- a	Preporu- čena težina	Prženje zrakom		Prženje parom		Kuhanje na pari	
			Vrijeme	Temper- atura	Vrijeme	Temper- atura	Vrijeme	Temper- atura
	Zamrznuti krumpirići	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Pileći bataci	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Jela iz posude za pečenje	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Riba	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Valjušak	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Podgrijav- anje	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tablica prethodnih postavki za lijevu posudu (2750 W)

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom	
			Vrijeme	Temperatura
	Zamrznuti krumpirići	300 g	25 min	200 °C
	Povrće	400 g	30 min	200 °C
	Pileći bataci	625 g	27 min	190 °C
	Jela iz posude za pečenje	450 g	20 min	190 °C

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom	
			Vrijeme	Temperatura
	Riba	400 g	19 min	200 °C
	Podgrijavanje	140 g	5 min	160 °C

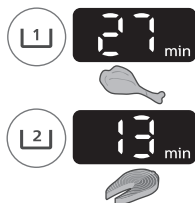
Tablica prethodnih postavki za lijevu posudu (2200 – 2300 W)

	Prethodna postavka	Preporučena težina	Prženje zrakom	
			Vrijeme	Temperatura
	Zamrznuti krumpirići	300 g	28 min	200 °C
	Povrće	400 g	32 min	200 °C
	Pileći bataci	625 g	30 min	190 °C
	Jela iz posude za pečenje	450 g	25 min	190 °C
	Riba	400 g	22 min	200 °C
	Podgrijavanje	140 g	5 min	160 °C

Funkcija vremena (sinkronizacija)

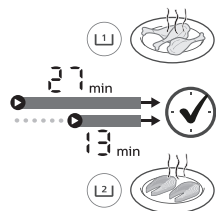
Upotrijebite funkciju vremena da biste automatski sinkronizirali vrijeme kuhanja u 2 posude kako bi obroci bili spremni u isto vrijeme.

1 Postavite vrijeme kuhanja za obje posude.





2 Pritisnite gumb funkcije vremena.



3 Svaka posuda započet će kuhanje u različito vrijeme, ali završit će u isto vrijeme.

Funkcija Omiljeni

Funkcija Omiljeni omogućuje vam da spremite omiljene postavke kuhanja za brzu i dosljednu upotrebu.

Posuda: odaberite posudu koju želite upotrebljavati – lijevu posudu, desnu posudu ili veliku košaru (XXL posudu)

Način rada: nakon odabira posude odaberite način kuhanja: prženje zrakom, prženje parom ili kuhanje na pari. Napomena: načini rada kuhanja na pari i prženja na pari dostupni su samo za veliku košaru (XXL posudu) ili desnu posudu.

Vrijeme: postavite trajanje kuhanja sukladno receptu.

Temperatura: postavite temperaturu kako biste postigli željene rezultate kuhanja.

Spremi: nakon prilagođavanja postavki za lijevu posudu, desnu posudu ili veliku košaru (XXL posudu) pritisnite i zadržite gumb Omiljeni 2 sekunde kako biste spremili postavke kao omiljene prethodno podešene postavke. Sljedeći put jednostavno odaberite košaru, način rada kuhanja i spremljenu omiljenu postavku kako biste trenutno pokrenuli kuhanje bez ponovnog unosa postavki.



Protresanje hrane

Kada protresati

- Protresite ili preokrenite hranu 2 – 3 puta na pola kuhanja ili više ako želite.

- Neke prethodne postavke uključujući ugrađenu značajku podsjetnika na protresanje.

Što protresati

- Mali sastojci kao što su krumpirići ili medaljoni koji su naslagani tijekom kuhanja obično zahtijevaju protresanje kako bi bili ujednačeno hrskavi i skuhan.
- Ako ne protresete te sastojke, možda će se skuhati neujednačeno ili neće biti dovoljno skuhan na dijelovima.
- Za deblje sastojke kao što je odrezak preokretanje na pola puta pomaže da postignete ujednačenu promjenu boje u smeđu sa svih strana.

Kako protresti

Tijekom kuhanja izvadite posudu iz aparata kako biste protresli, pomiješali ili preokrenuli hranu.

Kako biste sigurno protresli hranu:

- 1 Košaru držite iznad površine otporne na toplinu.
- 2 Nježno protresite košaru kako bi vrući zrak mogao dosegnuti površinu svih sastojaka.

Ako je košara preteška za protresanje:

- 1 Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu.



- 2 Upotrijebite silikonske hvataljke ili pribor kako biste preokrenuli sastojke. Vratite košaru i nastavite kuhanje.

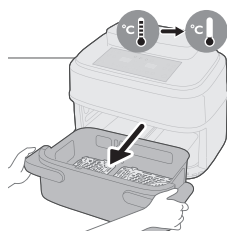
Napomena: Airfryer će automatski pauzirati kad uklonite košaru. Zaslone će ostati zamrznute dok se košara ne vrati.

Napomena: Kuhanje se automatski nastavlja kad se košara vrati.

Napomena: Izbjegavajte duže uklanjanje košare (preko 30 sekundi) jer se aparat može ohladiti.

Čišćenje

Redovito čišćenje

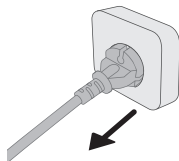


Upozorenje: Prije čišćenja ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.

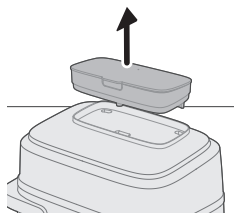
Upozorenje: posuda ima premaz koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.

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

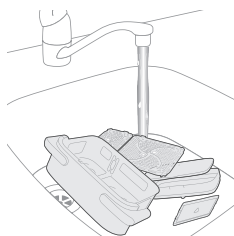
- 1 Pritisnite gumb za **uključivanje/isključivanje** napajanja kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi.
- 2 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.

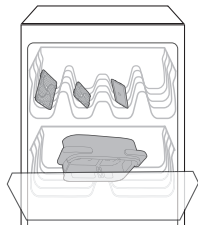


- 3 Ako je upotrijebljena funkcija s omogućenom parom, uklonite spremnik za vodu i ispraznite preostalu vodu.



- 4 Očistite posudu, razdjelnik posuda, donje ploče i spremnik za vodu pod vodom iz slavine, po potrebi upotrebljavajući toplu vodu, sredstvo za pranje posuda i neabrazivnu spužvicu (pogledajte „Tablicu za čišćenje“).





Savjet: posudu, razdjelnik posuda i donje ploče možete čistiti i u perilici posuda.

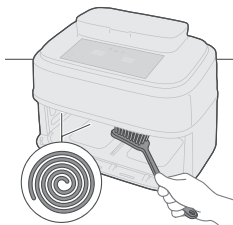
Savjet: ako se ostaci hrane zalijepe za posudu, možete je namočiti u vrućoj vodi sa sredstvom za pranje posuda na 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuda koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuda, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.

Savjet: Prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdi četku jer njome biste mogli oštetiti premaz grijaćeg elementa.

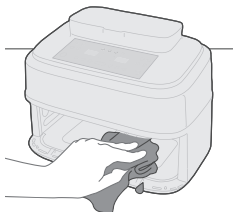
- 5 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite vanjski i unutarnji dio aparata nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



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



- 7 Unutrašnjost aparata očistite blago navlaženom mekanom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



Čišćenje parom

Funkcija čišćenja parom učinkovito otapa masne ostatke te osigurava temeljito čišćenje posude.

Program traje 20 minuta, a sastoji se od:

- **15 minuta čišćenja parom** za otapanje naslaga.
- **5 minuta sušenja** kako bi posuda bila spremna za uporabu.

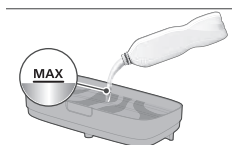
Napomena: Prilikom pokretanja programa čišćenja parom, aparat može ispuštati više pare sa stražnje strane nego tijekom upotrebe standardnog načina rada kuhanja na paru. To je normalno i može uzrokovati povećanu razinu kondenzacije na obližnjim zidovima.

Prije nego što započnete, provjerite sljedeće:

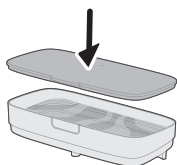
- Izlaz zraka nije izravno usmjeren prema strujnim utičnicama.
- Druge kućanske aparate nemojte postavljati pored ovoga aparata.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora između aparata i zida kako biste smanjili nakupljanje kondenzata.

1 Napunite spremnik za vodu vodom do oznake **MAX**.

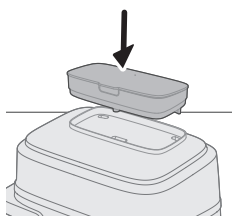
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.



2 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu.



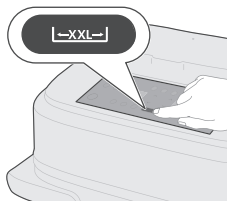
3 Spremnik za vodu poravnajte s utorom na gornjem dijelu aparata i čvrsto pritisnite prema dolje kako biste ga učvrstili.



4 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.



- 5 Dodirnite gumb **XXL**.



- 6 Dodirnite gumb za **čišćenje parom**.



- 7 Pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste pokrenuli postupak čišćenja parom.



- 8 Nakon 15 minuta aparat će neprekidno oglašavati zvučni signal, a ikona čišćenja parom započet će treperiti.



- 9 Izvadite i očistite posudu.

Oprez: Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja vrućom posudom.

Napomena: Ako je na posudi ostalo masnoće, očistite je vodom sa sapunicom ili deterdžentom i spužvom, a zatim ponovno isperite.





10 Posudu vratite u aparat.

Napomena: Čvrsto gurajte posudu natrag u aparat dok sigurno ne sjedne na mjesto.

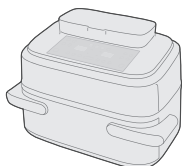


11 Postupak sušenja od 5 minuta započinje automatski nakon što se posuda vrati.



12 Nakon 5 minuta oglasit će se zvučni signal što znači da je postupak sušenja završen.

Savjet: Prije prve uporabe ili ako se ne upotrebljava duže vrijeme, preporučujemo da funkcijom „Čišćenje parom” temeljito očistite sustav za cirkulaciju vode i komoru za kuhanje.

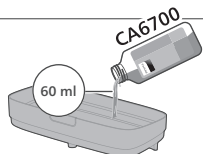


Uklanjanje kamenca

Nakon svakih 10 sati uporabe funkcija s omogućenom parom na zaslonu će se automatski pojaviti i bljeskati podsjetnik na uklanjanje kamenca, što znači da je vrijeme za pokretanje programa za uklanjanje kamenca. Program za uklanjanje kamenca uklanja kamenac nakupljen u sustavu za vodu aparata Airfryer i pomaže produžiti njegov vijek trajanja.

1 Napunite spremnik za vodu sa 60 ml Philipsova sredstva za uklanjanje kamenca CA6700.

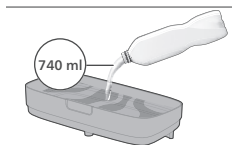
Napomena: Philipsovo sredstvo za uklanjanje kamenca CA6700 nije priloženo u kutiji. Kupite ga zasebno za najbolje rezultate uklanjanja kamenca.



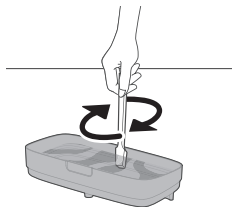
Napomena: Kako biste uklonili kamenac iz aparata, preporučujemo upotrebu Philips sredstva za uklanjanje kamenca CA6700/55 (dostupno u Philips internetskoj prodavaonici). Aparat se mora očistiti od kamenca nakon svakih 10 sati upotrebe funkcije kuhanja na pari. Ako planirate upotrijebiti sredstvo za uklanjanje 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.

- 2 Napunite spremnik za vodu sa 740 ml vode.

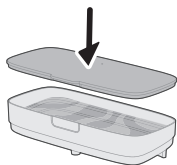
Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.



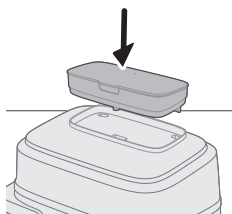
- 3 Ulijte ravnomjernu količinu vode i sredstva za uklanjanje kamenca u spremnik za vodu.



- 4 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu.



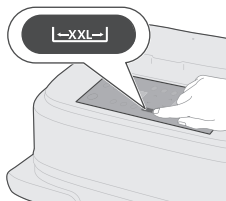
- 5 Spremnik za vodu poravnajte s utorom na gornjem dijelu aparata i čvrsto pritisnite prema dolje kako biste ga učvrstili.



- 6 Dodirnite gumb za **uključivanje/isključivanje** kako biste uključili aparat.



7 Dodirnite gumb **XXL**.



8 Dodirnite gumb za **čišćenje parom** i držite ga 3 sekunde.



9 Dodirnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste pokrenuli postupak uklanjanja kamenca.



10 Nakon 25 minuta uklanjanja kamenca, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i podsjetiti vas da izvučete posudu.



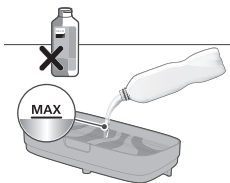
11 Izvucite posudu i izlijte preostalu vodu iz nje.

Oprez: budite pažljivi prilikom rukovanja vrućom posudom.





12 Izlijte ostatak otopine za uklanjanje kamenca iz spremnika za vodu.



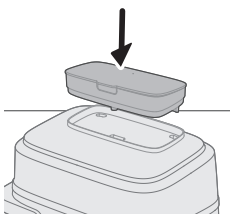
13 Ponovo napunite spremnik za vodu isključivo vodom.

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



14 Vratite posudu natrag u aparat.

Napomena: Čvrsto gurajte posudu natrag u aparat dok sigurno ne sjedne na mjesto.



15 Spremnik za vodu poravnajte s utorom na gornjem dijelu aparata i čvrsto pritisnite prema dolje kako biste ga učvrstili.



16 Pritisnite gumb za **pokretanje/pauziranje** kako biste nastavili uklanjanje kamenca.

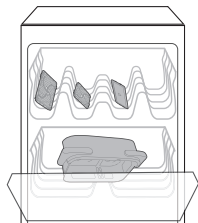
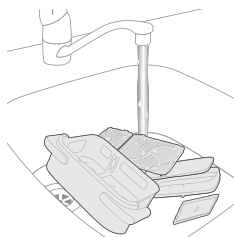


17 Postupak uklanjanja kamenca traje još 7 minuta i završava kada se aparat ponovo oglasi zvučnim signalom.

18 Izvucite posudu.



19 Očistite posudu, razdjelnik posuda, donje ploče i spremnik za vodu pod vodom iz slavine, po potrebi upotrebljavajući toplu vodu, sredstvo za pranje posuda i neabrazivnu spužvicu (pogledajte „Tablicu za čišćenje“).



Savjet: posudu, razdjelnik posuda i donje ploče možete čistiti i u perilici posuda.

Važno: 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.

Napomena: Ako često upotrebljavati tvrdi vodu sa svog područja, možda ćete morati češće uklanjati kamenac.

Pohrana

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

Napomena

- Prilikom nošenja aparata Airfryer, držite ga vodoravno i pridržavajte posudu sprijeda kako biste spriječili slučajno naginjanje ili oštećenje dijelova.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer fiksirani.

Rješavanje problema

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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sva područja koja dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom: 
		Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je siguran za uporabu.
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svjež, brašnast krumpir. 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 posudi 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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.
	Niste dodirnuli gumb za uključivanje/isključivanje .	Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja donje ploče).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem donje ploče u posudu. Ako ploču umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su 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 obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u posudu posušite tapkanjem.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E01“.	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 „E01“, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E04“, „E05“, „E09“ ili „E12“.	Možda je došlo do kvara uređaja.	Pokušajte iskopčati i ponovo ukopčati uređaj. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Čujem neku čudnu buku koja dolazi iz unutrašnjosti aparata.	Ovaj je aparat opremljen ventilatorom za cirkulaciju topline i pumpom za vodu koja omogućuje funkciju kuhanja na pari. Tijekom rada aparata možete čuti zvukove koje proizvode ove komponente.	To je normalno i očekivano. Ako buka postane znatno glasnija ili se promijeni njezin ton, obratite se centru za korisničku podršku radi daljnje pomoći.
U komori za kuhanje ima vode nakon upotrebe.	Nakon kuhanja, možete primijetiti da je u komori za kuhanje ostala voda. To je posljedica pare koja se stvara tijekom rada i kondenzira na hrani i unutarnjim stjenkama komore.	Mala količina kondenzacije je normalna. Samo je obrišite mekanom, vlažnom i neabrazivnom krpom.
☹ treperi.	Nema vode u spremniku za vodu.	Ulijte vodu u spremnik. Napomena: Ako stanujete na području s tvrdom vodom, preporučujemo upotrebu pročišćene ili destilirane vode.
	Spremnik za vodu nije pravilno postavljen.	Pritisnite spremnik za vodu kako biste ga pričvrstili na mjesto.
	Unutarnja cijev za vodu je blokirana.	Provedite postupak uklanjanja kamenca. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
☹ treperi.	To je podsjetnik na uklanjanje kamenca.	Provedite postupak uklanjanja kamenca. Pogledajte poglavlje „Uklanjanje kamenca”.
Tijekom kuhanja na pari, čišćenja parom ili uklanjanja kamenca dolazi do kondenzacije na zidu.	To je normalno. Aparat može ispuštati dodatnu količinu pare kroz izlaz zraka. Ventilator unutar aparata može potisnuti tu paru prema okolnim površinama, što može uzrokovati vidljivu kondenzaciju na zidovima.	Za sigurnu i optimalnu upotrebu: - Ostavite najmanje 20 cm prostora između aparata i zida kako bi se smanjilo nakupljanje kondenzata. - Pobrinite se da izlaz zraka ne bude izravno usmjeren prema strujnim utičnicama kako biste spriječili opasnost od električnog udara. - Druge kućanske aparate nemojte postavljati u blizinu jedinice tijekom rada. - Kondenzat koji se pojavi na okolnim površinama uklonite s pomoću krpe ili mekane krpe.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Iz aparata Airfryer curi voda.	Unutarnje curenje (npr. cijev za vodu ili unutarnje komponente).	Za pomoć se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
	Pukotine ili oštećenja uzrokovana djelovanjem vanjske sile. Pad ili deformacija aparata može uzrokovati strukturna oštećenja koja mogu rezultirati curenjem.	
	Spremnik za vodu možda nije pravilno postavljen ili je oštećen.	Uklonite spremnik za vodu i ponovno ga sigurno postavite i pričvrstite. Provjerite postoje li vidljive pukotine ili oštećenja. Ako primijetite oštećenje, obratite se centru za korisničku podršku za daljnju pomoć.
Aparat Airfryer ne proizvodi dovoljno pare.	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Provjerite ima li dovoljno vode u spremniku za vodu.
	Spremnik za vodu nije pravilno umetnut.	Pritisnite spremnik za vodu kako biste ga pričvrstili na mjesto.
	Otvor za vodu je prljav ili začepljen.	Temeljito očistite i isperite kako biste uklonili sve blokade.
	Došlo je do začepljenja generatora pare ili curenja u cijevima.	Ako se aparat upotrebljavao dulje vrijeme, generator pare može zahtijevati održavanje. Pokrenite program uklanjanja kamenca kako biste očistili sustav pare. Ako se problem nastavi pojavljivati i nakon uklanjanja kamenca, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi za daljnju pomoć.

Indice

Importanti istruzioni sulla sicurezza	470
Pericolo	470
Avvertenza	470
Attenzione	472
Campi elettromagnetici (EMF)	473
Spegnimento automatico	473
Riciclaggio	473
Garanzia e assistenza	474
Informazioni sulla progettazione ecocompatibile	474
Introduzione	474
Descrizione generale	475
Panoramica del prodotto	475
Panoramica pannello di controllo	476
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	481
Preparazione per l'uso	481
Utilizzo del divisore del recipiente	482
Recipiente di sinistra [1]	482
Recipiente di destra [2]	483
Recipiente XXL/cestello maxi	485
Modalità due recipienti	486
Modalità di cottura	488
Cottura con impostazioni manuali	489
Modalità Frittura ad aria	489
Modalità Cottura a vapore con frittura ad aria	498
Modalità Cottura a vapore	503
Cottura con programmi preimpostati	507
Tabella dei programmi preimpostati del recipiente XXL (2750 W)	510
Tabella dei programmi preimpostati del recipiente XXL (2200 W-2300 W)	510
Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di destra (2750 W)	511
Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di destra (2200 W-2300 W)	511
Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di sinistra (2750 W)	512
Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di sinistra (2200 W-2300 W)	512
Funzione timer (sincronizzazione)	512
Funzione Preferito	513
Scuotere il cibo	514
Quando scuotere	514
Cosa scuotere	514
Come scuotere	514
Pulizia	515
Pulizia di routine	515
Pulizia a vapore	517
Rimozione del calcare	520
Conservazione	524

Importanti istruzioni sulla sicurezza

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

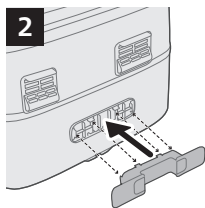
Pericolo



1

- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o di ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati (fig. 1).
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel recipiente in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le prese d'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul recipiente.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.
- Prima del primo utilizzo, il vano portacavo deve essere montato sul dispositivo (Fig. 2) Non rimuovere mai il vano portacavo.
- Non spostare il dispositivo afferrando l'impugnatura da entrambi i lati.

2



Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.

3



- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso (Fig. 3).
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6 °C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Poiché Airfryer è dotato di due camere di cottura, la sua potenza elettrica è elevata. Non utilizzare contemporaneamente altri apparecchi ad alta potenza sullo stesso circuito (ad esempio, bollitori, griglie elettriche e simili), poiché questo potrebbe attivare l'interruttore differenziale interrompendo l'alimentazione.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.
- Durante la cottura a vapore, fare attenzione quando si apre il coperchio per evitare scottature dovute al getto di vapore.
- Il vano inattivo è sempre caldo anche se è l'altro vano a essere in funzione.
- Il vano inutilizzato può surriscaldarsi quando si utilizza l'altro vano; si consiglia di mantenere tutti i cestelli in posizione, anche quando si utilizza un singolo vano, e di aprirli/rimuoverli solo quando è necessario riempirli.

- Non posizionare la finestra del vapore dell'apparecchio contro la presa di corrente.
- La superficie della resistenza potrebbe conservare calore residuo dopo l'uso.
- Utilizzare sempre recipienti in vetro termoresistenti, utensili in metallo o teglie in alluminio che possano essere utilizzati ad alte temperature all'interno di Airfryer. Evitare contenitori in plastica, carta o non adatti all'utilizzo nel forno, poiché potrebbero fondersi o rilasciare sostanze dannose.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Non scollegare il dispositivo subito dopo aver terminato il processo di cottura.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche e il paraschizzi sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si cuociono cibi facilmente deperibili con la funzione di termine cottura sincronizzata (potrebbero formarsi batteri).
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.
- Il supporto del cavo funge anche da distanziatore, creando una distanza tra l'apparecchio e la parete per evitare l'accumulo di calore (Fig. 3). Non rimuovere mai questo distanziatore.
- Quando la spia per la pulizia dal calcare, procedere con la rimozione del calcare.
- Collocare il dispositivo a 20 cm dalla parete e non posizionare la presa dell'aria direttamente di fronte alla presa elettrica. Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.

- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.
- Se della condensa si accumula all'interno o intorno alla superficie dello scarico del vapore, pulirla con un panno morbido e asciutto.
- In caso di condensa sulle prese vuote, si consiglia di regolare la posizione dell'apparecchio o di utilizzare il coperchio antipolvere della presa per evitare che la condensa si accumuli.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini. Per la pulizia, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.
- Sebbene questo apparecchio possa funzionare in modo continuo per un massimo di 24 ore, è importante lasciarlo raffreddare di tanto in tanto. Il funzionamento continuo senza raffreddamento può causarne il surriscaldamento e ridurre la durata del prodotto. Per un utilizzo sicuro, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riavviarlo dopo sessioni di cottura prolungate.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Spegnimento automatico

- Questo apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Se non si preme un tasto entro 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, premere il pulsante on/off.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.

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

Garanzia e assistenza

Versuni Netherlands B.V., con sede legale all'indirizzo Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o data di consegna, se successiva). La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per altre informazioni, per le parti di ricambio o per invocare la garanzia, visitare il nostro sito web home.id/support.

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile dei modelli con identificativi: NA565

Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico in modalità off	P _{off}	0,2	W
Consumo energetico in modalità standby	P _{sb}	/	W
Intervallo previo passaggio dalla modalità automatica alla modalità standby	T _{sb}	20	min
Norme di misura per il valore di esercizio	EN 50564:2011		
Referente per ulteriori informazioni	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Paesi Bassi		

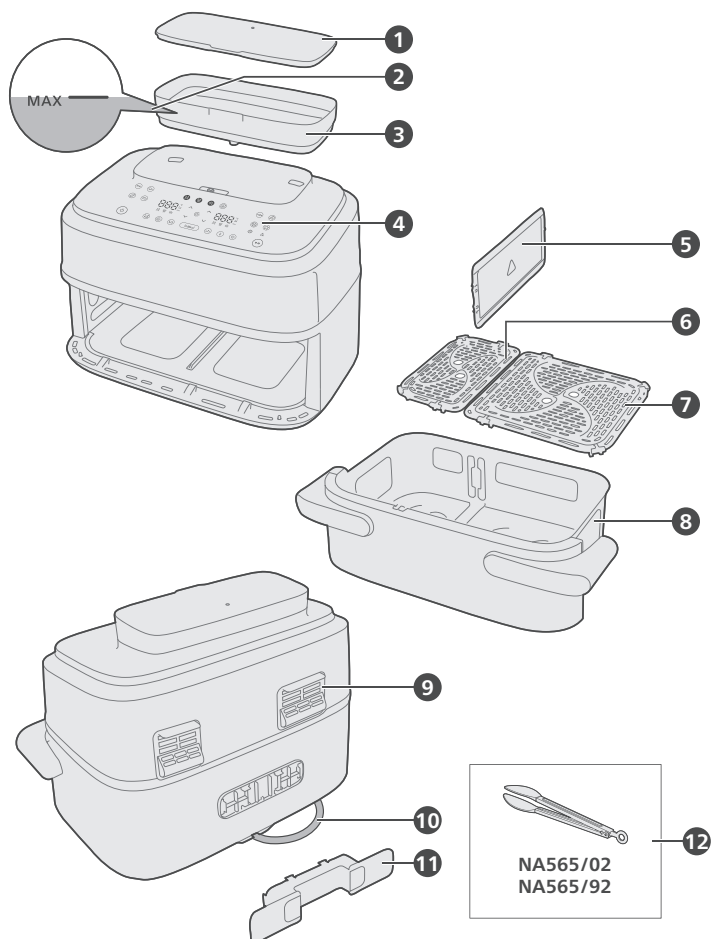
L'apparecchio è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile del REGOLAMENTO (UE) 2023/826 DELLA COMMISSIONE.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto. Ti diamo il benvenuto in Philips!
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto all'indirizzo www.philips.com/welcome.

Descrizione generale

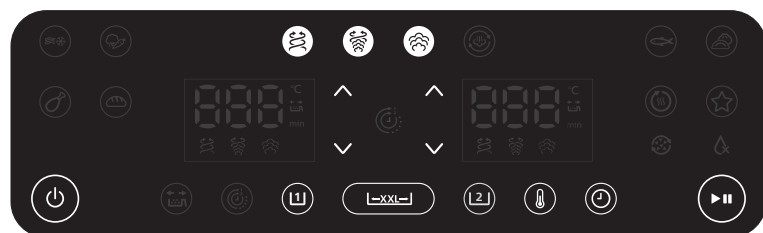
Panoramica del prodotto



1 Coperchio del serbatoio dell'acqua	7 Piastra inferiore del recipiente di destra
2 Indicazione del livello MAX dell'acqua	8 Recipiente XXL/cestello maxi
3 Serbatoio dell'acqua	9 Prese di aerazione
4 Pannello di controllo	10 Cavo di alimentazione
5 Divisore del recipiente	11 Supporto del cavo
6 Piastra inferiore del recipiente di sinistra	12 Pinze da cucina (solo per NA565/02, NA565/92)

Panoramica pannello di controllo

Alimentazione e operazioni di base



Pulsante on/off

Toccare per accendere o spegnere Airfryer.



Pulsante di avvio/pausa

Toccare per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.



Pulsante Frittura ad aria

Toccare per avviare la frittura ad aria con circolazione di aria calda per risultati croccanti.



Pulsante Cottura a vapore con frittura ad aria

Toccare per avviare la combinazione di cottura a vapore e frittura ad aria in modo da ottenere cibi umidi all'interno e croccanti all'esterno.



Pulsante Cottura a vapore

Toccare per cuocere gli alimenti utilizzando il vapore per ottenere un riscaldamento delicato e uniforme.



Pulsante recipiente di sinistra

Toccare per selezionare il recipiente di sinistra



Pulsante recipiente di destra

Toccare per selezionare il recipiente di destra



Pulsante recipiente XXL/cestello maxi

Toccare per il recipiente XXL/cestello maxi



Pulsanti di aumento/diminuzione

Toccare per aumentare o diminuire la temperatura e il tempo di cottura.



Pulsante regolazione della temperatura

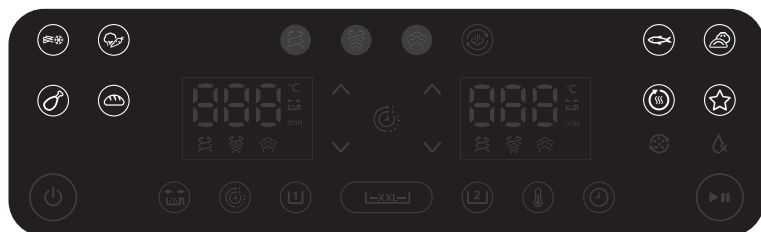
Toccare per accedere alla modalità di regolazione della temperatura.



Pulsante regolazione del timer

Toccare per accedere alla modalità di regolazione del tempo di cottura.

Programmi preimpostati



Patatine surgelate

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere patatine, patate a fette o frittelle di patate surgelate fino a ottenere una finitura dorata croccante.



Verdure miste

Utilizzare questo programma preimpostato per arrostitire o rendere croccanti le verdure con pochissimo olio.



Cosce di pollo

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere bene le cosce di pollo lasciando la pelle croccante.



Prodotti da forno

Utilizzare questo programma preimpostato per piatti da forno con distribuzione uniforme del calore e per ottenere risultati dorati e croccanti.



Pesce

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere delicatamente filetti di pesce o frutti di mare, mantenendoli umidi e morbidi.



Ravioli

Utilizzare questo programma preimpostato per cuocere i ravioli in modo uniforme, con l'esterno croccante e una tenera farcitura.

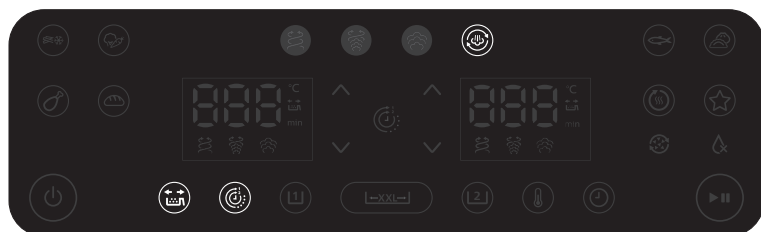
**Riscaldamento**

La funzione di riscaldamento riscalda rapidamente i cibi cotti, ripristinandone il gusto e la consistenza originali senza cuocerli eccessivamente.

**Preferito**

Airfryer include una funzione di salvataggio preferiti che consente di salvare le impostazioni di durata e temperatura preferite per poterle riutilizzare in modo rapido e coerente la volta successiva (vedere "Funzione Preferito").

Funzioni aggiuntive



Promemoria di scuotimento

Questo modello è dotato di un promemoria di scuotimento. Per risultati ottimali, scuotere o girare prontamente il cibo quando scatta l'allarme del promemoria (vedere "Scuotere il cibo").

Premere il pulsante **Promemoria di scuotimento** per attivare o disattivare gli avvisi. Quando questa opzione è attivata, viene emesso un segnale acustico e il pulsante lampeggia per ricordare di scuotere o girare il cibo durante la cottura in modo da ottenere risultati ancora più uniformi.



Pulizia a vapore

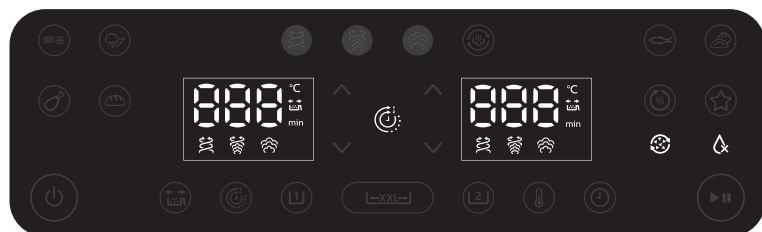
Scioglie efficacemente i residui grassi e offre una pulizia profonda del recipiente (vedere "Pulizia a vapore").



Funzione timer (sincronizzazione)

Sincronizza automaticamente il tempo di cottura per garantire che questa termini contemporaneamente in entrambi i recipienti, anche se sono richiesti tempi (vedere "Funzione timer (sincronizzazione)") di cottura diversi.

Display



Display

Visualizza il tempo di cottura, la temperatura, la modalità di cottura e il promemoria di scuotimento.



Indicatore della funzione timer

Si accende quando la funzione timer è attiva.



Promemoria di assenza di acqua

Si accende quando l'acqua nel serbatoio è insufficiente.



Promemoria anticalcare

Ogni 10 ore di utilizzo di funzioni a vapore, compare automaticamente sul display un promemoria di rimozione del calcare lampeggiante.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Importante: durante il primo utilizzo, Airfryer potrebbe emettere fumo e odori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che dovrebbe scomparire in pochi minuti.

Attenzione: questo è un Airfryer che utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.

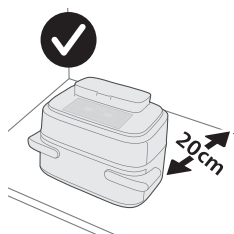
Attenzione: non toccare le superfici calde. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.

Attenzione: questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

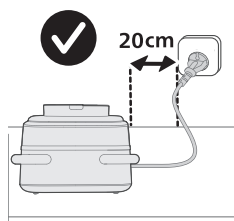
Nota: Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo.

Preparazione per l'uso



- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente. Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sul tavolo per estendere la guida quando viene estratto il recipiente.
- 2 Lasciare almeno 20 cm di spazio libero sul retro dell'apparecchio.



Nota: durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Collocare il dispositivo ad almeno 20 cm dalla parete e non posizionare le prese d'aria direttamente di fronte alla presa elettrica.

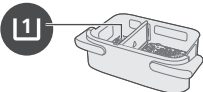
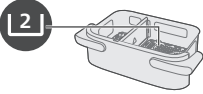
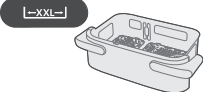
Nota: non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

Nota: Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.

Utilizzo del divisore del recipiente

Airfryer è dotata di un recipiente XXL/cestello maxi e di un divisore rimovibile, che consentono di cucinare in modi diversi.

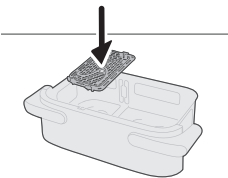
- Recipiente di sinistra [1]: solo **Frittura ad aria**
- Recipiente di destra [2], cestello maxi [recipiente XXL]: **Frittura ad aria, Cottura a vapore con frittura ad aria, Cottura a vapore, Pulizia a vapore, e Decalcificazione**

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

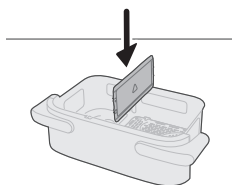
Recipiente di sinistra [1]

Il recipiente di sinistra è ideale per porzioni più piccole o contorni.

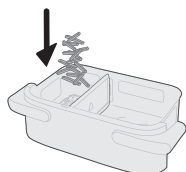
1 Posizionare la piastra inferiore all'interno del recipiente di sinistra.



- 2 Inserire saldamente il divisore del recipiente.



- 3 Aggiungere gli ingredienti nel recipiente di sinistra.



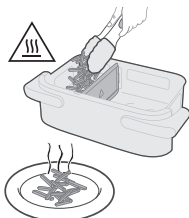
- 4 Toccare **Recipiente di sinistra [1]** sul pannello di controllo.



- 5 Impostare i parametri di cottura e avviare la cottura.



- 6 Al termine della cottura, utilizzare le pinze da cucina per rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

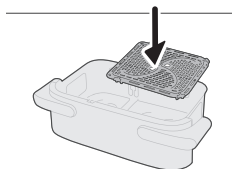


Nota: I modelli NA565/02 e NA565/92 includono pinze da cucina nella confezione. Per gli altri modelli, le pinze sono vendute separatamente.

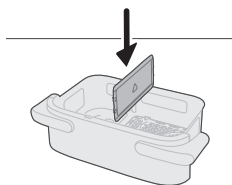
Recipiente di destra [2]

Il recipiente di destra [2] è ideale per porzioni più grandi o piatti principali.

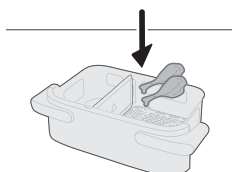
- 1 Posizionare la piastra inferiore all'interno del recipiente di destra.



- 2 Inserire saldamente il divisore del recipiente.



- 3 Aggiungere gli ingredienti nel recipiente di destra.



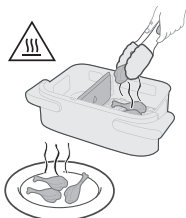
- 4 Toccare **Recipiente di destra [2]** sul pannello di controllo.



- 5 Selezionare la modalità **Frittura ad aria**, **Cottura a vapore con frittura ad aria** o **Cottura a vapore**.



- 6** Impostare i parametri di cottura e avviare la cottura.



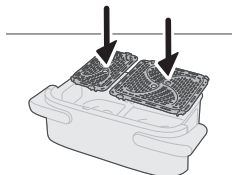
- 7** Al termine della cottura, utilizzare le pinze da cucina per rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

Nota: I modelli NA565/02 e NA565/92 includono pinze da cucina nella confezione. Per gli altri modelli, le pinze sono vendute separatamente.

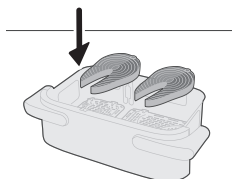
Recipiente XXL/cestello maxi

Il recipiente XXL/cestello maxi è ideale cuocere porzioni abbondanti o pasti per tutta la famiglia in un unico recipiente.

- 1** Posizionare entrambe le piastre inferiori all'interno del recipiente.



- 2** Aggiungere gli ingredienti nel recipiente.



- 3 Toccare **Recipiente XXL** sul pannello di controllo.



- 4 Selezionare la modalità **Frittura ad aria**, **Cottura a vapore con frittura ad aria** o **Cottura a vapore**.

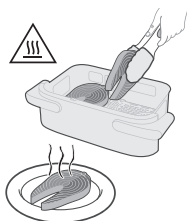


- 5 Impostare i parametri di cottura e avviare la cottura.



- 6 Al termine della cottura, utilizzare le pinze da cucina per rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

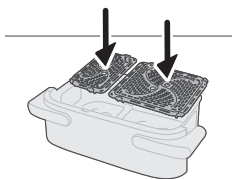
Nota: I modelli NA565/02 e NA565/92 includono pinze da cucina nella confezione. Per gli altri modelli, le pinze sono vendute separatamente.



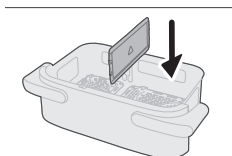
Modalità due recipienti

Ideale per cuocere due cibi diversi contemporaneamente senza mescolare i sapori.

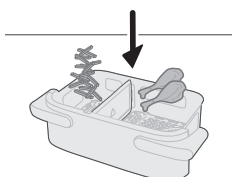
- 1 Posizionare entrambe le piastre inferiori all'interno del recipiente.



- 2 Inserire saldamente il divisore del recipiente.



- 3 Aggiungere gli ingredienti in entrambi i recipienti.



- 4 Toccare **Recipiente di sinistra [1]** sul pannello di controllo.

- 5 Impostare i parametri di cottura per il recipiente di sinistra.



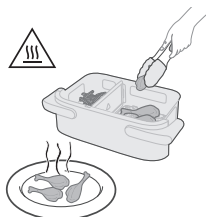
- 6 Toccare **Recipiente di destra [2]** sul pannello di controllo.





- 7 Selezionare la modalità **Frittura ad aria**, **Cottura a vapore con frittura ad aria** o **Cottura a vapore**.

- 8 Impostare i parametri di cottura e avviare la cottura.



- 9 Al termine della cottura, utilizzare le pinze da cucina per rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

Nota: I modelli NA565/02 e NA565/92 includono pinze da cucina nella confezione. Per gli altri modelli, le pinze sono vendute separatamente.

Modalità di cottura

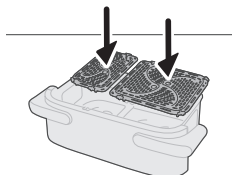
Questo apparecchio con funzione vapore offre tre modalità di cottura versatili pensate per soddisfare un'ampia gamma di esigenze culinarie.

- La **modalità Frittura ad aria** offre risultati croccanti con una dose minima di olio ed è perfetta per snack e fritti preferiti.
- La **modalità Cottura a vapore con frittura ad aria** combina aria calda e vapore per preservare l'umidità e ottenere una finitura dorata: è ideale per cibi delicati come pane o pizza fatti in casa e pesce.
- La **modalità Cottura a vapore** utilizza esclusivamente il vapore per cuocere delicatamente gli ingredienti, preservandone i nutrienti e la consistenza, ed è quindi perfetta per le verdure e il pesce.

Cottura con impostazioni manuali

Modalità Frittura ad aria

- 1 Inserire entrambe le piastre inferiori all'interno del recipiente.



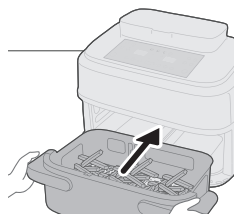
- 2 Aggiungere gli ingredienti nel recipiente.

Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il recipiente oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.

- 3 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: reinserire con decisione il recipiente nell'apparecchio finché non si blocca in posizione.



- 4 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



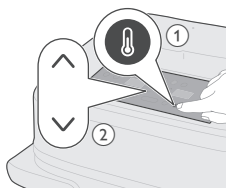


5 Toccare il pulsante **recipiente XXL/cestello maxi**.

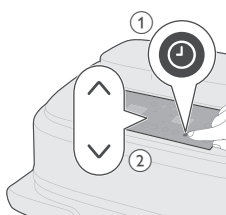
Nota: premere il pulsante corrispondente al recipiente che si sta utilizzando.



6 Toccare il pulsante **Frittura ad aria** per accedere alla modalità Frittura ad aria.



7 Toccare il pulsante **Temperatura**, quindi toccare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura desiderata.



8 Toccare il pulsante **Timer**, quindi toccare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Nota: oltre a selezionare manualmente la temperatura e il tempo di cottura, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di programmi preimpostati pensati per garantire praticità e risultati ottimali.



9 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare gli ingredienti su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

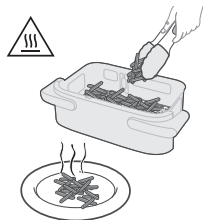
Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.



10 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio, posizionarli sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



11 Rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei cibi per la modalità Frittura ad aria

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

Nota

- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.
- I risultati di cottura variano a seconda delle dimensioni o del volume degli ingredienti per ciascun piatto. Per risultati perfetti, regolare le preimpostazioni in base agli ingredienti specifici. Il ricettario HomeID fornisce una guida completa per la personalizzazione in base alle dimensioni e al volume degli ingredienti.

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Grandi porzioni	Destra	1100 g (39 oz)	200 °C	32 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 16, 20, 24 e 28 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
	Sinistra	600 g	200 °C	43 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 20, 25, 31 e 36 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
	XXL	2000 g (70 oz)	200 °C	38 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 18, 23, 28 e 33 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Piccole porzioni	Destra	800 g	200 °C	20 - 30 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 12, 15, 18 e 21 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
	Sinistra	300 g	200 °C	22-28 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 13, 16, 20 e 24 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
	XXL	1300 g (46 oz)	200 °C	28 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 13, 17, 20 e 25 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 di spessore)	Destra	800 g	180 °C	29 - 31 min	Scuotere 2-3 volte durante la cottura
	Sinistra	300 g	180 °C	36 - 38 min	Scuotere 2-3 volte durante la cottura
	XXL	1100 g	180 °C	30-32 min	Scuotere 2-3 volte durante la cottura
Nuggets di pollo surgelati	Destra	600 g	180 °C	10 - 16 min	Scuotere o girare a metà cottura
	Sinistra	300 g	180 °C	13 - 18 min	Scuotere a metà cottura
	XXL	900 g	180 °C	11 - 15 min	Scuotere o girare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	Destra	600 g	180 °C	12 - 18 min	Scuotere o girare a metà cottura
	Sinistra	300 g	180 °C	12 - 18 min	Scuotere a metà cottura
	XXL	900 g	180 °C	13 - 19 min	Scuotere o girare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g per pezzo)	Destra	4 hamburger	200 °C	10 - 16 min	Girare a metà cottura
	Sinistra	2 hamburger	200 °C	10 - 16 min	Girare a metà cottura
	XXL	6 pezzi	200 °C	10 - 16 min	Girare a metà cottura
Polpettone	Destra	1200 g	150 °C	55 - 60 min	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Braciole senza osso (circa 150 g)	Destra	4 pezzi	200 °C	10 - 15 min	Girare a metà cottura
	Sinistra	2 pezzi	200 °C	12 - 17 min	Girare a metà cottura
	XXL	8 pezzi	200 °C	12 - 18 min	Girare a metà cottura

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Salsicce sottili (circa 50 g per pezzo)	Destra	10 pezzi	200 °C	8 - 13 min	Girare a metà cottura
	Sinistra	5 pezzi	200 °C	10 - 14 min	Girare a metà cottura
	XXL	14 pezzi	200 °C	9 - 14 min	Girare a metà cottura
Cosce di pollo (circa 100 g/3,5 oz per pezzo) Piccole porzioni	Destra	4 pezzi	190 °C	23 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, girare o mescolare raggiunti i 13 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di cosce di pollo.
	Sinistra	4 pezzi	190 °C	27 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, girare o mescolare raggiunti i 14 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di cosce di pollo.
	XXL	8 pezzi	190 °C	28 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, girare o mescolare raggiunti i 14 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di cosce di pollo.

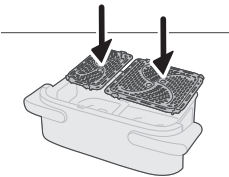
Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Petto di pollo (circa 200 g/7 oz per pezzo)	Destra	4 pezzi	180 °C	15 - 25 min	Girare a metà cottura
	Sinistra	3 pezzi	180 °C	20 - 25 min	Girare a metà cottura
	XXL	10 pezzi	180 °C	22 - 25 min	Girare a metà cottura
Pollo intero	Destra	1200 g	180 °C	45 - 60 min	n/a
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz per pezzo)	Destra	3 pezzi	200 °C	15 - 20 min	Girare a metà cottura
	Sinistra	1 pezzo	200 °C	16 - 20 min	n/a
	XXL	4 pezzi	200 °C	18 - 25 min	n/a
Filetto di pesce (circa 200 g)	Destra	4 pezzi	160 °C	10 - 14 min	n/a
	Sinistra	2 pezzi	160 °C	16 - 22 min	n/a
	XXL	8 pezzi	160 °C	16 - 21 min	n/a

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Verdure miste (tagliate grossolanamente) Grandi porzioni	Destra	1000 g	180 °C	23 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente raggiunti gli 11 e i 17 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste
	Sinistra	800 g	180 °C	24 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente raggiunti gli 12 e i 18 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste
	XXL	1800 g (63 oz)	180 °C	23 min	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente raggiunti gli 12 e i 18 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste
Muffin (circa 40 g/1,4 oz per pezzo)	Destra	6 pezzi	160 °C	13 min	
	Sinistra	6 pezzi	160 °C	16 min	
	XXL	12 pezzi	160 °C	15 min	
Torte	Destra	500 g	150 °C	30 - 35 min	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Pane/panini precotti (circa 75 g/2,7 oz per pezzo)	Destra	4 pezzi	180 °C	8 min	
	Sinistra	3 pezzi	180 °C	8 min	
	XXL	8 pezzi	180 °C	8 min	

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)	Destra	12 pezzi	180 °C	12 - 15 min	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
	Sinistra	12 pezzi	190 °C	15 - 18 min	Scuotere 2 volte durante la cottura
	XXL	20 pezzi	190 °C	15 - 20 min	Scuotere 2 volte durante la cottura
Pane fatto in casa	Destra	550 g	150 °C	30 - 40 min	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno. Non utilizzare carta da forno.

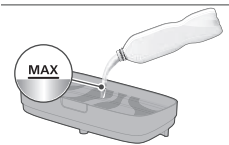
Modalità Cottura a vapore con frittura ad aria

1 Inserire entrambe le piastre inferiori all'interno del recipiente.

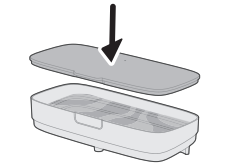


2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

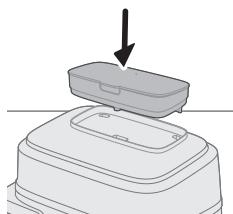
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



3 Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua.



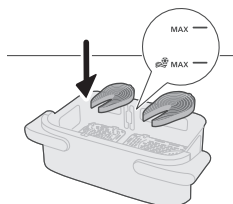
- 4 Allineare il serbatoio dell'acqua con la scanalatura sulla parte superiore dell'apparecchio e premere con forza fino a quando non si blocca in posizione.



- 5 Aggiungere gli ingredienti nel recipiente.

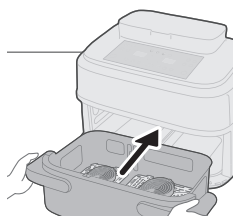
Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il recipiente oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.



- 6 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: reinserire con decisione il recipiente nell'apparecchio finché non si blocca in posizione.



- 7 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



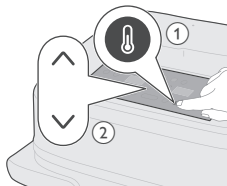
- 8 Toccare il pulsante **recipiente XXL/cestello maxi**.

Nota: premere il pulsante corrispondente al recipiente che si sta utilizzando.

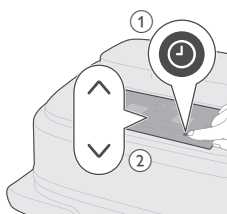




- 9 Toccare il pulsante **Cottura a vapore con frittura ad aria** per accedere alla modalità Cottura a vapore con frittura ad aria.



- 10 Toccare il pulsante **Temperatura**, quindi toccare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura desiderata.



- 11 Toccare il pulsante **Timer**, quindi toccare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Nota: oltre a selezionare manualmente la temperatura e il tempo di cottura, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di programmi preimpostati pensati per garantire praticità e risultati ottimali.



- 12 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

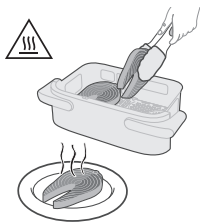
Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.



- 13 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il recipiente, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



14 Rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei cibi per la modalità Cottura a vapore con frittura ad aria

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

Nota

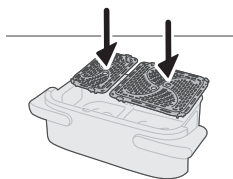
- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.
- I risultati di cottura variano a seconda delle dimensioni o del volume degli ingredienti per ciascun piatto. Per risultati perfetti, regolare le preimpostazioni in base agli ingredienti specifici. Il ricettario HomeID fornisce una guida completa per la personalizzazione in base alle dimensioni e al volume degli ingredienti.

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Patate fresche a dadini	Destra	800 g (28 oz)	180 °C	26-35 min	Scuotere 2 volte durante la cottura
	XXL	1200 g (42 oz)	180 °C	26-35 min	Scuotere 2 volte durante la cottura
Cosce di pollo (circa 125 g/4 oz per pezzo)	Destra	10 pezzi	200 °C	22-27 min	Girare a metà cottura
	XXL	15 pezzi	200 °C	23-28 min	Girare a metà cottura
Petto di pollo (circa 200 g/7 oz per pezzo)	Destra	4 pezzi	180 °C	18-22 min	Girare a metà cottura
	XXL	12 pezzi	180 °C	18-23 min	Girare a metà cottura
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz per pezzo)	Destra	3 pezzi	200 °C	15-20 min	n/a
	XXL	5 pezzi	200 °C	15-20 min	n/a

Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Filetto di pesce (circa 200 g/7 oz)	Destra	4 pezzi	160 °C	12-16 min	n/a
	XXL	8 pezzi	160 °C	15-20 min	n/a
Verdure miste	Destra	1000 g (35 oz)	200 °C	20-25 min	Scuotere a metà cottura
Cavolfiore	Destra	600 g (21 oz)	150 °C	19-21 min	Scuotere o girare a metà cottura
	XXL	1400 g (49 oz)	150 °C	19-23 min	Scuotere o girare a metà cottura
Carote	Destra	600 g (21 oz)	150 °C	20-24 min	Scuotere o girare a metà cottura
	XXL	1200 g (42 oz)	150 °C	20-25 min	Scuotere o girare a metà cottura
Pane fatto in casa	Destra	550 g (19 oz)	180 °C	30-35 min	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno. Non utilizzare carta da forno.
	XXL	1200 g (42 oz)	180 °C	40-45 min	Utilizzare una teglia da forno adatta. Assicurarsi che il pane sia il più piatto possibile o dividere il pane in due pezzi più piccoli. Non utilizzare carta da forno.
Ravioli	Destra	400 g (14 oz)	170 °C	15-20	n/a
	XXL	700 g (25 oz)	170 °C	17-22 min	n/a
Pollo intero	Destra	1200 g (42 oz)	190 °C	45-55 min	n/a
	XXL	2 da 1200 g (42 oz)	190 °C	50-60 min	n/a

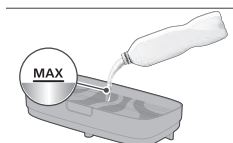
Modalità Cottura a vapore

- 1 Inserire entrambe le piastre inferiori all'interno del recipiente.

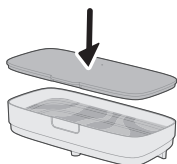


- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

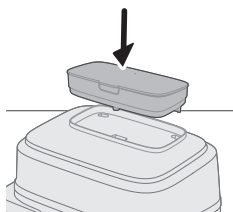
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



- 3 Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua.



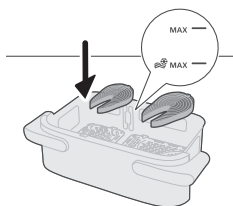
- 4 Allineare il serbatoio dell'acqua con la scanalatura sulla parte superiore dell'apparecchio e premere con forza fino a quando non si blocca in posizione.

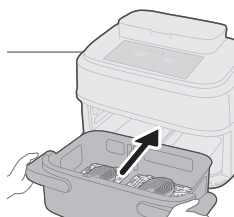


- 5 Aggiungere gli ingredienti nel recipiente.

Nota: Airfryer è adatto per cuocere una grande varietà di ingredienti. Per risultati ottimali, consultare la "Tabella dei cibi" per le quantità e i tempi di cottura consigliati.

Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il recipiente oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.





- 6** Reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: reinserire con decisione il recipiente nell'apparecchio finché non si blocca in posizione.



- 7** Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.

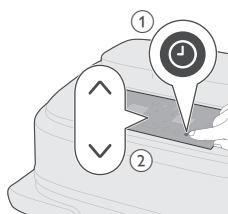


- 8** Toccare il pulsante **recipiente XXL/cestello maxi**.

Nota: premere il pulsante corrispondente al recipiente che si sta utilizzando.



- 9** Toccare il pulsante **Cottura a vapore** per accedere alla modalità Cottura a vapore.



- 10** Toccare il pulsante **Timer**, quindi toccare il pulsante di **aumento** o **diminuzione** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Nota: La regolazione della temperatura è disattivata per la cottura a vapore.

Nota: oltre a selezionare manualmente il tempo di cottura, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di programmi preimpostati pensati per garantire praticità e risultati ottimali.



11 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare il contenuto su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

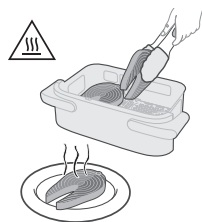
Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.



12 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il recipiente, posizionarlo sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



13 Rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei cibi per la modalità Cottura a vapore

La tabella riportata di seguito fornisce le impostazioni di base consigliate per la preparazione di vari tipi di cibo.

Nota

- Le impostazioni elencate sono da intendersi come linee guida. A causa della diversità di origine, dimensione, forma e marchio degli ingredienti, non è possibile garantire risultati ottimali per tutti gli alimenti.
- Quando si cucinano quantità maggiori (ad esempio di patatine fritte, gamberetti, cosce di pollo, snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti 2-3 volte durante il processo di cottura per garantire una consistenza e un grado di cottura uniformi.
- I risultati di cottura variano a seconda delle dimensioni o del volume degli ingredienti per ciascun piatto. Per risultati perfetti, regolare le preimpostazioni in base agli ingredienti specifici. Il ricettario HomeID fornisce una guida completa per la personalizzazione in base alle dimensioni e al volume degli ingredienti.

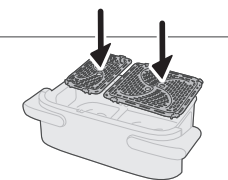
Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Patate fresche a dadini	Destra	800 g (28 oz)	100 °C	28-35 min	n/a
	XXL	1200 g (42 oz)	100 °C	30-35 min	n/a
Patate intere (circa 250-300 g/9-11 oz per pezzo)	Destra	4 pezzi	100 °C	45-55 min	n/a
	XXL	10 pezzi	100 °C	40-50 min	n/a
Cosce di pollo (circa 125 g/4 oz per pezzo)	Destra	10 pezzi	100 °C	30-40 min	n/a
	XXL	15 pezzi	100 °C	30-40 min	n/a
Petto di pollo (circa 200 g/7 oz per pezzo)	Destra	4 pezzi	100 °C	20-25 min	n/a
	XXL	12 pezzi	100 °C	30-40 min	n/a
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz per pezzo)	Destra	3 pezzi	100 °C	15-20 min	n/a
	XXL	8 pezzi	100 °C	25-30 min	n/a
Verdure dure	Destra	600 g (21 oz)	100 °C	12-16 min	n/a
	XXL	1300 g (45 oz)	100 °C	20-28 min	n/a
Ravioli	Destra	400 g (14 oz)	100 °C	15-20 min	n/a
	XXL	800 g (28 oz)	100 °C	20-25 min	n/a
Costine di maiale	Destra	300 g (11 oz)	100 °C	30-35 min	Utilizzare una piastra di una certa dimensione
	XXL	1000 g (35 oz)	100 °C	40-45 min	n/a

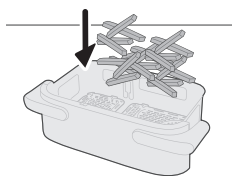
Ingredienti	Reci- piente	Quantità di cibo	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Riso	Destra	320 g	100 °C	25-30 min	Utilizzare un recipiente di cottura, come una ciotola da forno, un vassoio in silicone, ecc. Aggiungere 320 ml di acqua nel recipiente, il rapporto riso/acqua è 1:1,25.
	XXL	640 g (22 oz)	100 °C	25-30 min	Utilizzare una teglia da forno adatta. Aggiungere 600 ml di acqua nel recipiente, il rapporto riso/acqua è 1:1,25.
Patate dolci (circa 100 g/4 oz per pezzo)	Destra	8 pezzi	100 °C	45-60 min	n/a
	XXL	12 pezzi	100 °C	45-60 min	n/a

Cottura con programmi preimpostati

Questo apparecchio è dotato di vari programmi di cottura preimpostati progettati per semplificare la preparazione dei pasti. Ogni programma preimpostato è ottimizzato per un tipo specifico di cibo, regolando automaticamente la temperatura e il tempo di cottura ideali per ottenere risultati perfetti con il minimo sforzo.

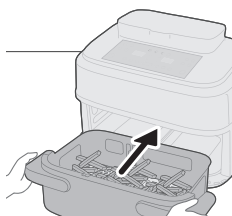
- 1 Inserire entrambe le piastre inferiori all'interno del recipiente.





2 Aggiungere gli ingredienti nel recipiente.

Nota: evitare di superare le quantità consigliate o di riempire il recipiente oltre il livello **MAX**, perché potrebbe incidere negativamente sulle prestazioni di cottura.



3 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: reinserire con decisione il recipiente nell'apparecchio finché non si blocca in posizione.

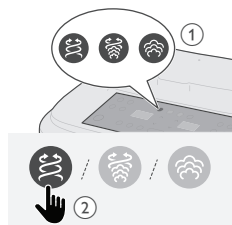


4 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



5 Toccare il pulsante **recipiente XXL/cestello maxi**.

Nota: premere il pulsante corrispondente al recipiente che si sta utilizzando.



6 Toccare il pulsante **Frittura ad aria**, **Cottura a vapore** o **Cottura a vapore con frittura ad aria** per accedere a una delle modalità di cottura.

Nota: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua pieno sia inserito correttamente quando si utilizzano le modalità **Cottura a vapore** o **Cottura a vapore con frittura ad aria**.



- 7 Scegliere uno dei programmi preimpostati in base al cibo che si sta cucinando.



- 8 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per iniziare la cottura.

Nota: alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per effettuare questa operazione:

- Estrarre delicatamente il recipiente.
- Scuotere o girare gli ingredienti su una superficie termoresistente.
- Reinserire il recipiente per continuare la cottura.

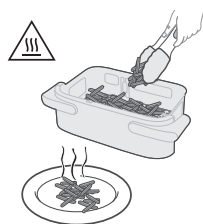
Nota: per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di **avvio/pausa**. Premere di nuovo il pulsante per riprendere la cottura.

Nota: l'apparecchio viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il recipiente. La cottura riprende automaticamente quando si reinserisce il recipiente nell'apparecchio.



- 9 Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Estrarre con cautela il recipiente.

Attenzione: dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. Quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio, posizionarli sempre su una superficie termoresistente (ad esempio, un sottopentola o un tappetino in silicone). A seconda del tipo di cibo, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



- 10 Rimuovere il cibo cotto dal recipiente.

Nota: l'olio in eccesso o il grasso prodotto dagli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: a seconda del tipo di cibo da preparare, talvolta è preferibile eliminare l'olio o il grasso in eccesso prima di inserire altre porzioni o di scuotere il contenuto. Per farlo in modo sicuro, posizionare il recipiente su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno. Eliminare con cautela l'olio o il grasso.

Tabella dei programmi preimpostati del recipiente XXL (2750 W)

	Pro-gramma preim-postato	Peso consi-gliato	Frittura ad aria		Cottura a vapore e frittura ad aria		Cottura a vapore	
			Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura
	Patatine surgelate	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Verdure	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Cosce di pollo	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Prodotti da forno	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Pesce	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Ravioli	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Riscaldamento	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabella dei programmi preimpostati del recipiente XXL (2200 W-2300 W)

	Pro-gramma preim-postato	Peso consi-gliato	Frittura ad aria		Cottura a vapore e frittura ad aria		Cottura a vapore	
			Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura
	Patatine surgelate	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Verdure	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Cosce di pollo	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Prodotti da forno	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Pesce	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Ravioli	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Riscaldamento	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di destra
(2750 W)

	Pro-gramma preim-postato	Peso consi-gliato	Frittura ad aria		Cottura a vapore e frittura ad aria		Cottura a vapore	
			Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura
	Patatine surgelate	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Verdure	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Cosce di pollo	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Prodotti da forno	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Pesce	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Ravioli	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Riscaldamento	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di destra
(2200 W-2300 W)

	Pro-gramma preim-postato	Peso consi-gliato	Frittura ad aria		Cottura a vapore e frittura ad aria		Cottura a vapore	
			Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura	Timer	Tempe-ratura
	Patatine surgelate	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Verdure	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Cosce di pollo	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Prodotti da forno	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Pesce	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Ravioli	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Riscaldamento	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di sinistra (2750 W)

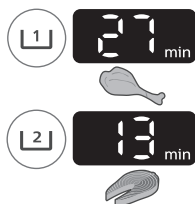
	Programma preimpostato	Peso consigliato	Frittura ad aria	
			Timer	Temperatura
	Patatine surgelate	300 g	25 min	200 °C
	Verdure	400 g	30 min	200 °C
	Cosce di pollo	625 g	27 min	190 °C
	Prodotti da forno	450 g	20 min	190 °C
	Pesce	400 g	19 min	200 °C
	Riscaldamento	140 g	5 min	160 °C

Tabella dei programmi preimpostati del recipiente di sinistra (2200 W-2300 W)

	Programma preimpostato	Peso consigliato	Frittura ad aria	
			Timer	Temperatura
	Patatine surgelate	300 g	28 min	200 °C
	Verdure	400 g	32 min	200 °C
	Cosce di pollo	625 g	30 min	190 °C
	Prodotti da forno	450 g	25 min	190 °C
	Pesce	400 g	22 min	200 °C
	Riscaldamento	140 g	5 min	160 °C

Funzione timer (sincronizzazione)

Utilizzare la funzione timer per sincronizzare automaticamente i tempi di cottura dei 2 cestelli per ottenere i pasti pronti nello stesso momento.

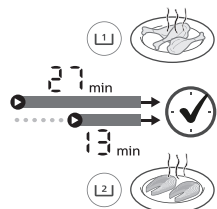


1 Impostare il tempo di cottura per entrambi i recipienti.

2 Premere il pulsante della funzione timer.



3 Ogni recipiente inizierà la cottura in momenti diversi, ma terminerà contemporaneamente.



Funzione Preferito

La funzione Preferito consente di salvare le impostazioni di cottura preferite per un utilizzo rapido e uniforme.

Recipiente: selezionare il recipiente che si desidera utilizzare (recipiente di sinistra, recipiente di destra, cestello maxi/recipiente XXL).

Modalità: Dopo aver selezionato un recipiente, scegliere la modalità di cottura: Frittura ad aria, Cottura a vapore con frittura ad aria o Cottura a vapore. Nota: le modalità Cottura a vapore e Cottura a vapore con frittura ad aria sono disponibili solo nel cestello maxi/recipiente XXL o nel recipiente di destra.

Timer: impostare la durata della cottura in base alla ricetta.

Temperatura: impostare la temperatura per ottenere i risultati di cottura desiderati.



Salva: dopo aver personalizzato le impostazioni per recipiente di sinistra, recipiente di destra, cestello maxi/recipiente XXL, tenere premuto il pulsante Preferito per 2 secondi per salvare tali impostazioni come preimpostazioni preferite. La volta successiva, è sufficiente selezionare il cestello, la modalità di cottura e la preimpostazione preferita salvata per avviare immediatamente la cottura senza reinserire le impostazioni.

Scuotere il cibo

Quando scuotere

- Scuotere o capovolgere il cibo 2-3 volte a metà cottura, o più volte, se lo si desidera.
- Alcuni programmi preimpostati includono una funzione promemoria di scuotimento incorporata.

Cosa scuotere

- In genere, è necessario scuotere gli alimenti di piccole dimensioni, come patatine fritte o nugget impilati durante la cottura, per garantire una cottura uniforme e croccante.
- Se questi alimenti non vengono scossi, potrebbero cuocersi in modo non uniforme o rimanere poco cotti in alcune zone.
- Gli alimenti più spessi, come la bistecca, devono essere capovolti a metà cottura per acquisire una doratura uniforme su tutti i lati.

Come scuotere

Durante la cottura, rimuovere il recipiente da Airfryer per scuotere, mescolare o capovolgere il cibo.

Per scuotere il cibo in modo sicuro:

- 1 Tenere il cestello sopra una superficie termoresistente.
- 2 Scuotere delicatamente il cestello e assicurarsi che l'aria calda possa raggiungere tutte le superfici degli alimenti.

Se il cestello è troppo pesante da scuotere:

- 1 Posizionare il cestello su una superficie termoresistente.





- 2 Utilizzare pinze o utensili con la punta in silicone per mescolare o capovolgere gli ingredienti. Reinserire il cestello e riprendere la cottura.

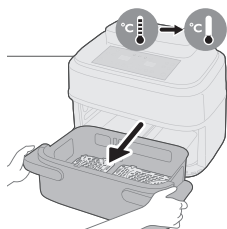
Nota: Airfryer viene messo automaticamente in pausa quando si rimuove il cestello. Il display rimane invariato fino al reinserimento del cestello.

Nota: la cottura riprende automaticamente appena si reinserisce il cestello.

Nota: Evitare rimozioni prolungate del cestello (oltre 30 secondi), per evitare che l'apparecchio si raffreddi.

Pulizia

Pulizia di routine

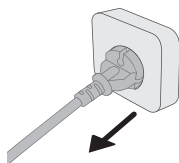


Avvertenza: prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il recipiente e l'interno dell'apparecchio.

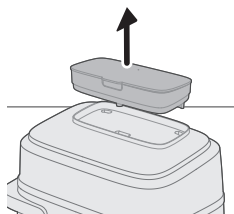
Avvertenza: il recipiente è dotato di un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

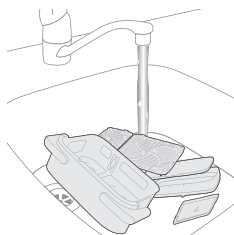
Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.

- 1 Premere il pulsante **on/off** per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- 2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

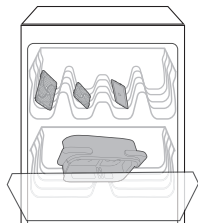


- 3 Se è stata utilizzata una funzione a vapore, rimuovere il serbatoio dell'acqua e svuotare l'eventuale acqua residua.





- 4** Pulire il recipiente, il divisore del recipiente, le piastre inferiori e il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente, se necessario con acqua calda, detersivo per piatti e spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").



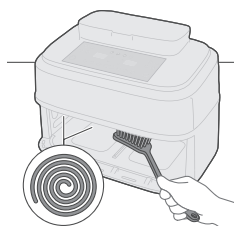
Suggerimento: è inoltre possibile pulire il recipiente, il divisore del recipiente e le piastre inferiori in lavastoviglie.

Suggerimento: mettere a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti il recipiente, se vi sono rimasti attaccati residui di cibo. In questo modo i residui di cibo si scioglieranno e sarà più facile rimuoverli. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sul recipiente sono presenti macchie di grasso che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

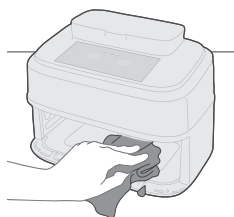
Suggerimento: se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.



- 5** Per evitare graffi, pulire delicatamente l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



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



- 7** Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito e continuare, se necessario, con un panno asciutto.

Pulizia a vapore

La funzione di pulizia a vapore elimina efficacemente i residui di grasso e pulisce a fondo il recipiente.

Il programma dura 20 minuti e comprende:

- **15 minuti di pulizia a vapore** per sciogliere l'accumulo di grasso.
- **5 minuti di asciugatura** per assicurarsi che il recipiente sia pronto per l'uso.

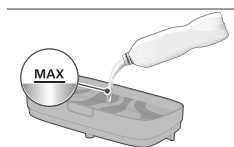
Nota: quando si avvia il programma di pulizia a vapore, l'apparecchio potrebbe emettere dal retro più vapore rispetto a quello emesso normalmente con la modalità di cottura a vapore. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che può causare più condensa sulle pareti circostanti.

Prima di iniziare, verificare quanto segue:

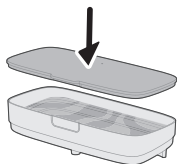
- L'uscita dell'aria non è rivolta direttamente verso una presa di corrente.
- Non posizionare altri elettrodomestici da cucina vicino all'apparecchio.
- Lasciare almeno 20 cm di spazio tra l'apparecchio e la parete per ridurre al minimo l'accumulo di condensa.

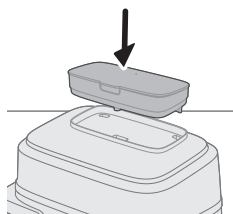
- 1** Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



- 2** Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua.





- 3 Allineare il serbatoio dell'acqua con la scanalatura sulla parte superiore dell'apparecchio e premere con forza fino a quando non si blocca in posizione.



- 4 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



- 5 Toccare il pulsante **recipiente XXL/cestello maxi**.



- 6 Toccare il pulsante **Pulizia a vapore**.

- 7 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per avviare il processo di pulizia a vapore.





- 8 Dopo 15 minuti, l'apparecchio emetterà un segnale acustico continuo e l'icona della pulizia a vapore inizierà a lampeggiare.



- 9 Estrarre il recipiente e pulirlo.

Attenzione: indossare sempre guanti termoresistenti per maneggiare il recipiente caldo.

Nota: se nel recipiente rimane del grasso, pulirli con acqua e sapone o detergente usando una spugna, quindi sciacquarli nuovamente.



- 10 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.

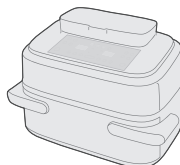
Nota: reinserire con decisione il recipiente nell'apparecchio finché non si blocca in posizione.



- 11 Il processo di asciugatura di 5 minuti inizia automaticamente dopo aver reinserito il recipiente.



- 12 Dopo 5 minuti, un segnale acustico indica che l'asciugatura è stata completata.



Suggerimento: prima del primo utilizzo o se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Pulizia a vapore" per pulire accuratamente il circuito dell'acqua e la camera di cottura.

Rimozione del calcare

Ogni 10 ore di utilizzo di funzioni a vapore, compare automaticamente sul display un promemoria di rimozione del calcare lampeggiante a indicare che è ora di eseguire il programma di rimozione del calcare. Il programma di rimozione del calcare elimina il calcare accumulato nel circuito dell'acqua di Airfryer aiutando a prolungarne la durata.

- 1 Riempire il serbatoio dell'acqua con 60 ml di decalcificante Philips CA6700.

Nota: il decalcificante Philips CA6700 non è incluso nella confezione. Acquistare separatamente per ottenere risultati ottimali nella rimozione del calcare.

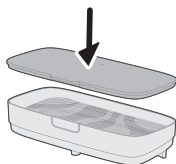
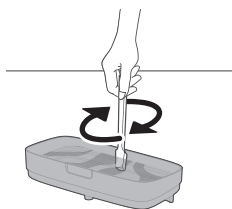
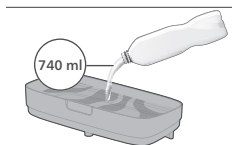
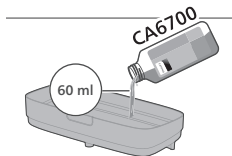
Nota: Per eseguire la rimozione del calcare, si consiglia di utilizzare il decalcificante Philips CA6700/55 (disponibile sul negozio online Philips). L'apparecchio deve essere decalcificato dopo ogni 10 ore di utilizzo della funzione di cottura a vapore. Se si intende utilizzare un decalcificante basato su polvere di acido citrico, si consiglia di mescolare **40 g di polvere di acido citrico alimentare** con **800 ml acqua** per ottenere la soluzione decalcificante. La mancata rimozione del calcare dall'apparecchio comporta l'annullamento della garanzia.

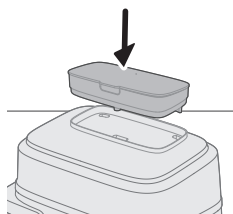
- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua con 740 ml di acqua.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

- 3 Mescolare bene l'acqua e il decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

- 4 Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua.





- 5 Allineare il serbatoio dell'acqua con la scanalatura sulla parte superiore dell'apparecchio e premere con forza fino a quando non si blocca in posizione.



- 6 Toccare il pulsante **on/off** per accendere l'apparecchio.



- 7 Toccare il pulsante **recipiente XXL/cestello maxi**.



- 8 Tenere premuto il pulsante **Pulizia a vapore** per 3 secondi.



- 9 Toccare il pulsante di **avvio/pausa** per avviare la rimozione del calcare.



- 10** Dopo 25 minuti di rimozione del calcare, l'apparecchio emette un segnale acustico per ricordare di estrarre il recipiente.



- 11** Estrarre il recipiente e gettare via eventuale acqua rimasta nel recipiente.

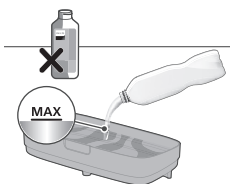
Attenzione: fare attenzione quando si maneggia il recipiente caldo.



- 12** Eliminare eventuale soluzione anticalcare rimasta nel serbatoio dell'acqua.

- 13** Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua.

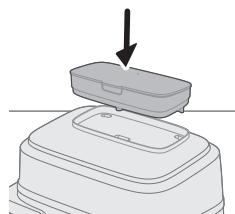
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



- 14** Reinserire il recipiente nell'apparecchio.

Nota: reinserire con decisione il recipiente nell'apparecchio finché non si blocca in posizione.





- 15** Allineare il serbatoio dell'acqua con la scanalatura sulla parte superiore dell'apparecchio e premere con forza fino a quando non si blocca in posizione.

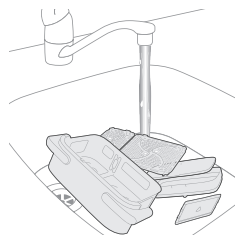


- 16** Premere il pulsante di **avvio/pausa** per continuare la rimozione del calcare.

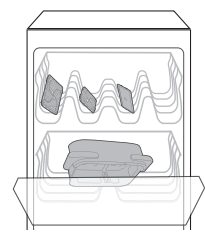


- 17** Il processo di rimozione del calcare dura altri 7 minuti e termina quando l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico.

- 18** Estrarre il recipiente.



- 19** Pulire il recipiente, il divisore del recipiente, le piastre inferiori e il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente, se necessario con acqua calda, detersivo per piatti e spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").



Suggerimento: è inoltre possibile pulire il recipiente, il divisore del recipiente e le piastre inferiori in lavastoviglie.

Importante: non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfamminico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il sistema dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare.

Nota: se si utilizza spesso acqua dura, presente nella propria zona, potrebbe essere necessario rimuovere il calcare dal dispositivo più spesso.

Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
 - 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- Nota**
- Quando si trasporta l'Airfryer, tenerlo in posizione orizzontale e appoggiare il recipiente sulla parte anteriore per evitare che si inclini accidentalmente e che i componenti possano danneggiarsi.
 - Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Risoluzione dei problemi

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

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste parti sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona: 
		Se si è consapevoli delle parti che scottano e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono nel modo desiderato.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del recipiente è eccessiva.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.
	Non è stato toccato il pulsante on/off .	Toccare il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

Problema	Possibile causa	Soluzione
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento della piastra inferiore e/o la pulizia con materiali abrasivi).	Per prevenire danni, abbassare correttamente la piastra inferiore durante l'inserimento nel recipiente. Se si inserisce il recipiente inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono per uso alimentare.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel recipiente.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E01".	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo. Se sul display compare ancora la scritta "E01", chiamare l'assistenza telefonica o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.
Sullo schermo di Airfryer compare "E04", "E05", "E09" o "E12".	Il dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.	Provare a staccare e reinserire la spina del dispositivo. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Si sente uno strano rumore proveniente dall'interno dell'apparecchio.	Questo apparecchio dispone di una ventola per far circolare il calore e di una pompa dell'acqua per attivare la funzione di cottura a vapore. Durante il funzionamento, questi componenti possono emettere dei suoni.	Si tratta di un fenomeno normale e previsto. Se il rumore diventa notevolmente più forte o diverso, contattare il centro di assistenza clienti per ulteriore assistenza.
Dopo l'uso, è presente acqua nella camera di cottura.	Dopo la cottura, talvolta si può notare acqua residua nella camera di cottura. Ciò è dovuto al vapore generato durante il funzionamento, che si condensa sugli alimenti e sulle pareti interne della camera.	Una piccola quantità di condensa è normale. È sufficiente asciugarla con un panno morbido, umido e non abrasivo.
 lampeggia.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Aggiungere acqua nel serbatoio. Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Premere sul serbatoio dell'acqua per fissarlo in posizione.
	Il tubo interno dell'acqua è otturato.	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.
 lampeggia.	Questo è il promemoria per la rimozione del calcare.	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Vedere il capitolo "Rimozione del calcare".

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sulla parete potrebbe formarsi un po' di condensa durante la cottura a vapore, la pulizia a vapore o la rimozione del calcare.	È normale. L'apparecchio potrebbe emettere una maggiore quantità di vapore dall'uscita dell'aria. Questo vapore può essere spinto verso le superfici vicine dalla ventola interna, causando la formazione di condensa visibile sulle pareti.	Per garantire un utilizzo sicuro e ottimale: - posizionare l'apparecchio ad almeno 20 cm di distanza dalla parete per ridurre l'accumulo di condensa. - Assicurarsi che l'uscita dell'aria non sia rivolta direttamente verso una presa di corrente per evitare rischi elettrici. - Non posizionare altri elettrodomestici da cucina vicino all'apparecchio durante il funzionamento. - Utilizzare uno straccio o un panno morbido per asciugare la condensa che si forma sulle superfici circostanti.
Airfryer perde acqua.	Perdita interna (ad esempio, tubo dell'acqua o componenti interni). Incrinature o danni causati da impatto esterno. Un'eventuale caduta o deformazione dell'apparecchio potrebbe causare danni strutturali che provocano perdite.	Rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese per ricevere assistenza.
	È possibile che il serbatoio dell'acqua non sia installato correttamente o che sia danneggiato.	Rimuovere il serbatoio dell'acqua e reinstallarlo correttamente. Verificare che non siano presenti incrinature o danni visibili. Se si rilevano danni, contattare il centro assistenza clienti per ulteriore assistenza.
Airfryer non eroga una quantità sufficiente di vapore.	Acqua insufficiente nel serbatoio dell'acqua.	Controllare il serbatoio per verificare che vi sia abbastanza acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è installato correttamente.	Premere sul serbatoio dell'acqua per fissarlo in posizione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	L'apertura per inserire acqua è sporca o ostruita.	Pulire e sciacquare accuratamente per rimuovere qualsiasi ostruzione.
	Sono presenti ostruzioni nel generatore di vapore o perdite nella tubazione.	Se l'apparecchio è stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, il generatore di vapore potrebbe richiedere manutenzione. Eseguire il programma di rimozione del calcare per pulire il sistema di erogazione del vapore. Se il problema persiste dopo la rimozione del calcare, contattare il centro assistenza clienti del proprio Paese per ulteriore assistenza.

Saturs

Svarīgi drošības norādījumi	531
Bīstami!	531
Bīdīnājums!	531
Uzmanību!	533
Elektromagnētiskie lauki (EMF)	534
Automātiskā izslēgšanās	534
Otrreizējā pārstrāde	534
Garantija un atbalsts	534
EcoDesign informācija	534
Ievads	535
Vispārīgs apraksts	536
Produkta pārskats	536
Vadības paneļa pārskats	537
Pirms pirmās lietošanas reizes	542
Sagatavošanās pirms lietošanas	542
Pannu atdalītāja izmantošana	543
Kreisās puses panna [1]	543
Labās puses panna [2]	544
XXL panna / megagrozs	546
Divu pannu režīms	547
Gatavošanas režīmi	549
Ēdiena gatavošana, izmantojot manuālos iestatījumus	550
Gatavošana ar karsto gaisu	550
Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku	559
Tvaicēšanas režīms	564
Ēdienu gatavošana, izmantojot iepriekš iestatītas programmas	568
Priekšiestatījumu tabula, XXL panna (2750 W)	570
Priekšiestatījumu tabula, XXL panna (2200–2300 W)	571
Priekšiestatījumu tabula, labās puses panna (2750 W)	572
Priekšiestatījumu tabula, labās puses panna (2200–2300 W)	572
Priekšiestatījumu tabula, kreisās puses panna (2750 W)	573
Priekšiestatījumu tabula, kreisās puses panna (2200–2300 W)	573
Laika funkcija (sinhronizēšana)	574
Izslāses funkcija	575
Ēdiena sakratīšana	575
Kad vajadzētu sakratīt	575
Kādus produktus vajadzētu sakratīt	575
Kā sakratīt	575
Tīrīšana	576
Ikdienas tīrīšana	576
Tīrīšana ar tvaiku	578
Atkalķošana	581
Glabāšana	585

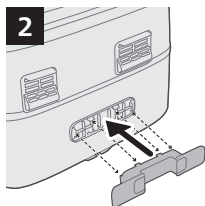
Svarīgi drošības norādījumi

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 uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmām vai to tuvumā, kā arī neievietojiet to karstā cepeškrāsnī (1. att.).
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neieklūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Ierīces darbības laikā neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.
- Pirms pirmās izmantošanas reizes elektrības vada glabātava ir jāpiemontē ierīcei (2. att.). Vada glabātavu pēc tam aizliegts noņemt.
- Nepārvietojiet ierīci, turot rokturi abās pusēs.



Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju 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 rotāties 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 20 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.
- Ierīces darbības laikā saskares virsmas var sakarst (3. att.).
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodaļumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grīlus 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 galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā uzkarst un pēc lietošanas ir karsti, tāpēc vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- 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, kas uzkarst pat tad, ja tiek izmantoti citi nodaļumi, tāpēc arī tad, ja tiek izmantots tikai viens nodaļums, ieteicams vienmēr turēt visus grozus paredzētajās vietās un tos atvērt/izņemt tikai, lai ievietotu tajos produktus.
- Nevērsiet ierīces tvaika izvades atveri pret kontaktligzdu.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas saglabājas karsta.
- Vienmēr izmantojiet karstumizturīgu stikla bļodu, metāla traukus vai alumīnija folijas pannas, kas ir drošas lietošanai augstā temperatūrā Airfryer ierīcē. Neizmantojiet plastmasas, papīra vai citus traukus, kas nav paredzēti lietošanai krāsnī, jo tie var izkust vai izdalīt kaitīgas vielas.

Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamajiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips pilnvarotam 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 šļakstu 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 (3. att.). Šo starpliku aizliegts noņemt.
- Kad iedegas atkalīkošanas ikona, veiciet atkalīkošanai 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.
- Lai nesabojātu ierīci, tīrīšanas laikā neizmantojiet sārmainus tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet mikstu drānu un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Lai gan šī ierīce var nepārtraukti darboties līdz pat 24 stundām, ir svarīgi periodiski ļaut ierīcei atdzist. Nepārtraukta ekspluatācija bez atdzesēšanas var izraisīt pārkarsanu un saīsināt ierīces darbмūžu. Lai ekspluatētu ierīci droši, pēc ilgstošiem ēdiena gatavošanas periodiem izslēdziet ierīci un pirms atkārtotas ieslēgšanas ļaujiet tai atdzist.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

Automātiskā izslēgšanās

- Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Ja 20 minūšu laikā nenospiežat pogu, ierīce automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

Otrreizējā pārstrāde



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

Garantija un atbalsts

Versuni Netherlands B.V., kas reģistrēta adresē Claude Debussylaan 88, Amsterdamā, Nīderlande, piedāvā divu gadu garantiju šim produktam pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja tas ir vēlāk). Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē **home.id/support**.

EcoDesign informācija

EcoDesign informācija modelim(-liem) ar identifikatoru(-iem): NA565

Apraksts	Apzīmējums	Vērtība	Mērvienība
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	P _{off}	0,2	W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā	P _{sb}	/	W
Laiks, līdz automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā	T _{sb}	20	min
Mērījumu standarts īpatnējam ražīgumam	EN 50564:2011		

Kontaktinformācija papildu informācijas iegūšanai

DAP B. V.

Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nīderlande

Ierīce atbilst ekodizaina prasībām KOMISIJAS REGULĀ (ES) 2023/826.

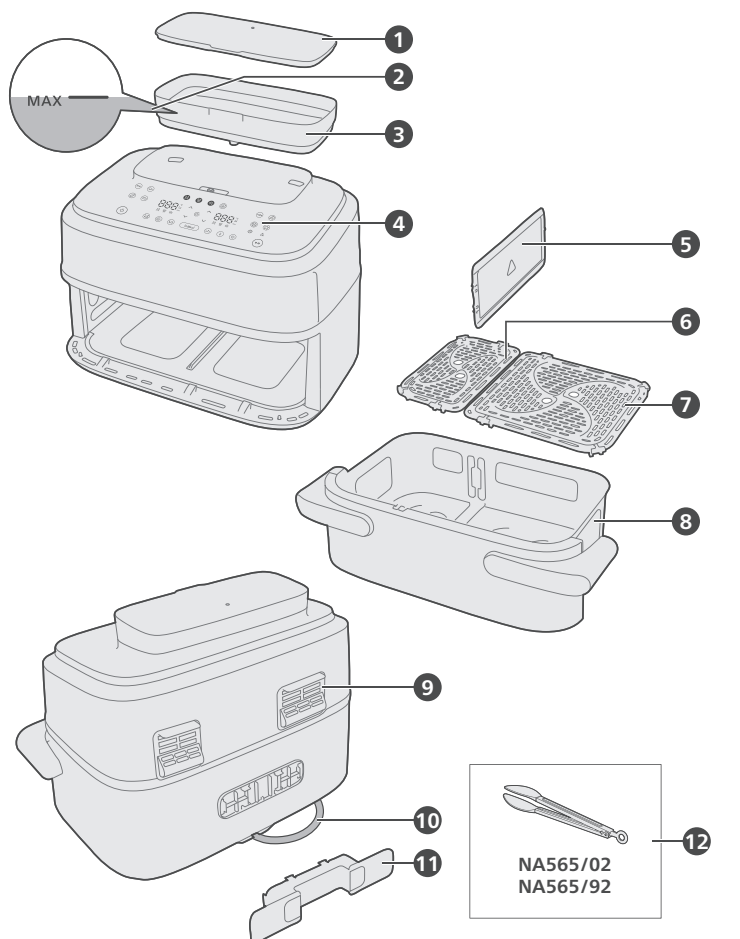
Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.home.id**.

Vispārīgs apraksts

Produkta pārskats



1 Ūdens tvertnes vāks	7 Apakšējā plāksne labajai pannai
2 Maks. ūdens līmeņa indikators MAX	8 XXL panna / megagrozs
3 Ūdens tvertne	9 Gaisa izplūdes atveres
4 Vadības panelis	10 Strāvas padeves vads
5 Pannu atdalītājs	11 Vada turētājs
6 Apakšējā plāksne kreisajai pannai	12 Virtuves knaibles (tikai NA565/02, NA565/92)

Vadības paneļa pārskats

Ieslēgšana/izslēgšana un pamatfunkcijas



Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

Pieskarieties, lai ieslēgtu vai izslēgtu Airfryer.



Poga Sākt/pauzēt

Pieskarieties, lai sāktu vai pauzētu ēdiena gatavošanas procesu.



Poga gatavošanai ar karsto gaisu

Pieskarieties, lai uzsāktu gatavošanu ar karsta gaisa cirkulāciju, pagatavojot kraukšķīgus ēdienus.



Poga gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku

Pieskarieties, lai sāktu gatavošanu kombinācijā ar tvaiku un karsto gaisu, pagatavojot ēdienu sulīgu no iekšpuses un kraukšķīgu no ārpuses.



Tvaika poga

Pieskarieties, lai pagatavotu ēdienu, izmantojot tvaiku, kas nodrošina maigu un vienmērīgu sildīšanu.



Kreisās pannas poga

Pieskarieties, lai izvēlētos kreiso pannu



Labās pannas poga

Pieskarieties, lai izvēlētos labo pannu



XXL pannas / megagroza poga

Pieskarieties, lai izvēlētos XXL pannu / megagrozu



Pogas palielināt/samazināt

Pieskarieties, lai regulētu gatavošanas temperatūru un laiku.



Temperatūras regulēšanas poga

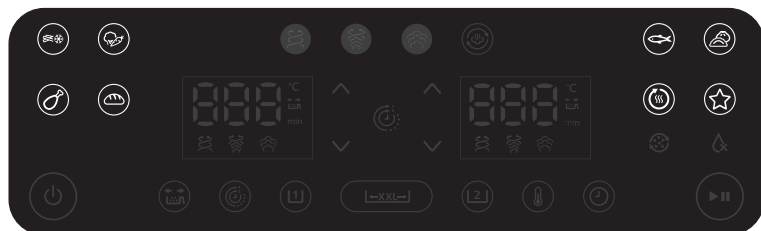
Pieskarieties, lai pārslēgtu temperatūras regulēšanas režīmu.



Laika regulēšanas poga

Pieskarieties, lai pārslēgtu laika regulēšanas režīmu.

Iepriekš iestatītās programmas



Saldēti fritēti kartupeļi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu zeltaini brūnus saldētus fritētus kartupeļus, kartupeļu daiviņas vai kartupeļu plācenīšus.



Jaukti dārzeņi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai ar minimālu eļļas daudzumu vienmērīgi apceptu dārzeņus.



Cāļa stilbiņi

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu mīkstus cāļu stilbiņus ar kraukšķīgu ādu.



Konditorejas izstrādājumi uz cepšanas paplātes

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai pagatavotu ēdienus, kas jācep, nodrošinot vienmērīgu siltuma sadali, un iegūtu zeltainu, kraukšķīgu rezultātu.



Zivis

Izmantojiet šo iepriekšējo iestatījumu, lai maigi pagatavotu zivs fileju vai jūras veltes, un tās nezaudētu mitrumu un slāņainību.



Pelmeņi

Izmantojiet šo režīmu, lai vienmērīgi izceptu pelmeņus, padarot tos kraukšķīgus no ārpuses un mīkstus iekšpusē.

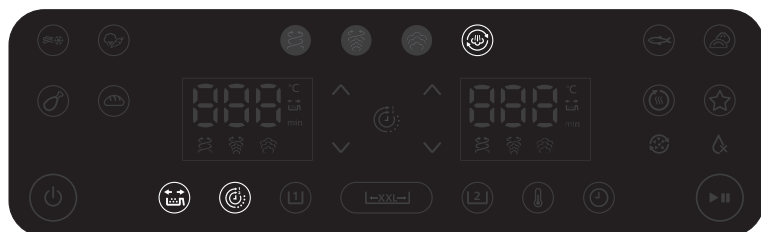
**Uzsildišana**

Uzsildišanas funkcija ātri uzsilda iepriekš pagatavotu ēdienu, atjaunojot tā sākotnējo garšu un tekstūru, to nepārkarsējot.

**Iecienītie iestatījumi**

Ierīcei Airfryer ir funkcija izlases vienumu saglabāšanai, lai jūs varētu saglabāt vajadzīgo laiku un temperatūru un nākamajā reizē to ātri un droši varētu izmantot (sk. "Izlases funkcija").

Papildfunkcijas



Sakratīšanas atgādinājums

Šim modelim ir sakratīšanas atgādinājuma funkcija. Optimālam rezultātam sakratiet vai apgrieziet pārtiku, tiklīdz atskan (sk. "Ēdiena sakratīšana") atgādinājuma signāls.

Piespiediet **Sakratīšanas atgādinājuma** pogu, lai ieslēgtu vai izslēgtu atgādinājumus. Kad funkcija būs iespējota, dzirdēsiet skaņas signālu un poga sāks mirgot, atgādinot jums, ka ēdiens ir jāsakrata vai jāapgriež, lai pagatavotu to vienmērīgāk.



Tīrīšana ar tvaiku

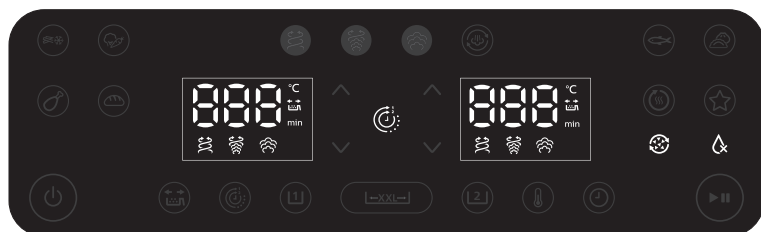
Efektīvi izšķīdina taukainos nosēdumus un rūpīgi iztīra pannu (sk. "Tīrīšana ar tvaiku").



Laika funkcija (sinhronizēšana)

Automātiski sinhronizē gatavošanas laiku, lai abās pannās gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus pat tad, ja gatavošanas laiks (sk. "Laika funkcija (sinhronizēšana)") katrā pannā atšķiras.

Displejs



Displejs

Rāda gatavošanas ilgumu, temperatūru, gatavošanas režīmu un sakratīšanas atgādinājumu.



Laika funkcijas indikators

Iedegas, ja ir aktivizēta laika funkcija.



Atgādinājums par ūdens nepietiekamību

Iedegas, kad ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.



Atkaļķošanas atgādinājums

Ik pēc 10 tvaicēšanas funkciju izmantošanas stundām displejā automātiski parādīsies un sāks mirgot atkaļķošanas atgādinājums.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi! Pirmajā lietošanas reizē Airfryer ierīce var izdalīt nelielu daudzumu dūmu un smaržu. Tas ir normāli, un pēc dažām minūtēm tam būtu jābeidzas.

Uzmanību! Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.

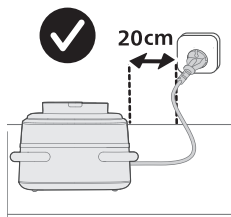
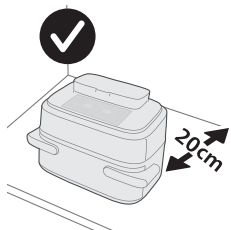
Uzmanību! Nepieskarieties karstām virsmām. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.

Uzmanību! Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

Piezīme. Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci.

Sagatavošanās pirms lietošanas



- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas. Raugieties, lai uz galda ir pietiekami daudz vietas, lai varētu izvilkot pannu.
- 2 Ierīces aizmugurē atstājiet vismaz 20 cm brīvas telpas.

Piezīme. Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un izplūdes atverēm. Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atveri tieši pret kontaktligzdu.

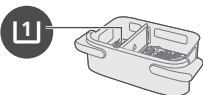
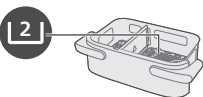
Piezīme. Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Piezīme. 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.

Pannu atdalītāja izmantošana

Jūsu Airfryer ir XXL panna / megagrozs un atvienojams atdalītājs, kas nodrošina elastīgas gatavošanas iespējas, izmantojot dažādus veidus.

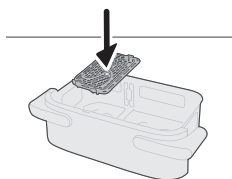
- Kreisās puses panna [1]: izmanto tikai **gatavošanai ar karstu gaisu**
- Labās puses panna [2], megagrozs [XXL]: izmanto tikai **gatavošanai ar karstu gaisu, gatavošanai ar karstu gaisu un tvaiku, tvaicēšanu, tīrīšanai ar tvaiku un atkalķošanai**

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

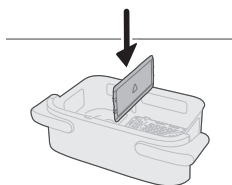
Kreisās puses panna [1]

Kreisās puses panna ir lieliski piemērota mazākām porcijām vai piedevām.

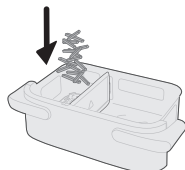
- 1 Ievietojiet apakšējo plāksni kreisās puses pannā.



- 2 Cieši ievietojiet pannu atdalītāju.



- 3 Ievietojiet sastāvdaļas kreisās puses pannā.



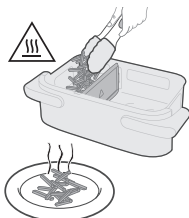
- 4 Uz vadības paneļa pieskarieties pogai **Kreisās puses panna [1]**.



- 5 Iestatiet ēdiena gatavošanas parametrus un sāciet gatavošanu.



- 6 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, ar virtuves knaiblēm izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

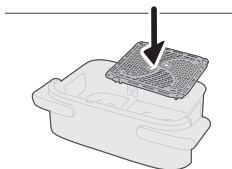


Piezīme. Modeļiem NA565/02 un NA565/92 komplektācijā ir ietvertas virtuves knaibles. Citiem modeļiem knaibles var iegādāties atsevišķi.

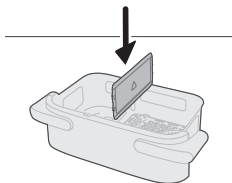
Labās puses panna [2]

Labās puses panna [2] ir lieliski piemērota lielākām porcijām vai pamatēdieniem.

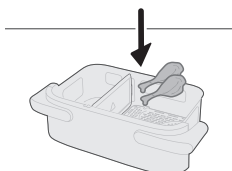
- 1 Ievietojiet apakšējo plāksni labās puses pannā.



- 2 Cieši ievietojiet pannu atdalītāju.



- 3 Ievietojiet sastāvdaļas labās puses pannā.



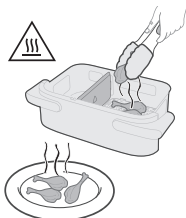
- 4 Uz vadības panela pieskarieties pogai **Labās puses panna [2]**.



- 5 Atlasiet režīmu **Gatavošana ar karstu gaisu**, **Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku** vai **Tvaicēšana**.



- 6** Iestatiet ēdiena gatavošanas parametrus un sāciet gatavošanu.



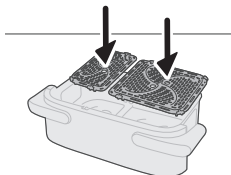
- 7** Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, ar virtuves knaiblēm izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

Piezīme. Modeļiem NA565/02 un NA565/92 komplektācijā ir ietvertas virtuves knaibles. Citiem modeļiem knaibles var iegādāties atsevišķi.

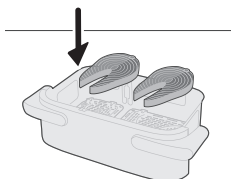
XXL panna / megagrozs

XXL panna / megagrozs ir lieliski piemēroti lielāku porciju vai apjomīgas ģimenes maltītes pagatavošanai.

- 1** Ievietojiet abas apakšējās plāksnes pannā.



- 2** Ievietojiet sastāvdaļas pannā.



- 3 Uz vadības paneļa pieskarieties pogai **XXL**.



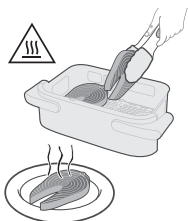
- 4 Atlasiet režīmu **Gatavošana ar karstu gaisu, Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku vai Tvaicēšana**.



- 5 Iestatiet ēdiena gatavošanas parametrus un sāciet gatavošanu.



- 6 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, ar virtuves knaiblēm izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

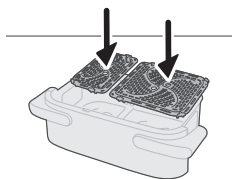


Piezīme. Modeļiem NA565/02 un NA565/92 komplektācijā ir ietvertas virtuves knaibles. Citiem modeļiem knaibles var iegādāties atsevišķi.

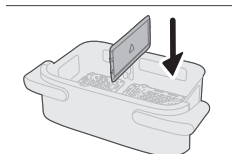
Divu pannu režīms

Lieliski piemērots vienlaicīgai divu dažādu ēdienu gatavošanai, nesajaucot garšas.

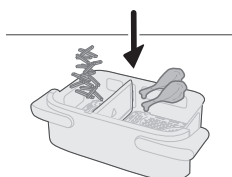
- 1** Ievietojiet abas apakšējās plāksnes pannā.



- 2** Cieši ievietojiet pannu atdalītāju.



- 3** Ievietojiet sastāvdaļas abās pannās.



- 4** Uz vadības paneļa pieskarieties pogai **Kreisās puses panna [1]**.

- 5** Iestatiet ēdiena gatavošanas parametrus kreisās puses pannai.



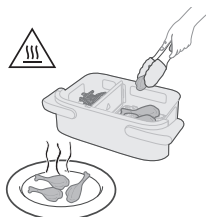
- 6** Uz vadības paneļa pieskarieties pogai **Labās puses panna [2]**.



- 7 Atlasiet režīmu **Gatavošana ar karstu gaisu, Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku vai Tvaicēšana**.



- 8 Iestatiet ēdiena gatavošanas parametrus un sāciet gatavošanu.



- 9 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, ar virtuves knaiblēm izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

Piezīme. Modeļiem NA565/02 un NA565/92 komplektācijā ir ietvertas virtuves knaibles. Citiem modeļiem knaibles var iegādāties atsevišķi.

Gatavošanas režīmi

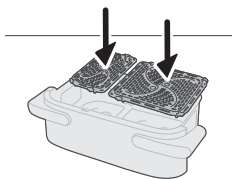
Šī ierīce ar tvaicēšanas funkciju piedāvā trīs daudzpusīgus gatavošanas režīmus, kas piemēroti dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

- **Gatavošana ar karsto gaisu** nodrošina kraukšķīgus rezultātus ar minimālu eļļas daudzumu, ideāli piemērots uzkodām un iecienītākajiem ceptiem ēdieniem.
- **Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku** apvieno karsto gaisu ar tvaiku, nepadarot ēdienu sausu un panākot zeltainu rezultātu — ideāli piemērots maigiem ēdieniem, piemēram, mājās gatavotai maizei, mājās picai un zivīm.
- **Tvaicēšanas režīmā** tiek izmantots tikai tvaiks, lai maigi pagatavotu ēdiena sastāvdaļas, saglabājot to uzturvērtību un tekstūru — lieliski piemērots dārzeņu un jūras velšu pagatavošanai.

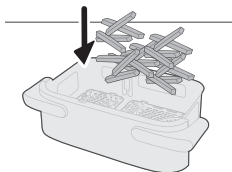
Ēdiena gatavošana, izmantojot manuālos iestatījumus

Gatavošana ar karsto gaisu

- 1 Ievietojiet abas apakšējās plāksnes pannā.



- 2 Ievietojiet sastāvdaļas pannā.

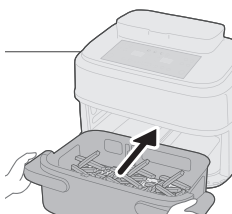


Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai panāktu labākos rezultātus, izmantojiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus, kas atrodami pārtikas tabulā.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt pannu augstāk par atzīmi "**MAX**", pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.

- 3 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Stingri iebīdiet pannu atpakaļ ierīcē, līdz tā nofiksējas vietā.



- 4 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas pogai.



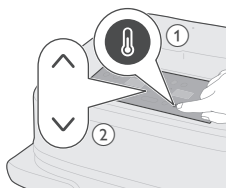


5 Pieskarieties pogai **XXL**.

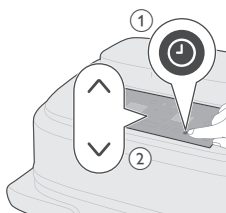
Piezīme. Pieskarieties tās pannas pogai, kuru izmantosit.



6 Lai izvēlētos režīmu gatavošanai ar karsto gaisu, pieskarieties pogai **Gatavošana ar karsto gaisu**.



7 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas temperatūru, pieskarieties pogai **Temperatūra** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.



8 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties pogai **Laiks** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.

Piezīme. Papildus manuālai gatavošanas temperatūras un laika izvēlei, jūs varat izvēlēties arī kādu no dažādām iepriekš iestatītām programmām, kas izstrādātas ērtībai un optimālu rezultātu sasniegšanai.



9 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Turot trauku virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

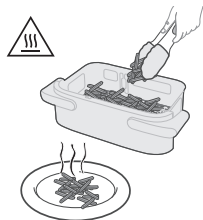
Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.



10 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas panna, korpasa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot pannu, novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.



11 Izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēšities izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu

Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu gatavošanai.

Piezīme

- Norādītie iestatījumi ir vadlīnijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, garšenes, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.
- Gatavošanas rezultāts atšķiras atkarībā no katras maltītes sastāvdaļu lieluma vai daudzuma. Ideālam rezultātam pielāgojiet gatavošanas iestatījumus attiecīgās maltītes sastāvdaļām. Home ID receptu grāmatā sniegta detalizēta norāde, kā pielāgot iestatījumus sastāvdaļu lielumam un daudzumam.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Liela porcija	Labā puse	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 16, 20, 24 un 28 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
	Kreisā puse	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 20, 25, 31 un 36 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
	XXL	2000 g / 70 - oz	200 °C	38 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 18, 23, 28 un 33 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Maza porcija	Labā puse	800 g / 28 oz	200 °C	20–30 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 12, 15, 18 un 21 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
	Kreisā puse	300 g / 11 oz	200 °C	22–28 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 13, 16, 20 un 24 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 13, 17, 20 un 25 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	Labā puse	800 g / 28 oz	180 °C	29–31 min	Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet
	Kreisā puse	300 g / 11 oz	180 °C	36–38 min	Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30–32 min	Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet
Saldēti vistas gabaliņi miklā	Labā puse	600 g/21 oz	180 °C	10–16 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
	Kreisā puse	300 g / 11 oz	180 °C	13–18 min	Pakratiet procesa starpposmā
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11–15 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
Saldētas pildītās pankūkas	Labā puse	600 g/21 oz	180 °C	12–18 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
	Kreisā puse	300 g / 11 oz	180 °C	12–18 min	Pakratiet procesa starpposmā
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13–19 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
Hamburgers (apmēram 150 g/5 oz/gab.)	Labā puse	4 kotletes	200 °C	10–16 min	Apgrieziet procesa vidū
	Kreisā puse	2 kotletes	200 °C	10–16 min	Apgrieziet procesa vidū
	XXL	6 gabali	200 °C	10–16 min	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	Labā puse	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60 min	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g/5 oz)	Labā puse	4 gabali	200 °C	10–15 min	Apgrieziet procesa vidū
	Kreisā puse	2 gabali	200 °C	12–17 min	Apgrieziet procesa vidū
	XXL	8 gabali	200 °C	12–18 min	Apgrieziet procesa vidū

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Tievas desiņas (apmēram 50 g / 1,8 oz / gab.)	Labā puse	10 gabali	200 °C	8–13 min	Apgriežiet procesa vidū
	Kreisā puse	5 gabali	200 °C	10–14 min	Apgriežiet procesa vidū
	XXL	14 gabali	200 °C	9–14 min	Apgriežiet procesa vidū
Cāļa stilbiņi (apt. 100 g / 3,5 oz / gab.) Maza porcija	Labā puse	4 gabali	190 °C	23 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 13 minūtēm (kad pagājusi puse no gatavošanas laika), lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot nelielas vīstu stilbiņu porcijas.
	Kreisā puse	4 gabali	190 °C	27 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 14 minūtēm (kad pagājusi puse no gatavošanas laika), lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot nelielas vīstu stilbiņu porcijas.
	XXL	8 gabali	190 °C	28 min	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 14 minūtēm (kad pagājusi puse no gatavošanas laika), lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot nelielas vīstu stilbiņu porcijas.

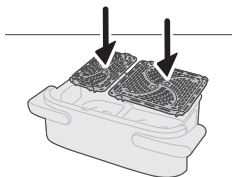
Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g/7 oz/gab.)	Labā puse	4 gabali	180 °C	15–25 min	Apgriežiet procesa vidū
	Kreisā puse	3 gabali	180 °C	20–25 min	Apgriežiet procesa vidū
	XXL	10 gabali	180 °C	22–25 min	Apgriežiet procesa vidū
Vesela vista	Labā puse	1200 g / 42 oz	180 °C	45–60 min	N. P.
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 oz/gab.)	Labā puse	3 gabali	200 °C	15–20 min	Apgriežiet procesa vidū
	Kreisā puse	1 gab.	200 °C	16–20 min	N. P.
	XXL	4 gabali	200 °C	18–25 min	N. P.
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 oz)	Labā puse	4 gabali	160 °C	10–14 min	N. P.
	Kreisā puse	2 gabali	160 °C	16–22 min	N. P.
	XXL	8 gabali	160 °C	16–21 min	N. P.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi) Liela porcija	Labā puse	1000 g/35 oz	180 °C	23 min	Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet ēdienu pēc 11 un 17 minūtēm, lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot lielas dažādu veidu dārzeņu porcijas.
	Kreisā puse	800 g / 14 oz	180 °C	24 min	Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet ēdienu pēc 12 un 18 minūtēm, lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot lielas dažādu veidu dārzeņu porcijas.
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 min	Izslēdziet sakratišanas atgādinājumu un manuāli sakratiet ēdienu pēc 12 un 18 minūtēm, lai iegūtu optimālu rezultātu, gatavojot lielas dažādu veidu dārzeņu porcijas.
Kēksiņi (aptuveni 40 g/1,4 oz/gab.)	Labā puse	6 gabali	160 °C	13 min	
	Kreisā puse	6 gabali	160 °C	16 min	
	XXL	12 gabali	160 °C	15 min	
Kūka	Labā puse	500 g / 18 oz	150 °C	30–35 min	Izmantojiet cepšanas piederumu
Iepriekš izcepta maize/smalkmaizītes (apmēram 75 g/2,7 oz/gab.)	Labā puse	4 gabali	180 °C	8 min	
	Kreisā puse	3 gabali	180 °C	8 min	
	XXL	8 gabali	180 °C	8 min	

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Vegāniska pārtika (svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)	Labā puse	12 gabali	180 °C	12–15 min	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
	Kreisā puse	12 gabali	190 °C	15–18 min	Gatavošanas laikā 2 reizes sakratiet
	XXL	20 gabali	190 °C	15–20 min	Gatavošanas laikā 2 reizes sakratiet
Mājās gatavota maize	Labā puse	550 g / 19 oz	150 °C	30–40 min	Izmantojiet cepšanas piederumu. Neizmantojiet cepampapīru.

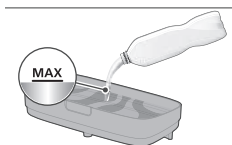
Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku

- 1 Ievietojiet abas apakšējās plāksnes pannā.

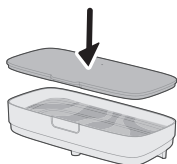


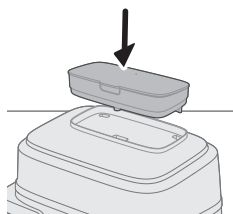
- 2 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

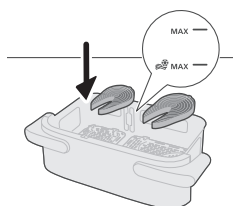


- 3 Fiksējiet ūdens tvertnes vāku.





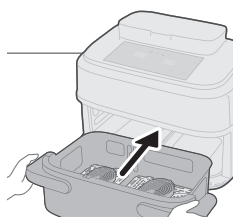
- 4 Ielieciet ūdens tvertni gropē uz ierīces un stingri spiediet uz leju, līdz tā fiksējas.



- 5 Ievietojiet sastāvdaļas pannā.

Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai panāktu labākos rezultātus, izmantojiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus, kas atrodami pārtikas tabulā.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt pannu augstāk par atzīmi "**MAX**", pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.



- 6 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Stingri iebīdiet pannu atpakaļ ierīcē, līdz tā nofiksējas vietā.



- 7 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.

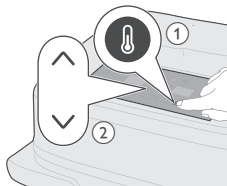


- 8 Pieskarieties pogai **XXL**.

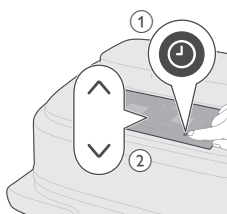
Piezīme. Pieskarieties tās pannas pogai, kuru izmantosit.



- 9 Lai izvēlētos režīmu gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku, pieskarieties pogai **Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku**.



- 10 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas temperatūru, pieskarieties pogai **Temperatūra** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.



- 11 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties pogai **Laiks** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.

Piezīme. Papildus manuālai gatavošanas temperatūras un laika izvēlei, jūs varat izvēlēties arī kādu no dažādām iepriekš iestatītām programmām, kas izstrādātas ērtībai un optimālu rezultātu sasniegšanai.



- 12 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Sakratiet vai apgrieziet trauka saturu virs karstumizturīgas virsmas.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

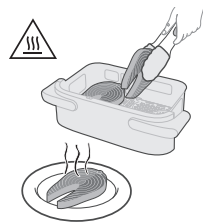
Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.



- 13 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas panna, korpasa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot pannu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.



14 Izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu un tvaiku

Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu pagatavošanai.

Piezīme

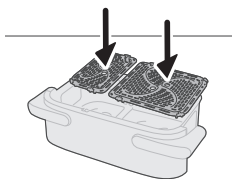
- Norādītie iestatījumi ir vadlīnijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, garšenes, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.
- Gatavošanas rezultāts atšķiras atkarībā no katras maltītes sastāvdaļu lieluma vai daudzuma. Ideālam rezultātam pielāgojiet gatavošanas iestatījumus attiecīgās maltītes sastāvdaļām. Home ID receptu grāmatā sniegtas detalizētas norādes, kā pielāgot iestatījumus sastāvdaļu lielumam un daudzumam.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	Labā puse	800 g / 28 oz	180 °C	26–35 min	Gatavošanas laikā 2 reizes sakratiet
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26–35 min	Gatavošanas laikā 2 reizes sakratiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4 unces/gab.)	Labā puse	10 gabali	200 °C	22–27 min	Apgrieziet procesa vidū
	XXL	15 gabali	200 °C	23–28 min	Apgrieziet procesa vidū
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g/7 unces/gab.)	Labā puse	4 gabali	180 °C	18–22 min	Apgrieziet procesa vidū
	XXL	12 gabali	180 °C	18–23 min	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces/gab.)	Labā puse	3 gabali	200 °C	15–20 min	N. P.
	XXL	5 gabali	200 °C	15–20 min	N. P.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	Labā puse	4 gabali	160 °C	12–16 min	N. P.
	XXL	8 gabali	160 °C	15–20 min	N. P.
Jaukti dārzeņi	Labā puse	1000 g/35 oz	200 °C	20–25 min	Pakratiet procesa starposmā
Ziedkāposti	Labā puse	600 g / 21 oz	150 °C	19–21 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
	XXL	1400 g / 49 unces	150 °C	19–23 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
Burkāni	Labā puse	600 g / 21 oz	150 °C	20–24 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20–25 min	Procesa vidū sakratiet vai apgrieziet
Mājās gatavota maize	Labā puse	550 g / 19 oz	180 °C	30–35 min	Izmantojiet cepšanas piederumu. Neizmantojiet cepampapīru.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40–45 min	Izmantojiet tikai piemērotu cepšanas paplāti. Izlīdziniet maizes klaipu pēc iespējas plakanu vai sadaliet maizes mīklu divos mazākos klaipos. Neizmantojiet cepampapīru.
Pelmeņi	Labā puse	400 g / 14 oz	170 °C	15–20	N. P.
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17–22 min	N. P.
Vesela vista	Labā puse	1200 g / 42 oz	190 °C	45–55 min	N. P.
	XXL	2 x 1200 g / 42 unces	190 °C	50–60 min	N. P.

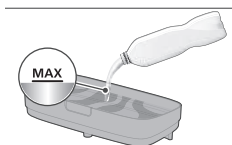
Tvaicēšanas režīms

- 1 Ievietojiet abas apakšējās plāksnes pannā.

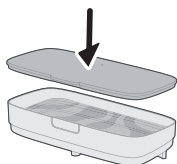


- 2 Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

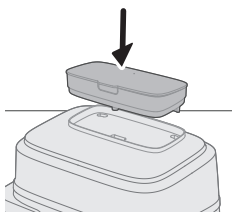
Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.



- 3 Fiksējiet ūdens tvertnes vāku.



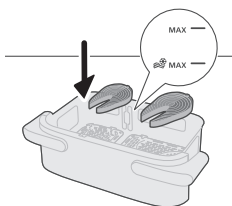
- 4 Ielieciet ūdens tvertni gropē uz ierīces un stingri spiediet uz leju, līdz tā fiksējas.



- 5 Ievietojiet sastāvdaļas pannā.

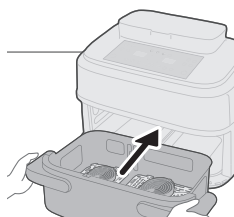
Piezīme. Airfryer ierīce ir piemērota dažādu produktu un izejvielu pagatavošanai. Lai panāktu labākos rezultātus, izmantojiet ieteiktos daudzumus un ēdiena gatavošanas laikus, kas atrodami pārtikas tabulā.

Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt pannu augstāk par atzīmi "**MAX**", pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.



- 6 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Stingri iebīdīet pannu atpakaļ ierīcē, līdz tā nofiksējas vietā.



- 7 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.



- 8 Pieskarieties pogai **XXL**.

Piezīme. Pieskarieties tās pannas pogai, kuru izmantosit.



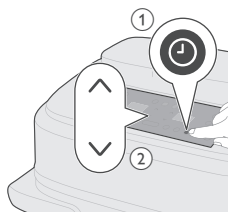
- 9 Lai izvēlētos režīmu gatavošanai ar tvaiku, pieskarieties pogai **Tvaicēšana**.



- 10 Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties pogai **Laiks** un tad — pogām **Palielināt** vai **Samazināt**.

Piezīme. Tvaicēšanas laikā temperatūras regulēšana nav pieejama.

Piezīme. Papildus manuālai laika izvēlei varat izvēlēties arī kādu no dažādām iepriekš iestatītām programmām, kas izstrādātas ērtībai un optimālu rezultātu sasniegšanai.





11 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

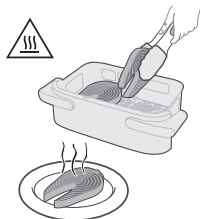
- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Sakratiet vai apgriežiet trauka saturu virs karstumizturīgas virsmas.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.

12 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas panna, korpasa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot pannu, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piem., uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.



13 Izņemiet pagatavoto ēdientu no pannas.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Ēdienu tvaicēšanas tabula

Tālāk tabulā norādīti ieteicamie pamatiestatījumi dažādu veidu produktu gatavošanai.

Piezīme

- Norādītie iestatījumi ir vadlinijas. Tā kā produktu izcelsme, lielums, forma un zīmols atšķiras, nav iespējams garantēt optimālus rezultātus visiem produktiem.
- Gatavojot lielāku daudzumu produktu (piem., fritētus kartupeļus, garšenes, cāļu stilbiņus, saldētas uzkodas), gatavošanas procesa laikā 2–3 reizes sakratiet, apgroziet vai samaisiet produktus, lai nodrošinātu viendabīgu tekstūru un gatavības pakāpi.
- Gatavošanas rezultāts atšķiras atkarībā no katras maltītes sastāvdaļu lieluma vai daudzuma. Ideālam rezultātam pielāgojiet gatavošanas iestatījumus attiecīgās maltītes sastāvdaļām. Home ID receptu grāmatā sniegtas detalizētas norādes, kā pielāgot iestatījumus sastāvdaļu lielumam un daudzumam.

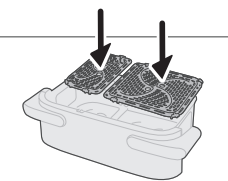
Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	Labā puse	800 g / 28 oz	100 °C	28–35 min	N. P.
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30–35 min	N. P.
Vesels kartupelis (apmēram 250–300 g / 9–11 unces/gab.)	Labā puse	4 gabali	100 °C	45–55 min	N. P.
	XXL	10 gabali	100 °C	40–50 min	N. P.
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4 unces/gab.)	Labā puse	10 gabali	100 °C	30–40 min	N. P.
	XXL	15 gabali	100 °C	30–40 min	N. P.
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g/7 unces/gab.)	Labā puse	4 gabali	100 °C	20–25 min	N. P.
	XXL	12 gabali	100 °C	30–40 min	N. P.
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces/gab.)	Labā puse	3 gabali	100 °C	15–20 min	N. P.
	XXL	8 gabali	100 °C	25–30 min	N. P.
Cieti dārzeņi	Labā puse	600 g / 21 oz	100 °C	12–16 min	N. P.
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20–28 min	N. P.
Pelmeņi	Labā puse	400 g / 14 unces	100 °C	15–20 min	N. P.
	XXL	800 g / 28 unces	100 °C	20–25 min	N. P.
Cūkgaļas ribiņas	Labā puse	300 g/11 oz	100 °C	30–35 min	Izmantojiet noteikta lieluma šķīvi
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40–45 min	N. P.

Sastāvdaļas	Panna	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Risi	Labā puse	320 g/11 unces	100 °C	25–30 min	Izmantojiet katlu, piemēram, cepšanas trauku, silikona paplāti utt. Ielejiet katlā 320 ml ūdens, rīsu un ūdens attiecība ir 1:1,25.
	XXL	640 g / 22 unces	100 °C	25–30 min	Izmantojiet tikai piemērotu cepšanas paplāti. Ielejiet katlā 600 ml ūdens, rīsu un ūdens attiecība ir 1:1,25.
Jamss/saldie kartupeļi (apmēram 100 g/4 unces/gab.)	Labā puse	8 gabali	100 °C	45–60 min	N. P.
	XXL	12 gabali	100 °C	45–60 min	N. P.

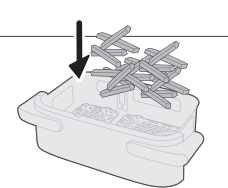
Ēdienu gatavošana, izmantojot iepriekš iestatītas programmas

Šajā ierīcē ir dažādas iepriekš iestatītas ēdienu gatavošanas programmas, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Katrs iepriekšējais iestatījums ir optimizēts konkrētam pārtikas veidam, automātiski iestatot ideālo temperatūru un gatavošanas laiku, lai bez pūlēm sasniegtu ideālu rezultātu.

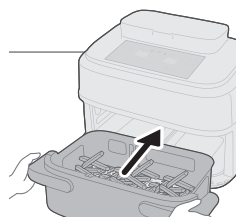
1 Ievietojiet abas apakšējās plāksnes pannā.



2 Ievietojiet sastāvdaļas pannā.



Piezīme. Centieties nepārsniegt norādīto daudzumu un nepiepildīt pannu augstāk par atzīmi **“MAX”**, pretējā gadījumā rezultāts var nebūt tik labs.



3 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Stingri iebīdiet pannu atpakaļ ierīcē, līdz tā nofiksējas vietā.

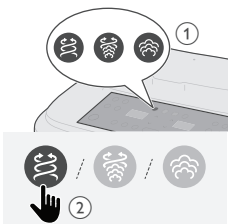


4 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.



5 Pieskarieties pogai **XXL**.

Piezīme. Pieskarieties tās pannas pogai, kuru izmantosit.

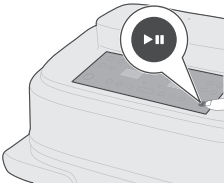


6 Lai izvēlētos vienu no gatavošanas režīmiem, pieskarieties pogai **Gatavošana ar karstu gaisu**, **Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku** vai **Tvaicēšana**.

Piezīme. Lietojot režīmu **Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku** vai **Tvaicēšana**, pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir uzpildīta un atrodas tai paredzētajā vietā.



7 Izvēlieties iepriekš iestatīto programmu, kas atbilst ēdienam, kuru vēlaties pagatavot.



8 Pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

Piezīme. Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Šim nolūkam veiciet tālāk norādītās darbības.

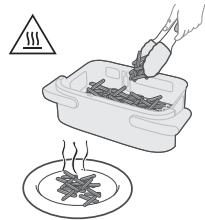
- Uzmanīgi izvelciet pannu.
- Turot trauku virs karstumizturīgas virsmas, sakratiet tā saturu.
- Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.

Piezīme. Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu **Sākt/pauzēt**. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu.

Piezīme. Kad panna ir izņemta, ierīce automātiski pārtrauc darbību. Kad panna ir ievietota atpakaļ ierīcē, ēdiena gatavošana tiek atsākta automātiski.

9 Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, atskan taimera zvaniņa signāls. Uzmanīgi izvelciet pannu.

Uzmanību! Pēc ēdiena pagatavošanas panna, korpusa iekšpuse un produkti būs karsti. Izņemot pannu, novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, uz paliktņa vai silikona paklājiņa). Pēc dažu ēdienu gatavošanas no pannas var izplūst tvaiks.



10 Izņemiet pagatavoto ēdienu no pannas.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki notek pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no pagatavotā ēdiena veida, iespējams, starp gatavošanas posmiem vai pirms sakratīšanas vēlēsieties izliet lieko eļļu vai taukus. Lai to paveiktu droši, novietojiet cepšanas trauku uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet karstumizturīgus cimdus. Uzmanīgi izlejiet eļļu vai taukus.

Priekšiestatījumu tabula, XXL panna (2750 W)

	Priekšie- statīju- ms	Ieteica- mais svars	Gatavošana ar karsto gaisu		Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku		Tvaicēšana	
			Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra
	Saldēti fritēti kartupeļi	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Dārzeņi	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Cāļa stilbiņi	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C

	Priekšīe- statiju- ms	Ieteica- mais svars	Gatavošana ar karsto gaisu		Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku		Tvaicēšana	
			Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra
	Konditor- ejas izstrādāju- mi uz cepšanas paplātes	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Zivis	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Pelmeņi	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Uzsildiša- na	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Priekšīestatījumu tabula, XXL panna (2200–2300 W)

	Priekšīe- statiju- ms	Ieteica- mais svars	Gatavošana ar karsto gaisu		Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku		Tvaicēšana	
			Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra
	Saldēti fritēti kartupeļi	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Dārzeņi	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Cāļa stilbiņi	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Konditor- ejas izstrādāju- mi uz cepšanas paplātes	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Zivis	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Pelmeņi	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Uzsildiša- na	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Priekšiestatījumu tabula, labās puses panna (2750 W)

	Priekšie- statīju- ms	Ieteica- mais svars	Gatavošana ar karsto gaisu		Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku		Tvaicēšana	
			Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra
	Saldēti fritēti kartupeļi	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Dārzeņi	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Cāļa stilbiņi	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Konditor- ejas izstrādāju- mi uz cepšanas paplātes	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Zivis	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Pelmeņi	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Uzsildiša- na	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Priekšiestatījumu tabula, labās puses panna (2200–2300 W)

	Priekšie- statīju- ms	Ieteica- mais svars	Gatavošana ar karsto gaisu		Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku		Tvaicēšana	
			Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra	Laiks	Temper- atūra
	Saldēti fritēti kartupeļi	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Dārzeņi	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Cāļa stilbiņi	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C

	Priekšiestatījums	Ieteicamais svars	Gatavošana ar karsto gaisu		Gatavošana ar karsto gaisu un tvaiku		Tvaicēšana	
			Laiks	Temperatūra	Laiks	Temperatūra	Laiks	Temperatūra
	Konditorejas izstrādājumi uz cepšanas paplātes	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Zivis	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Pelmeņi	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Uzsildīšana	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Priekšiestatījumu tabula, kreisās puses panna (2750 W)

	Priekšiestatījums	Ieteicamais svars	Gatavošana ar karsto gaisu	
			Laiks	Temperatūra
	Saldēti fritēti kartupeļi	300 g	25 min	200 °C
	Dārzeņi	400 g	30 min	200 °C
	Cāļa stilbiņi	625 g	27 min	190 °C
	Konditorejas izstrādājumi uz cepšanas paplātes	450 g	20 min	190 °C
	Zivis	400 g	19 min	200 °C
	Uzsildīšana	140 g	5 min	160 °C

Priekšiestatījumu tabula, kreisās puses panna (2200–2300 W)

	Priekšiestatījums	Ieteicamais svars	Gatavošana ar karsto gaisu	
			Laiks	Temperatūra
	Saldēti fritēti kartupeļi	300 g	28 min	200 °C
	Dārzeņi	400 g	32 min	200 °C

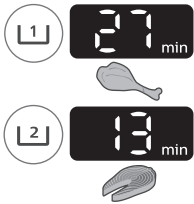
Priekšiestatījums Ieteicamais svars Gatavošana ar karsto gaisu

			Laiks	Temperatūra
	Cāļa stilbiņi	625 g	30 min	190 °C
	Konditorejas izstrādājumi uz cepšanas paplātes	450 g	25 min	190 °C
	Zivis	400 g	22 min	200 °C
	Uzsildīšana	140 g	5 min	160 °C

Laika funkcija (sinhronizēšana)

Nospiediet laika funkcijas pogu, lai automātiski sinhronizētu gatavošanas laiku 2 pannās un ēdieni būtu gatavi vienlaikus.

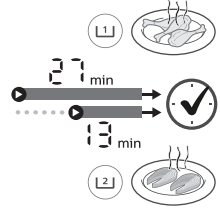
1 Iestatiet gatavošanas laiku abām pannām.



2 Nospiediet laika funkcijas pogu.



3 Katra panna sāks gatavošanu atšķirīgā laikā, bet pabeigs vienlaikus.



Izlases funkcija

Izlases funkcija ļauj saglabāt vēlamos gatavošanas iestatījumus ātrai un vienmērīgai lietošanai.

Panna: izvēlieties pannu, kuru vēlaties izmantot: kreiso pannu, labo pannu vai megagrozu (XXL pannu)

Režims: pēc pannas atlases izvēlieties gatavošanas režīmu: Gatavošana ar karstu gaisu, Gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku vai Tvaicēšana. Piezīme. Tvaicēšanas režīms un gatavošana ar karstu gaisu un tvaiku ir iespējama tikai megagrožā (XXL pannā) vai labās puses pannā.

Laiks: atbilstoši receptei iestatiet gatavošanas ilgumu.

Temperatūra: iestatiet temperatūru, lai sasniegtu vēlamo gatavošanas rezultātu.

Saglabāt: pēc iestatījumu pielāgošanas kreisās puses pannai, labās puses pannai vai megagrožam (XXL pannai) 2 sekundes turiet nospiestu izlases pogu, lai iestatījumus saglabātu kā Izlases priekšiestatījumu. Nākamajā reizē izvēlieties grozu, gatavošanas režīmu un saglabāto izlases priekšiestatījumu, lai sāktu ēdiena gatavošanu uzreiz, atkārtoti neievadot iestatījumus.



Ēdiena sakratīšana

Kad vajadzētu sakratīt

- Sakratiet vai apgrieziet produktus 2–3 reizes, kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, vai arī biežāk, ja vēlaties.
- Dažos iepriekšējos iestatījumos ir ietverta sakratīšanas atgādinājuma funkcija.

Kādus produktus vajadzētu sakratīt

- Nelielus produktus, piemēram, fritētus kartupeļus vai nagetus, kas ēdiena gatavošanas laikā ir sakrituši cits citam virsū, parasti vajadzētu sakratīt, lai tie vienmērīgi apceptos un būtu pagatavoti viendabīgi.
- Ja šie produkti netiek sakratīti, tie varētu būt pagatavoti nevienmērīgi vai dažās vietās pat būt nepietiekami pagatavoti.
- Gatavojot biezākus produktus, piemēram, steiku, un tos apgriežot, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, tie tiks vienmērīgi apbrūnināti no visām pusēm.

Kā sakratīt

Ēdiena gatavošanas laikā izņemiet pannu no Airfryer ierīces, lai sakratītu, samaisītu vai apgrozītu produktus.

Kā droši sakratīt ēdienu

- 1 Turiet grozu virs karstumizturīgas virsmas.



- 2 Uzmanīgi sakratiet grozu un pārļiecinieties, ka karstais gaiss var piekļūt visām produktu virsmām.

Ja grozs ir pārāk smags, lai to sakratītu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- 1 Novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas.



- 2 Izmantojiet stangas ar silikona uzgaļiem vai citus piederumus, lai apvērstu vai apgrieztu produktus. Ievietojiet grozu atpakaļ un atsāciet ēdiena gatavošanu.

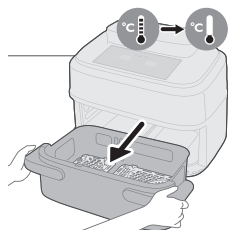
Piezīme. Kad grozs ir izņemts, Airfryer ierīce automātiski pauzē darbību. Displejā rādījumi nemainās, līdz grozs tiek ievietots atpakaļ.

Piezīme. Kad grozs ir ievietots atpakaļ, ēdiena gatavošana atsākas automātiski.

Piezīme. Centieties neturēt grozu izņemtu pārāk ilgi (ilgāk par 30 sekundēm), jo tādā gadījumā ierīce var atdzist.

Tīrīšana

Ikdienas tīrīšana

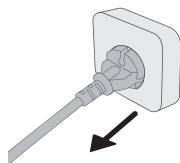


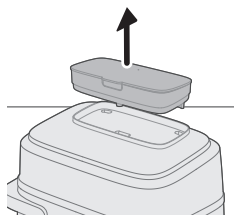
Bridinājums! Pirms tīrīšanas ļaujiet pannai un ierīces iekšpusei pilnīgi atdzist.

Bridinājums! Pannai ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

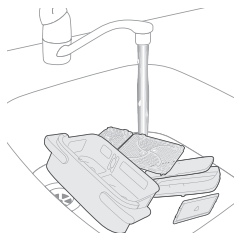
Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.

- 1 Nospiediet **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

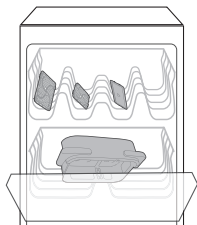




- 3 Ja izmantojāt funkciju ar aktivizētu tvaiku, noņemiet ūdens tvertni un izlejiet visu atlikušo ūdeni.



- 4 Vajadzības gadījumā izmazgājiet pannu, pannu atdalītāju, apakšējās plāksnes un ūdens tvertni siltā tekošā krāna ūdenī, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (sk. tīrīšanas tabulu).



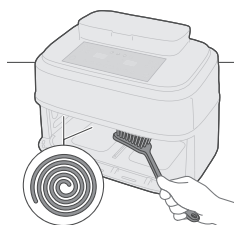
Padoms. Pannu, pannu atdalītāju un apakšējās plāksnes varat mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Padoms. Ja pie pannas ir pielipušas ēdiena atliekas, varat pannu uz 10–15 minūtēm iemērk karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas ir tauku traipi un tos nevar nomazgāt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.

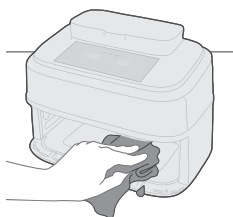
Padoms. Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu sārū suku. Neizmantojiet tērauda stiepli sārū vai cietu sārū suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



- 5 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar nesaburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



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



- 7** Vispirms noslaukiet ar neredzīgu samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.

Tīrīšana ar tvaiku

Tīrīšana ar tvaiku palīdz izšķīdināt taukainus nosēdumus un rūpīgi notīra pannu.

Programma ilgst 20 minūtes, no kurām:

- **15 minūtes notiek tīrīšana ar tvaiku**, kas izšķīdina nogulsnes;
- **5 minūtes notiek žāvēšana**, nodrošinot, ka panna ir gatava lietošanai.

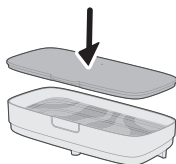
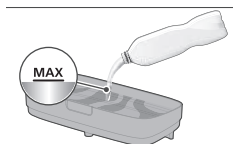
Piezīme. Sākot tīrīšanas ar tvaiku programmu, no ierīces aizmugures var izdalīties vairāk tvaika nekā parastajā tvaika režīmā. Tas ir normāli un var izraisīt palielinātu kondensāta veidošanos uz blakus esošajām sienām.

Pirms programmas uzsākšanas pārliecinieties, ka:

- gaisa izplūdes atvere neatrodas tieši pret kontaktligzdu;
- ierīcei blakus neatrodas citas virtuves ierīces;
- nodrošiniet vismaz 20 cm attālumu starp ierīci un sienām, lai samazinātu kondensāta veidošanos.

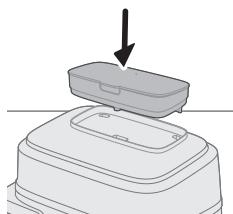
- 1** Piepildiet ūdens tvertni līdz ūdens līmeņa atzīmei **MAX**.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.



- 2** Fiksējiet ūdens tvertnes vāku.

- 3 Ielieciet ūdens tvertni gropē uz ierīces un stingri spiediet uz leju, līdz tā fiksējas.



- 4 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.



- 5 Pieskarieties pogai **XXL**.



- 6 Pieskarieties pogai **Tīrīšana ar tvaiku**.



- 7 Lai sāktu tīrīšanu ar tvaiku, piespiediet pogu **Sākt/pauze**.





8 Pēc 15 minūtēm ierīce sāks pīkstēt un mirgos tīrīšanas ar tvaiku ikona.

9 Izņemiet un notīriet pannu.

Uzmanību! Darbojoties ar karstu pannu, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus.

Piezīme. Ja panna joprojām ir taukaina, mazgājiet to ar ziepjūdeni vai mazgāšanas līdzekli un sūkli un pēc tam atkal noskalojiet.

10 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Stingri iebīdiet pannu atpakaļ ierīcē, līdz tā nofiksējas vietā.



11 Pēc pannas ievietošanas ierīcē automātiski sākas 5 minūšu žāvēšanas process.

12 Pēc 5 minūtēm atskanēs skaņas signāls, norādot, ka žāvēšana ir pabeigta.

Padoms. Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc tam, kad ierīce ilgāku laiku nav izmantota, iesakām izmantot tīrīšanas ar tvaiku funkciju, lai rūpīgi iztīrītu ūdens sistēmu un gatavošanas nodalījumu.



Atkalķošana

Ik pēc 10 tvaicēšanas funkciju izmantošanas stundām displejā automātiski parādīsies un sāks mirgot atkalķošanas atgādinājums — tas nozīmē, ka ir jāpalaiž atkalķošanas programma. Atkalķošanas programma iztīra Airfryer ierīces ūdens sistēmā uzkrājušos katlakmens nosēdumus, tādējādi palīdzot pagarināt tās darbmūžu.

1 Ielejiet ūdens tvertnē 60 ml Philips Descaler CA6700.

Piezīme. Philips Descaler CA6700 neietilpst komplektā. Iegādājieties to atsevišķi, lai iegūtu labākos atkalķošanas rezultātus.

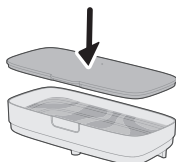
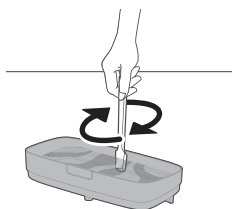
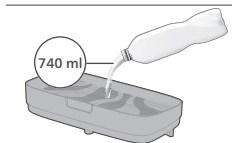
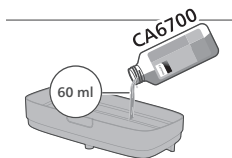
Piezīme. Ierīces atkalķošanai iesakām izmantot Philips atkalķotāju CA6700/55 (pieejams Philips tiešsaistes veikalā). Ierīces atkalķošana jāveic ik pēc 10 stundām tvaicēšanas funkcijas izmantošanas. Ja plānojat izmantot citronskābes pulvera bāzes atkalķotāju, mēs iesakām izveidot atkalķošanas šķidrumu, sajaucot **40 g pārtikas citronskābes pulvera** ar **800 ml ūdens**. Gadījumā, ja ierīcei netiek veikta atkalķošana, garantija zaudēs spēku.

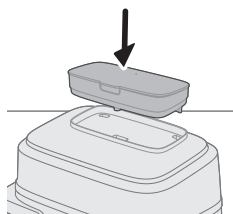
2 Ielejiet ūdens tvertnē 740 ml ūdens.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.

3 Vienmērīgi sajauciet ūdens tvertnē esošo ūdeni un atkalķošanas līdzekli.

4 Fiksējiet ūdens tvertnes vāku.

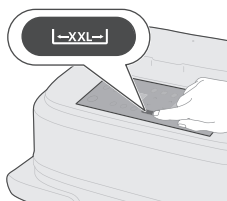




- 5 Ielieciet ūdens tvertni gropē uz ierīces un stingri spiediet uz leju, līdz tā fiksējas.



- 6 Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogai.



- 7 Pieskarieties pogai **XXL**.



- 8 Pieskarieties un 3 sekundes turiet pogu **Tīrīšana ar tvaiku**.



- 9 Lai sāktu atkalļošanu, pieskarieties pogai **Sākt/pauzēt**.



10 Pēc 25 minūšu atkaļķošanas ierīce sāks pīkstēt, atgādinot izņemt pannu.

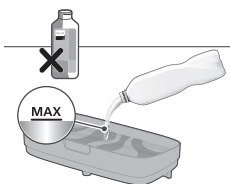


11 Izņemiet pannu un izlejiet no pannas visu ūdeni.

Uzmanību! Ar karsto pannu rīkojieties uzmanīgi.



12 Izlejiet atkaļķošanas līdzekli, kas atlicis ūdens tvertnē.



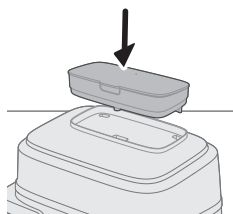
13 Vēlreiz piepildiet ūdens tvertni tikai ar ūdeni.

Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.



14 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

Piezīme. Stingri iebīdiet pannu atpakaļ ierīcē, līdz tā nofiksējas vietā.



15 Ielieciet ūdens tvertni gropē uz ierīces un stingri spiediet uz leju, līdz tā fiksējas.



16 Nospiediet **sākšanas/pauzes** pogu, lai turpinātu atkalķošanu.

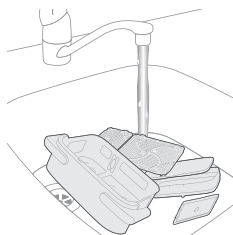


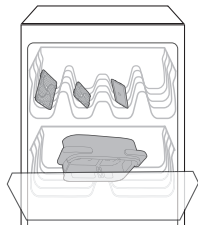
17 Atkalķošanas process ilgst vēl 7 minūtes un beidzas, kad ierīce pīkst vēlreiz.

18 Izvelciet pannu.



19 Vajadzības gadījumā izmazgājiet pannu, pannu atdalītāju, apakšējās plāksnes un ūdens tvertni silta tekošā krāna ūdenī, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (sk. tīrīšanas tabulu).





Padoms. Pannu, pannu atdalītāju un apakšējās plātnes varat mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Svarīgi! Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkalķotāju uz sērskābes, sālskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kaļķakmeni pilnā apmērā.

Piezīme. Ja jūsu reģionā ir izteikti ciets ūdens, atkalķošanu var nākties izpildīt biežāk.

Glabāšana

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

Piezīme

- Nesot ierīci Airfryer, turiet to horizontāli un priekšpusē atbalstiet pannu, lai tā nejauši nesasvārtos un nesabojātu ierīces daļas.
- Vienmēr pārliecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.home.id/support, 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. Ierīces zonas, kurām lietošanas laikā ir jāpieskaras, neuzkarst.
		Panna un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karstas, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīces lietošana ir droša.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Pannā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiēt norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiēt norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
	Jūs nepieskārāties pogai ieslēgt/izslēgt .	Lai ieslēgtu ierīci, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas pogai.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrot ar asiem tīrīšanas rīkiem un/vai ievietojot apakšējo plātni).	Bojājumu rašanos varat novērst, pareizi ievietojot apakšējo plātni pannā. Ievietojot plātni leņķī, tās sāni var atsīsties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Ja tā notiek, ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo izmantotie materiāli ir droši saskarē ar pārtiku.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi noļējiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsīšana pannā. Vienmēr pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet pannu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms produktu ievietošanas pannā nokratiet no tiem lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E01".	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 "E01", zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E04", "E05", "E09" vai "E12".	Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.	Mēģiniet atvienot ierīci no elektrotīkla un pievienot atpakaļ. Ja tas nepalīdz zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Ierīces iekšpuse izdala divainu troksni.	Šī ierīce ir aprīkota ar ventilatoru siltuma cirkulācijai un ūdens sūkni, lai nodrošinātu tvaika funkciju. Ierīces darbības laikā šīs ierīces sastāvdaļas var radīt troksni.	Tas ir normāli un likumsakarīgi. Ja troksnis kļūst pamanāmi skaļāks vai mainās, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Gatavošanas nodaļījumā pēc gatavošanas ir ūdens.	Pēc gatavošanas var būt palicis ūdens gatavošanas nodaļījumā. Tas ir saistīts ar darbības laikā radīto tvaiku, kas veidojas uz pārtikas produktiem un trauka iekšējām sienām.	Neliels kondensāta daudzums ir normāls. Vienkārši noslaukiet to ar mīkstu, mitru, neabrazīvu drānu.
⚡ mirgo.	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Ielejiet ūdens tvertnē ūdeni. Piezīme. Ja dzīvojat vietā, kur ir ciets ūdens, iesakām izmantot attīrītu ūdeni vai destilētu ūdeni.
	Ūdens tvertne nav ievietota pareizi.	Piespiediet ūdens tvertni, lai to nostiprinātu paredzētajā vietā.
	Ierīcē esošā ūdens trubiņa ir aizsērējusi.	Veiciet atkalķošanas procesu. Ja tas nepalīdz zvaniet klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma
 mirgo.
Iespējamais iemesls

Tas ir atkalķošanas atgādinājums.

Risinājums

Aktivizējiet atkalķošanas procesu. Skatiet nodaļu "Atkalķošana".

Tvaicešanas, tīrīšanas ar tvaiku un atkalķošanas laikā uz sienīņām var rasties kondensāts.

Tas ir normāli. No ierīces gaisa izplūdes atveres var izdalīties palielināts daudzums tvaiku. Iekšējais ventilators var virzīt šo tvaiku uz tuvējām virsmām, izraisot redzamu kondensāta veidošanos uz sienām.

Lai nodrošinātu drošu un optimālu lietošanu, ievērojiet tālāk minēto.

- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas, lai mazinātu kondensāta veidošanos.
- Pārliecinieties, ka gaisa izplūdes atvere neatrodas tieši pret kontaktligzdu, jo tas var radīt ar elektrību saistītus riskus.
- Ierīces lietošanas laikā nenovietojiet tās tuvumā citas virtuves ierīces.
- Izmantojiet slotiņu vai mīkstu drānu, lai noslaucītu kondensātu, kas izveidojies uz apkārt esošajām virsmām.

Ūdens noplūde no Airfryer.

Iekšēja noplūde (piemēram, ūdens caurulītes vai iekšējās detaļas).

Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī, lai saņemtu palīdzību.

Ārēju apstākļu rezultātā radušās plaisas vai bojājumi.

Ja iekārta ir kritusi vai deformējusies, tas var izraisīt strukturālus bojājumus, kas var izraisīt noplūdes.

Ūdens tvertne var būt nepareizi uzstādīta vai bojāta.

Noņemiet ūdens tvertni un ievietojiet to atpakaļ pareizi. Pārbaudiet, vai ierīcei ir redzamas plaisas vai bojājumi. Ja atrodat ierīces bojājumu, sazinieties ar savas valsts klientu apkalpošanas centru.

Airfryer nerada pietiekami daudz tvaika.

Ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.

Pārbaudiet, vai ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens.

Ūdens tvertne nav pareizi ievietota.

Piespiediet ūdens tvertni, lai to nostiprinātu paredzētajā vietā.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Ūdens iepildīšanas atvere ir netīra vai aizsērējusi.	Izmazgājiet un rūpīgi izskalojiet, lai atbrīvotos no aizsērējumiem.
	Tvaika ģenerators ir aizsērējis, vai sistēmā noplūst ūdens.	Ja ierīce ilgāku laiku nav lietota, tvaika ģeneratoram var būt jāveic apkope. Palaidiet atkalķošanas programmu, lai iztīrītu tvaika padeves sistēmu. Ja pēc atkalķošanas problēma saglabājas, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

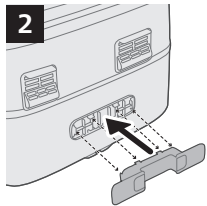
Turinys

Svarbios saugos instrukcijos	591
Pavojus	591
Perspėjimas	591
Dėmesio	593
Elektromagnetiniai laukai (EML)	594
Automatinis išjungimas	594
Perdirbimas	594
Garantija ir pagalba	594
Ekologinio projektavimo informacija	594
Įvadas	595
Bendrasis aprašymas	596
Gaminio apžvalga	596
Valdymo skydelio apžvalga	597
Prieš naudojant pirmą kartą	602
Paruošimas prieš naudojimą	602
Keptuvo skirtuvo naudojimas	603
Kairysis keptuvas [1]	603
Dešinysis keptuvas [2]	604
XXL keptuvas / „Megabasket“	606
Dviejų keptuvų režimas	607
Maisto ruošimo režimai	609
Kepimas naudojant rankinius nustatymus	610
„Airfry“ režimas	610
„Steamfry“ režimas	618
„Steam“ režimas	623
Kepimas su išankstiniais nustatymais	627
Išankstinių nustatymų lentelė XXL keptuvui (2750W)	629
Išankstinių nustatymų lentelė XXL keptuvui (2200W-2300W)	630
Išankstinių nustatymų lentelė dešiniajam keptuvui (2750W)	630
Išankstinių nustatymų lentelė dešiniajam keptuvui (2200W-2300)	631
Išankstinių nustatymų lentelė kairiajam keptuvui (2750W)	632
Išankstinių nustatymų lentelė kairiajam keptuvui (2200W-2300W)	632
Laiko funkcija (synchronizavimas)	632
Mėgstamųjų funkcija	633
Maisto pakratymas	634
Kada pakratyti	634
Ką reikia pakratyti	634
Kaip pakratyti	634
Valymas	635
Įprastinis valymas	635
Valymas garais	637
Kalkių nuosėdų šalinimas	639
Laikymas	644

Svarbios saugos instrukcijos

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

Pavojus

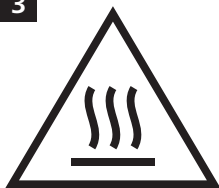


- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių gaminių plokščių arba į šildomą orkaitę (1 pav.).
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalauskite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į keptuvą, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant keptuvo nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra tuščias ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Prieš naudodami pirmą kartą, prie prietaiso pritvirtinkite laido laikiklį (pav. 2). Niekada neišimkite laido laikymo vietos.
- Nekelkite prietaiso laikydami rankenas iš abiejų pusių.

Perspėjimas

- 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.

3



- 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 20 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Naudojant liečiami paviršiai gali įkaisti (pav. 3).
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Kadangi „AirFryer“ yra dvi maisto ruošimo kameros, jo elektros galia yra didelė. Nenaudokite kitų galingų prietaisų tuo pačiu metu prijungę prie tos pačios grandinės (pvz., virdulių, elektrinių grilių ir pan.). Priešingu atveju gali suveikti namo elektros instaliacijoje įrengtas jungtuvas ir bus nutraukta elektros srovė į šį lizdą.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Keptuvus ir priedai, esantys viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- 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 / ertmė gali būti karštas, kai naudojamas kitas skyrius / ertmė, todėl patariama visus krepšelius laikyti vietoje, net kai naudojamas vienas skyrius / ertmė, ir atidaryti / išimti tik tada, kai to reikia krepšeliui užpildyti.
- Nestatykite prietaiso garų langelio prie kištukinio lizdo.
- Po naudojimo kaitinimo elemento paviršiuje lieka likutinės šilumos.

- Visada naudokite karščiui atsparius stiklinius indus, metalinius įrankius arba aliuminio folijos keptuvus, kurie yra saugūs naudoti aukštoje temperatūroje oro keptuvėje. Venkite plastiko, popieriaus ar orkaitei netinkamų indų, nes jie gali išlydyti arba išskirti kenksmingas medžiagas.

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 atsakingas už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite 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.
- Išimkite 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 vidinę viršutinę gaminimo dalį: karštą kaitinimo elementą, metalinius dalių kraštus ir apsaugą nuo taškymosi.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Būkite atsargūs ruošdami greitai gendantį maistą su sinchronizuotos ruošimo pabaigos funkcija (gali daugintis bakterijos).
- Būkite atsargūs išpildami paruoštą maistą ir saugokite, kad neiškristų priedai.
- Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma (pav. 3). 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 spintelės, 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.
- Kad nepažeistumėte prietaiso, nenaudokite šarminių valymo priemonių. Valykite minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

- Nors šis prietaisas gali veikti nepertraukiamai iki 24 valandų, svarbu leisti prietaisui retkarčiais atvėsti. Dėl nepertraukiamo veikimo be vėsinimo prietaisas gali perkaisti ir sutrumpėti jo tarnavimo laikas. Kad būtų užtikrintas saugus naudojimas, išjunkite prietaisą ir prieš vėl įjungdami leiskite jam atvėsti po ilgo maisto gaminimo.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Automatinis išjungimas

- Prietaise įdiegta automatinio išjungimo funkcija. Jei per 20 min. nepaspausite jokio mygtuko, prietaisas automatiškai išsijungs. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, paspauskite maitinimo įjungimo / išjungimo mygtuką.

Perdirbimas



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

Garantija ir pagalba

„Versuni Netherlands B.V.“, įregistruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, šiam gaminiui suteikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos (arba pristatymo datos, jei ji yra vėlesnė). Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Norėdami gauti daugiau informacijos, įsigyti atsarginių dalių arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje **home.id/support**.

Ekologinio projektavimo informacija

Modelio identifikatoriaus (-ių) ekologinio projektavimo informacija: NA565

Apibūdinimas	Simbolis	Vertė	Įrenginys
Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	P _{off}	0,2	W

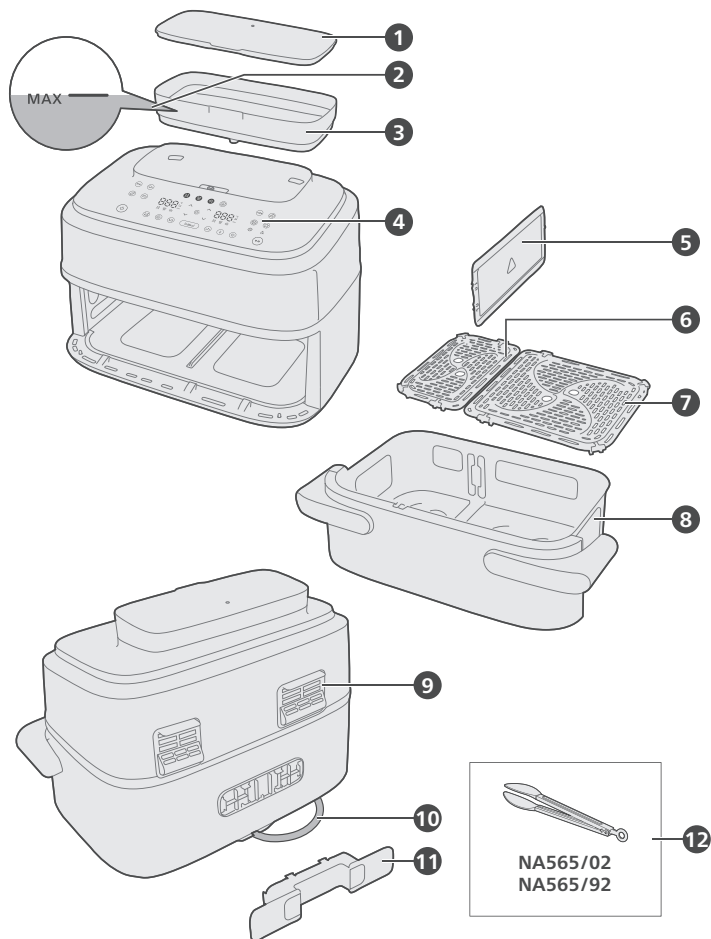
Elektros energijos suvartojimas veikiant budėjimo režimu	P_{sb}	/	W
Laikotarpis prieš automatinį perjungimą į budėjimo režimą	T_{sb}	20	Min.
Eksploatacinės vertės matavimo metodo standartas	EN 50564:2011		
Kontaktiniai duomenys, kuriais galima gauti daugiau informacijos	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nyderlandai		
Prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, nustatytus KOMISIJOS REGLAMENTE (ES) 2023/826.			

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!
Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.home.id**.

Bendrasis aprašymas

Gaminio apžvalga



1 Vandens bakelio dangtis	8 XXL keptuvas / „Megabasket“
2 Vandens lygio indikacija MAX	9 Oro išleidimo angos
3 Vandens bakelis	10 Maitinimo laidas
4 Valdymo skydelis	11 Laido laikiklis
5 Keptuvo skirtuvas	12 Virtuvės žnyplės (tik NA565/02, NA565/92)
6 Apatinė lėkštė kairiajam keptuvui	
7 Apatinė lėkštė dešiniajam keptuvui	

Valdymo skydelio apžvalga

Maitinimas ir pagrindinės operacijos



Ijungimo / išjungimo mygtukas

Bakstelėkite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte „Airfryer“.



Paleidimo / pauzės mygtukas

Bakstelėkite, kad pradėtumėte arba sustabdytumėte kepimo procesą.



Kepimo karštu oru mygtukas

Bakstelėkite, kad pradėtumėte kepti karštu oru su karšto oro cirkuliacija, kad rezultatai būtų traškūs.



Kepimo garais mygtukas

Bakstelėkite norėdami kepti garais ir karštu oru, kad gaminamo maisto vidus būtų drėgnas, o išorė – traški.



Garų mygtukas

Bakstelėkite, kad gamintumėte maistą garais, užtikrinant švelnų ir tolygų kaitinimą.



Kairiojo keptuvo mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinktumėte kairįjį keptuvą



Dešiniojo keptuvo mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinktumėte dešinįjį keptuvą



XXL keptuvo / „Megabasket“ mygtukas

Bakstelėkite, kad pasirinktumėte XXL keptuvą / didelį krepšelį



Didinimo / mažinimo mygtukai

Bakstelėkite, kad padidintumėte arba sumažintumėte gaminimo temperatūrą ir laiką.



Temperatūros reguliavimo mygtukas

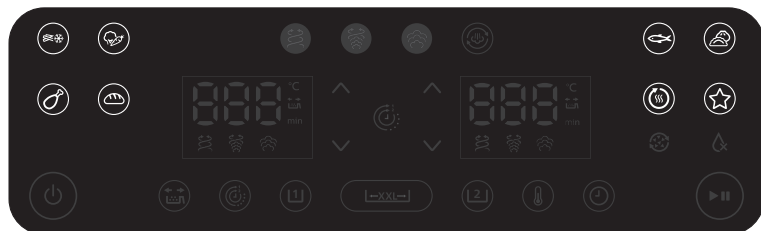
Bakstelėkite, kad įjungtumėte temperatūros reguliavimo režimą.



Laiko reguliavimo mygtukas

Bakstelėkite, kad įjungtumėte laiko reguliavimo režimą.

Iš anksto nustatytos programos



Šaldytos bulvytės

Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad šaldytos bulvytės, bulvių ketvirčiai ar bulviniai blynėliai būtų iškepti iki trašaus auksinio atspalvio.



Įvairios daržovės

Naudokite šį nustatymą, kad daržoves keptumėte ar traškintumėte tolygiai, naudodami kuo mažiau aliejaus.



Vištienos kulšėlės

Naudokite šį išankstinį nustatymą, kad vištienos blauzdelės būtų gerai iškeptos ir odelė taptų traški.



Kepiniai ant skardos

Naudokite šį išankstinį nustatymą kepiniams, kad šiluma būtų tolygiai paskirstyta ir gautumėte auksinės spalvos, traškius rezultatus.



Žuvis

Naudokite šį nustatymą, kad švelniai iškeptumėte žuvies filė ar jūros gėrybes, išlaikydami jų drėgnumą ir trapumą.



Koldūnai

Naudokite šį išankstinį nustatymą koldūnams tolygiai išvirti su traškia išore ir minkštu įdaru.

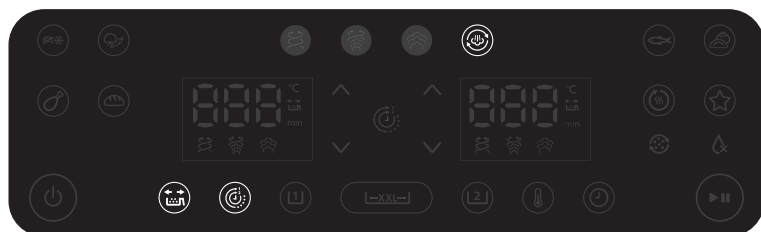
**Pašildymas**

Pašildymo funkcija greitai pašildo paruoštą maistą, atkurdamą jo pradinį skonį ir tekstūrą, bet neperkepdama.

**Mėgstamiausi**

„Airfryer“ turi mėgstamų nustatymų išsaugojimo funkciją, todėl galite išsaugoti pageidaujamą temperatūrą, kad kitą kartą maisto gaminimas vyktų greičiau (žr. „Mėgstamųjų funkcija“).

Papildomos funkcijos

**Priminimas pakratyti**

Šis modelis turi priminimą pakratyti. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, iškart, kai suskamba (žr. „Maisto pakratymas“) priminimo signalas, pakratykite arba apverskite maistą.

Paspauskite **priminimo pakratyti** mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte įspėjimus. Kai funkcija įjungta, išgirsite pytelėjimą ir pamatysite mirksintį mygtuką – tai primins, kad gaminimo metu reikia pakratyti arba apversti maistą, kad rezultatai būtų tolygesni.

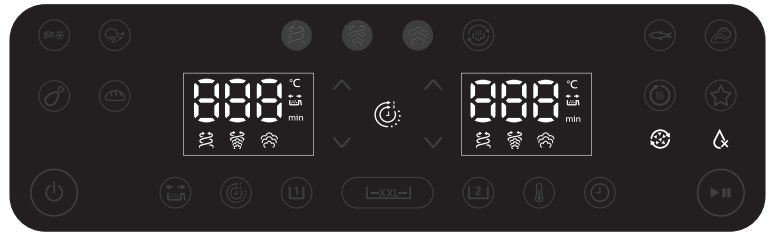
**Valymas garais**

Efektyviai ištirpina riebalų likučius ir kruopščiai išvalo keptuvą (žr. „Valymas garais“).

**Laiko funkcija (sinchronizavimas)**

Automatiškai sinchronizuoja maisto ruošimo laiką, kad abu keptuvai baigtų ruošti maistą vienu metu, net jei maisto ruošimo laikas (žr. „Laiko funkcija (sinchronizavimas)“) skiriasi.

Ekranas



Ekranas

Rodo ruošimo laiką, temperatūrą, virimo režimą ir priminimą pakratyti.



Laiko funkcijos indikatorius

Įsijiebia, kai aktyvuojama laiko funkcija.



Priminimas apie vandens trūkumą

Įsijiebia, kai vandens bakelyje nepakanka vandens.



Kalkių šalinimo priminimas

Kas 10 valandų naudojant garų režimą, ekrane automatiškai pasirodys ir mirksės priminimas apie kalkių šalinimą.

Prieš naudojant pirmą kartą

Svarbu. Naudojant pirmą kartą, iš „AirFryer“ gali sklisti dūmų ir kvapas. Tai yra įprasta ir jų turėtų nelikti per kelias minutes.

Dėmesio! Šis „AirFryer“ prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo riebalų ar bet kokio kito skysčio.

Dėmesio! Nelieskite karštų paviršių. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.

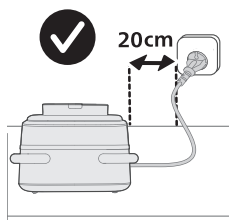
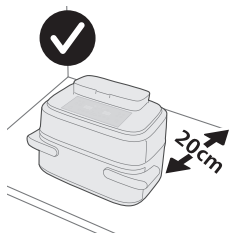
Dėmesio! Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

Pastaba. Prietaiso įkaitinti nereikia.

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą kruopščiai išvalykite.

Paruošimas prieš naudojimą

- 1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Įsitikinkite, kad ant stalo yra pakankamai vietos ištrauktam bėgeliui, ištraukus keptuvą.
- 2 Palikite bent 20 cm laisvos vietos už prietaiso.



Pastaba. Naudojimo metu karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Saugiai laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angų. Prietaisą statykite ne mažesniu kaip 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angų tiesiai priešais kištukinį lizdą.

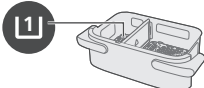
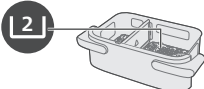
Pastaba. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.

Pastaba. Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.

Keptuvo skirtuvo naudojimas

Jūsų „AirFryer“ yra komplektuojamas su XXL keptuvu / „Megabasket“ ir nuimamu skirtuvu, todėl galite lanksčiai rinktis įvairius ruošimo būdus.

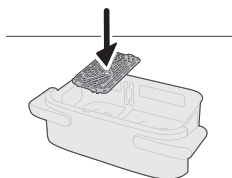
- Kairysis keptuvas [1]: tinka tik **kepiniai karštu oru**
- Dešinysis keptuvas [2], „Megabasket“ [XXL]: tinka tik „**Airfry**“, „**Steamfry**“, „**Steam**“, „**Steam cleaning**“, ir „**Descaling**“

						
						
		✓	✗	✗	✗	✗
		✓	✓	✓	✓	✓
		✓	✓	✓	✓	✓

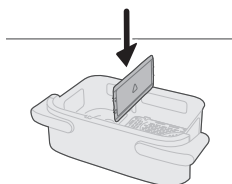
Kairysis keptuvas [1]

Kairysis keptuvas puikiai tinka mažesnėms porcijoms arba garnyrams.

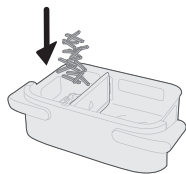
- Įdėkite apatinę lėkštę į kairįjį keptuvą.



- Tvirtai įdėkite keptuvo skirtuvą.



3 Į kairįjį keptuvą įdėkite ingredientus.



4 Paspauskite **kairįjį keptuvą [1]** valdymo skydelyje.

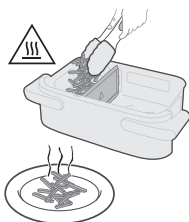


5 Nustatykite kepimo parametrus ir pradėkite ruošti maistą.



6 Baigę kepti, išimkite paruoštą maistą iš keptuvo naudodami virtuvines žnyplės.

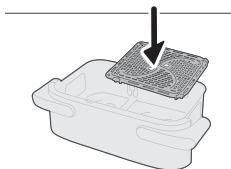
Pastaba. Modelių NA565/02 ir NA565/92 komplektuose yra virtuvinės žnyplės. Kitiems modeliams žnyplės parduodamos atskirai.



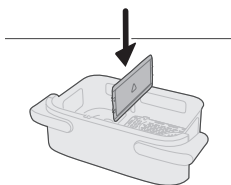
Dešinysis keptuvas [2]

Dešinysis keptuvas [2] idealiai tinka didesnėms porcijoms arba pagrindiniams patiekalams.

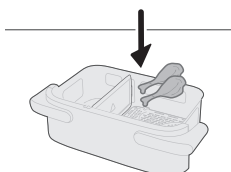
- Įdėkite apatinę lėkštę į dešiniąjį keptuvą.



- Tvirtai įdėkite keptuvo skirtuvą.



- Į dešiniąjį keptuvą įdėkite ingredientus.



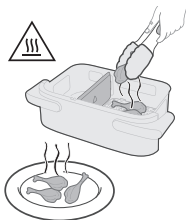
- Paspauskite **dešiniąjį keptuvą [2]** valdymo skydelyje.



- Pasirinkite **Airfry**, **Steamfry** arba **Steam** režimą.



- 6 Nustatykite kepimo parametrus ir pradėkite ruošti maistą.



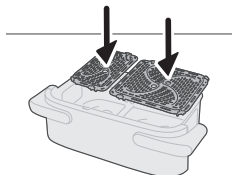
- 7 Baigę kepti, išimkite paruoštą maistą iš keptuvo naudodami virtuvines žnyplės.

Pastaba. Modelių NA565/02 ir NA565/92 komplektuose yra virtuvinės žnyplės. Kitiems modeliams žnyplės parduodamos atskirai.

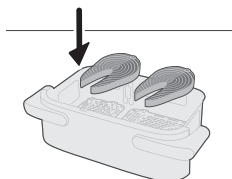
XXL keptuvas / „Megabasket“

XXL keptuvas / „Megabasket“ puikiai tinka dideliems kiekiams arba visos šeimos maistui gaminti viename keptuve.

- 1 Įdėkite abi apatines lėštes į keptuvą.



- 2 Įdėkite ingredientus į keptuvą.



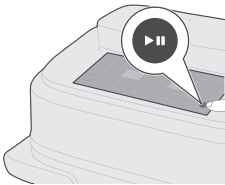
- 3 Paspauskite **XXL** keptuvų valdymo skydelyje.



- 4 Pasirinkite **Airfry**, **Steamfry** arba **Steam** režimą.



- 5 Nustatykite kepimo parametrus ir pradėkite ruošti maistą.



- 6 Baigę kepti, išimkite paruoštą maistą iš keptuvo naudodami virtuvines žnyplės.

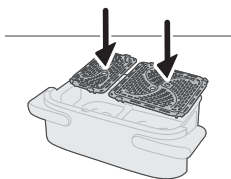


Pastaba. Modelių NA565/02 ir NA565/92 komplektuose yra virtuvinės žnyplės. Kitiems modeliams žnyplės parduodamos atskirai.

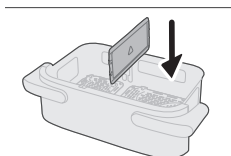
Dviejų keptuvų režimas

Idealiai tinka ruošti du skirtingus maisto produktus tuo pačiu metu, nesusimaišant skoniui.

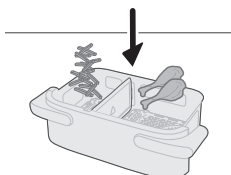
- 1 Įdėkite abi apatines lėkštes į keptuvą.



- 2 Tvirtai įdėkite keptuvo skirtuvą.



- 3 Į abu keptuvus įdėkite ingredientus.



- 4 Paspauskite **kairįjį keptuvą [1]** valdymo skydelyje.
5 Nustatykite kairiojo keptuvo kepimo parametrus.



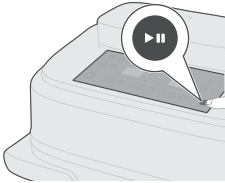
- 6 Paspauskite **dešinįjį keptuvą [2]** valdymo skydelyje.



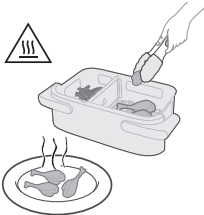
7 Pasirinkite **Airfry**, **Steamfry** arba **Steam** režimą.



8 Nustatykite kepimo parametrus ir pradėkite ruošti maistą.



9 Baigę kepti, išimkite paruoštą maistą iš keptuvo naudodami virtuvines žnyplės.



Pastaba. Modelių NA565/02 ir NA565/92 komplektuose yra virtuvinės žnyplės. Kitiems modeliams žnyplės parduodamos atskirai.

Maisto ruošimo režimai

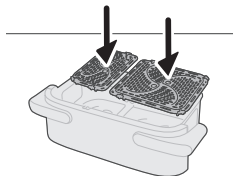
Šis prietaisas su garų funkcija siūlo tris universalius gaminimo režimus, skirtus įvairiems gaminimo poreikiams tenkinti.

- **„Airfry“ režimas** užtikrina traškius rezultatus naudojant minimalų aliejaus kiekį, puikiai tinka užkandžiams ir mėgstamiems keptiems patiekalams.
- **„Steamfry“ režimas** derina karštą orą ir garus, kad sulaukytų drėgmę ir pasiektų auksinį apskrudimą – idealiai tinka gležniems maisto produktams, pavyzdžiui, naminei duonai, naminei picai ir žuviai.
- **„Steam“ režimas** naudoja grynus garus ingredientams švelniai gaminti, išsaugant maistines medžiagas ir tekstūrą, todėl puikiai tinka daržovėms ir jūros gėrybėms.

Kepimas naudojant rankinius nustatymus

„Airfry“ režimas

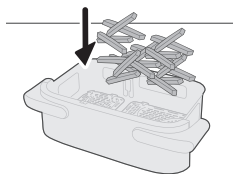
- Įdėkite abi apatines lėkštes į keptuvą.



- Sudėkite ingredientus į keptuvą.

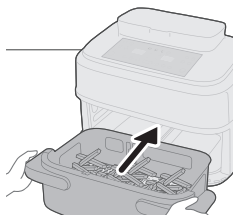
Pastaba. „Airfryer“ tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė“.

Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į keptuvą daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.



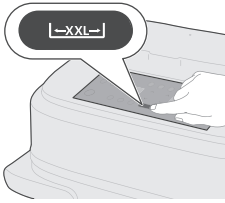
- Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. Tvirtai įstumkite keptuvą atgal į prietaisą, kol jis tvirtai užsifiksuos savo vietoje.



- Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.



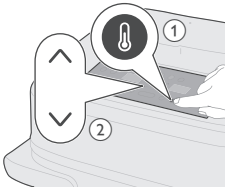


5 Bakstelėkite mygtuką **XXL**.

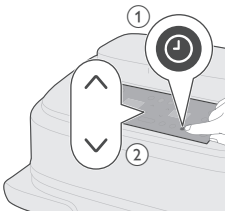
Pastaba. Bakstelėkite tinkamą keptuvo mygtuką pagal naudojamą keptuvą.



6 Bakstelėkite **Airfry** mygtuką, kad įjungtumėte „Airfry“ režimą.

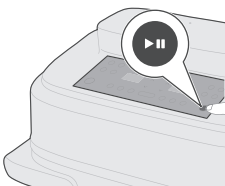


7 Bakstelėkite **temperatūros** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą ruošimo temperatūrą.



8 Bakstelėkite **laiko** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą ruošimo laiką.

Pastaba. Galite ne tik rankiniu būdu pasirinkti gaminimo temperatūrą ir laiką, bet ir rinktis iš įvairių iš anksto nustatytų programų, sukurtų patogumui ir optimaliems rezultatams pasiekti.



9 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite ingredientus virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

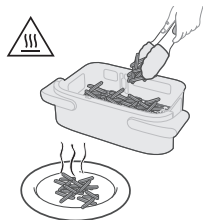
Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvas išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvas bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.



10 Kai kepinas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus ruošimo procesui, keptuvas, vidinis korpusas ir ingredientai yra karšti. Kai išimsite keptuvą iš prietaiso, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.



11 Išimkite paruoštą maistą iš keptuvo.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Maisto lentelė „Airfry“ režimui

Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

Pastaba

- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklo skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.
- Maisto gaminimo rezultatai priklauso nuo kiekvieno patiekalo ingredientų dydžio ar kiekio. Norėdami pasiekti puikių rezultatų, pritaikykite iš anksto nustatytus virimo parametrus pagal konkrečius ingredientus. „Home ID“ receptų knygoje išsamiai nurodyta, kaip pritaikyti receptus pagal ingredientų dydį ir kiekį.

Produktai

Keptuv-
asMaisto
kiekisTemperat-
ūraTrukmė
(min.)

Pastaba

Dešinė

1100 g / 39
oz

200 °C

32 min.

Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 16, 20, 24 ir 28 minutės.

Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.

Kairė

600 g / 21 oz

200 °C

43 min.

Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 20, 25, 31 ir 36 minutės.

Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.

XXL

2000 g / 70
oz

200 °C

38 min.

Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 18, 23, 28 ir 33 minutės.

Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.

Plonos šaldytos bulvytės (7 x
7 mm / 0,3 x 0,3 col.)

Didelė porcija

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.) Maža porcija	Dešinė	800 g / 28 oz	200 °C	20–30 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 12, 15, 18 ir 21 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
	Kairė	300 g / 11 oz	200 °C	22–28 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 13, 16, 20 ir 24 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 13, 17, 20 ir 25 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	Dešinė	800 g / 28 oz	180 °C	29–31 min.	Gamindami 2–3 kartus pakratykite
	Kairė	300 g / 11 oz	180 °C	36–38 min.	Gamindami 2–3 kartus pakratykite
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30–32 min.	Gamindami 2–3 kartus pakratykite
Šaldyti vištienos gabaliukai	Dešinė	600 g / 21 oz	180 °C	10–16 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
	Kairė	300 g / 11 oz	180 °C	13–18 min.	Pakratyti įpusėjus
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11–15 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
Šaldyti suktinukai	Dešinė	600 g / 21 oz	180 °C	12–18 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
	Kairė	300 g / 11 oz	180 °C	12–18 min.	Pakratyti įpusėjus
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13–19 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
Mėsainiai (apie 150 g / 5 oz / vnt.)	Dešinė	4 paplotėliai	200 °C	10–16 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	Kairė	2 paplotėliai	200 °C	10–16 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	XXL	6 vnt.	200 °C	10–16 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	Dešinė	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60 min.	Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 oz)	Dešinė	4 vnt.	200 °C	10–15 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	Kairė	2 vnt.	200 °C	12–17 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	XXL	8 vnt.	200 °C	12–18 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą

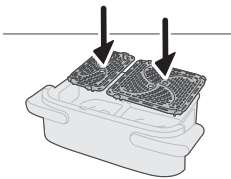
Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 oz / vnt.)	Dešinė	10 vnt.	200 °C	8–13 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	Kairė	5 vnt.	200 °C	10–14 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	XXL	14 vnt.	200 °C	9–14 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Vištienos kulšėlės (apie 100 g / 3,5 oz / vnt.) Maža porcija	Dešinė	4 vnt.	190 °C	23 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami mažas porcijas vištienos blauzdelių rankiniu būdu pakratykite, apverskite arba pamaišykite maistą praėjus 13 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą
	Kairė	4 vnt.	190 °C	27 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami mažas porcijas vištienos blauzdelių rankiniu būdu pakratykite, apverskite arba pamaišykite maistą praėjus 14 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą
	XXL	8 vnt.	190 °C	28 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami mažas porcijas vištienos blauzdelių rankiniu būdu pakratykite, apverskite arba pamaišykite maistą praėjus 14 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą
Vištienos krūtinėlė (apie 200 g / 7 oz / vnt.)	Dešinė	4 vnt.	180 °C	15–25 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	Kairė	3 vnt.	180 °C	20–25 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	XXL	10 vnt.	180 °C	22–25 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Visa višta	Dešinė	1200 g / 42 oz	180 °C	45–60 min.	Neaktualu
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt.)	Dešinė	3 vnt.	200 °C	15–20 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	Kairė	1 vienetas	200 °C	16–20 min.	Neaktualu
	XXL	4 vnt.	200 °C	18–25 min.	Neaktualu
Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)	Dešinė	4 vnt.	160 °C	10–14 min.	Neaktualu
	Kairė	2 vnt.	160 °C	16–22 min.	Neaktualu
	XXL	8 vnt.	160 °C	16–21 min.	Neaktualu
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos) Didelė porcija	Dešinė	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami dideles įvairių daržovių porcijas rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą praėjus 11 ir 17 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą
	Kairė	800 g / 14 oz	180 °C	24 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami dideles įvairių daržovių porcijas rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą praėjus 12 ir 18 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min.	Išjunkite priminimą pakratyti ir ruošdami dideles įvairių daržovių porcijas rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą praėjus 12 ir 18 minučių, kad pasiektumėte optimalų rezultatą

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Keksiukai (apie 40 g / 1,4 oz / puodelis)	Dešinė	6 vnt.	160 °C	13 min.	
	Kairė	6 vnt.	160 °C	16 min.	
	XXL	12 vnt.	160 °C	15 min.	
Pyragas	Dešinė	500 g / 18 oz	150 °C	30–35 min.	Naudokite kepimo priedą
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 75 g / 2,7 oz / vnt.)	Dešinė	4 vnt.	180 °C	8 min.	
	Kairė	3 vnt.	180 °C	8 min.	
	XXL	8 vnt.	180 °C	8 min.	
Veganiški produktai (švieži patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)	Dešinė	12 vnt.	180 °C	12–15 min.	Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
	Kairė	12 vnt.	190 °C	15–18 min.	Gamindami 2 kartus pakratykite
	XXL	20 vnt.	190 °C	15–20 min.	Gamindami 2 kartus pakratykite
Naminė duona	Dešinė	550 g / 19 oz	150 °C	30–40 min.	Naudokite kepimo priedą. Nenaudokite kepimo popieriaus.

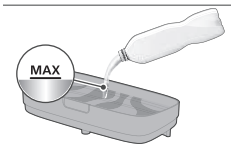
„Steamfry“ režimas

1 Įdėkite abi apatines lėkštes į keptuvą.

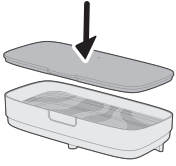


2 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „MAX“ vandens lygio.

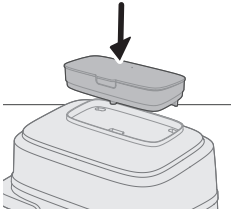
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.



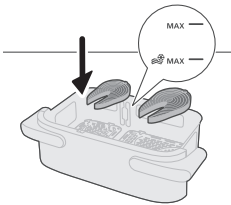
- 3 Užfiksuokite vandens bakelio dangtelį.



- 4 Suderinkite vandens bakelį su prietaiso viršuje esančiu grioveliu ir tvirtai nuspauskite, kol jis užsifiksuos.



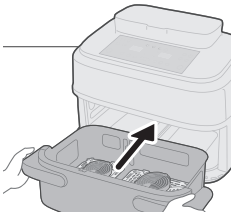
- 5 Sudėkite ingredientus į keptuvą.



Pastaba. „Airfryer“ tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė“.

Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į keptuvą daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

- 6 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



Pastaba. Tvirtai įstumkite keptuvą atgal į prietaisą, kol jis tvirtai užsifiksuos savo vietoje.

- 7 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.



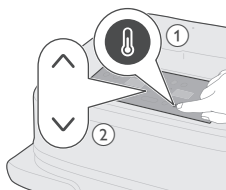


8 Bakstelėkite mygtuką **XXL**.

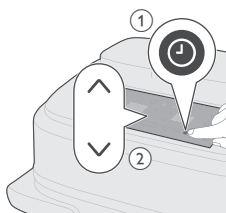
Pastaba. Bakstelėkite tinkamą keptuvo mygtuką pagal naudojamą keptuvą.



9 Bakstelėkite **Steamfry** mygtuką, kad įjungtumėte „Steamfry“ režimą.



10 Bakstelėkite **temperatūros** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą ruošimo temperatūrą.



11 Bakstelėkite **laiko** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą ruošimo laiką.

Pastaba. Galite ne tik rankiniu būdu pasirinkti gaminimo temperatūrą ir laiką, bet ir rinktis iš įvairių iš anksto nustatytų programų, sukurtų patogumui ir optimaliems rezultatams pasiekti.



12 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite turinį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvas išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvas bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.



13 Kai kepinas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus ruošimo procesui, keptuvas, vidinis korpusas ir ingredientai yra karšti. Kai išimsite keptuvą, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.



14 Išimkite paruoštą maistą iš keptuvo.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Maisto lentelė „Steamfry“ režimui

Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

Pastaba

- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklo skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.
- Maisto gaminimo rezultatai priklauso nuo kiekvieno patiekalo ingredientų dydžio ar kiekio. Norėdami pasiekti puikių rezultatų, pritaikykite iš anksto nustatytus virimo parametrus pagal konkrečius ingredientus. „Home ID“ receptų knygoje išsamiai nurodyta, kaip pritaikyti receptus pagal ingredientų dydį ir kiekį.

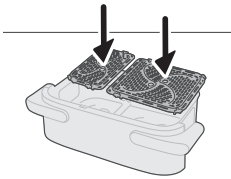
Produktai	Keptuvas	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	Dešinė	800 g / 28 oz	180 °C	26–35 min.	Gaminami 2 kartus pakratykite
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26–35 min.	Gaminami 2 kartus pakratykite
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4 oz / vnt.)	Dešinė	10 vnt.	200 °C	22–27 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	XXL	15 vnt.	200 °C	23–28 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Vištienos krūtinėlė (apie 200 g / 7 oz / vnt.)	Dešinė	4 vnt.	180 °C	18–22 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
	XXL	12 vnt.	180 °C	18–23 min.	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt.)	Dešinė	3 vnt.	200 °C	15–20 min.	Neaktualu
	XXL	5 vnt.	200 °C	15–20 min.	Neaktualu
Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)	Dešinė	4 vnt.	160 °C	12–16 min.	Neaktualu
	XXL	8 vnt.	160 °C	15–20 min.	Neaktualu
Įvairios daržovės	Dešinė	1000 g / 35 oz	200 °C	20–25 min.	Pakratyti įpusėjus
Žiediniai kopūstai	Dešinė	600 g / 21 oz	150 °C	19–21 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19–23 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
Morkos	Dešinė	600 g / 21 oz	150 °C	20–24 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20–25 min.	Gamindami pakratykite arba apverskite
Naminė duona	Dešinė	550 g / 19 oz	180 °C	30–35 min.	Naudokite kepimo priedą. Nenaudokite kepimo popieriaus.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40–45 min.	Naudokite bet kokį tinkamą kepimo indą. Įsitikinkite, kad duonos kepalas būtų kuo plokštesnis, arba padalinkite duoną į du mažesnius kepalus. Nenaudokite kepimo popieriaus.
Koldūnai	Dešinė	400 g / 14 oz	170 °C	15–20	Neaktualu
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17–22 min.	Neaktualu

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Visa višta	Dešinė	1200 g / 42 oz	190 °C	45–55 min.	Neaktualu
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50–60 min.	Neaktualu

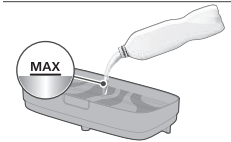
„Steam“ režimas

- Įdėkite abi apatines lėštes į keptuvą.

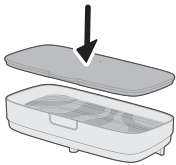


- Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „MAX“ vandens lygio.

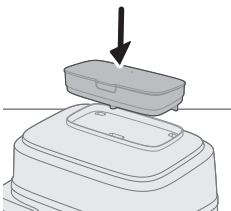
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

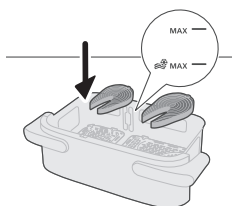


- Užfiksuokite vandens bakelio dangtelį.



- Suderinkite vandens bakelį su prietaiso viršuje esančiu grioveliu ir tvirtai nuspauskite, kol jis užsifiksuos.

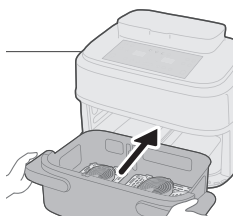




5 Sudėkite ingredientus į keptuvą.

Pastaba. „Airfryer“ tinka įvairių ingredientų ruošimui. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, rekomenduojamus kiekius ir kepimo laiką rasite „Maisto lentelė“.

Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į keptuvą daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

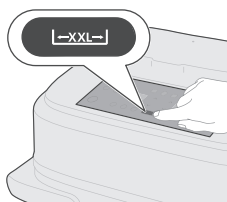


6 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. Tvirtai įstumkite keptuvą atgal į prietaisą, kol jis tvirtai užsifiksuos savo vietoje.



7 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.

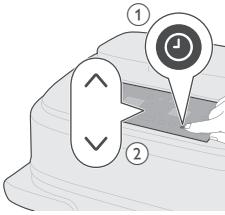


8 Bakstelėkite mygtuką **XXL**.

Pastaba. Bakstelėkite tinkamą keptuvo mygtuką pagal naudojamą keptuvą.



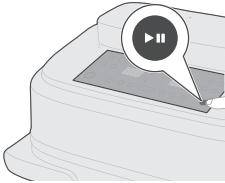
9 Bakstelėkite **Steam** mygtuką, kad įjungtumėte gaminimo garais režimą.



- 10** Bakstelėkite **laiko** mygtuką, tada naudokite **didinimo** arba **mažinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte norimą ruošimo laiką.

Pastaba. Gaminant garais temperatūros reguliuoti negalima.

Pastaba. Galite ne tik rankiniu būdu pasirinkti ruošimo laiką, bet ir rinktis iš įvairių iš anksto nustatytų programų, sukurtų patogumui ir optimaliems rezultatams pasiekti.



- 11** Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite turinį virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvas išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvas bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.



- 12** Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus ruošimo procesui, keptuvas, vidinis korpusas ir ingredientai yra karšti. Kai išimsite keptuvą, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.



- 13** Išimkite paruoštą maistą iš keptuvo.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskyręs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.

Maisto lentelė „Steam“ režimui

Toliau pateiktoje lentelėje nurodomi rekomenduojami baziniai nustatymai įvairių maisto produktų ruošimui.

Pastaba

- Pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Dėl ingredientų kilmės, dydžio, formos ir prekės ženklo skirtumų, optimalūs rezultatai negali būti garantuojami visiems ingredientams.
- Kepant didesnius kiekius (pvz., bulvytes, krevetes, vištienos blauzdeles, šaldytus užkandžius), kepimo metu 2–3 kartus pakratykite, apverskite arba pamaišykite ingredientus, kad užtikrintumėte vienodą tekstūrą ir iškepimą.

- Maisto gaminimo rezultatai priklauso nuo kiekvieno patiekalo ingredientų dydžio ar kiekio. Norėdami pasiekti puikių rezultatų, pritaikykite iš anksto nustatytus virimo parametrus pagal konkrečius ingredientus. „Home ID“ receptų knygoje išsamiai nurodyta, kaip pritaikyti receptus pagal ingredientų dydį ir kiekį.

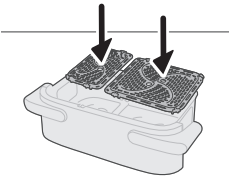
Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	Dešinė	800 g / 28 oz	100 °C	28–35 min.	Neaktualu
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30–35 min.	Neaktualu
Visa bulvė (apie 250–300 g / 9–11 oz / vnt.)	Dešinė	4 vnt.	100 °C	45–55 min.	Neaktualu
	XXL	10 vnt.	100 °C	40–50 min.	Neaktualu
Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4 oz / vnt.)	Dešinė	10 vnt.	100 °C	30–40 min.	Neaktualu
	XXL	15 vnt.	100 °C	30–40 min.	Neaktualu
Vištienos krūtinėlė (apie 200 g / 7 oz / vnt.)	Dešinė	4 vnt.	100 °C	20–25 min.	Neaktualu
	XXL	12 vnt.	100 °C	30–40 min.	Neaktualu
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz / vnt.)	Dešinė	3 vnt.	100 °C	15–20 min.	Neaktualu
	XXL	8 vnt.	100 °C	25–30 min.	Neaktualu
Kietosios daržovės	Dešinė	600 g / 21 oz	100 °C	12–16 min.	Neaktualu
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20–28 min.	Neaktualu
Koldūnai	Dešinė	400 g / 14 oz	100 °C	15–20 min.	Neaktualu
	XXL	800 g / 28 oz	100 °C	20–25 min.	Neaktualu
Kiaulienos šonkauliai	Dešinė	300 g / 11 unc.	100 °C	30–35 min.	Naudokite tam tikro dydžio lėkštę
	XXL	1000 g / 35 oz	100 °C	40–45 min.	Neaktualu

Produktai	Keptuv- as	Maisto kiekis	Temperat- ūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Ryžiai	Dešinė	320 g / 11 oz	100 °C	25–30 min.	Naudokite kepimo indą, pvz., kepimo orkaitėje indą, silikoninį padėklą ir kt. Į puodą įpilkite 320 ml vandens, ryžių ir vandens santykis – 1:1,25.
	XXL	(640 g / 22 oz)	100 °C	25–30 min.	Naudokite bet kokį tinkamą kepimo indą. Į puodą įpilkite 600 ml vandens, ryžių ir vandens santykis – 1:1,25.
Batatai ir saldžiosios bulvės (apie 100 g / 4 oz / vnt.)	Dešinė	8 vnt.	100 °C	45–60 min.	Neaktualu
	XXL	12 vnt.	100 °C	45–60 min.	Neaktualu

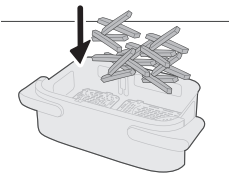
Kepimas su išankstiniais nustatymais

Šis prietaisas turi įvairias išankstines kepimo programas, skirtas supaprastinti maisto ruošimą. Kiekviena išankstinė programa yra optimizuota konkrečiam maisto tipui, automatiškai nustatydamą idealią temperatūrą ir kepimo laiką, kad su minimaliomis pastangomis būtų pasiekti puikūs rezultatai.

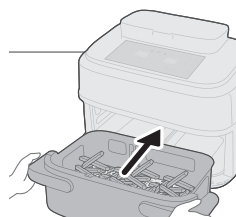
1 Įdėkite abi apatines lėkštes į keptuvą.



2 Sudėkite ingredientus į keptuvą.



Pastaba. Neviršykite rekomenduojamų kiekių ir nepilkite į keptuvą daugiau nei nurodyta **MAX** linija, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

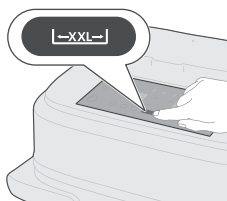


3 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. Tvirtai įstumkite keptuvą atgal į prietaisą, kol jis tvirtai užsifiksuos savo vietoje.

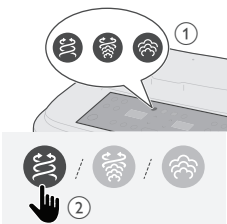


4 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.



5 Bakstelėkite mygtuką **XXL**.

Pastaba. Bakstelėkite tinkamą keptuvo mygtuką pagal naudojamą keptuvą.



6 Bakstelėkite **Airfry**, **Steamfry** arba **Steam** mygtuką, kad įjungtumėte vieną iš gaminimo režimų.

Pastaba. Naudodami **Steamfry** arba **Steamy** režimą įsitikinkite, kad pripildytas vandens bakelis yra savo vietoje.



7 Pasirinkite vieną iš anksto nustatytų programų pagal gaminamą maistą.



8 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, norėdami pradėti kepti.

Pastaba. Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami tai padaryti:

- Atsargiai ištraukite keptuvą.
- Pakratykite arba apverskite ingredientus virš karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įdėkite keptuvą atgal, kad tęstumėte gaminimą.

Pastaba. Norėdami sustabdyti kepimo procesą, paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką. Dar kartą paspauskite mygtuką, kad tęstumėte kepimą.

Pastaba. Kai keptuvą išimamas, prietaisas automatiškai sustos. Kai keptuvą bus įdėtas atgal į prietaisą, kepimas bus automatiškai atnaujintas.

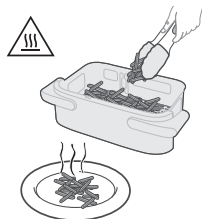
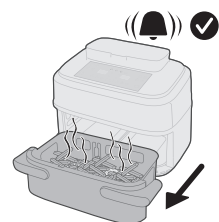
9 Kai kepimas bus baigtas, suskambės laikmačio signalas. Atsargiai ištraukite keptuvą.

Dėmesio! Pasibaigus ruošimo procesui, keptuvą, vidinį korpusą ir ingredientai yra karšti. Kai išimsite keptuvą iš prietaiso, visada padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo arba silikoninio kilimėlio). Priklausomai nuo maisto rūšies, iš keptuvo gali išsiveržti karšti garai.

10 Išimkite paruoštą maistą iš keptuvo.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš ingredientų išsiskykęs riebalas susikaups keptuvo dugne.

Pastaba. priklausomai nuo gaminamo maisto tipo, galite išpilti aliejaus arba riebalų perteklių tarp partijų arba prieš pakratant turinį. Kad tai padarytumėte saugiai, pastatykite keptuvą ant karščiui atsparaus paviršiaus ir užsidėkite virtuvines pirštines. Atsargiai išpilkite aliejų ar riebalus.



Išankstinių nustatymų lentelė XXL keptuvui (2750W)

	Išankstinis nustatymas	Rekomenduojamas svoris	Kepimas karštu oru		Kepimas garais		Ruošimas garuose	
			Laikas	Temperatūra	Laikas	Temperatūra	Laikas	Temperatūra
	Šaldytos bulvytės	1300 g	26 min.	200 °C	-	-	-	-
	Daržovės	1200 g	24 min.	200 °C	20 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Vištienos kulšėlės	1875 g	30 min.	190 °C	32 min.	200 °C	40 min.	100 °C
	Kepiniai ant skardos	1500 g	25 min.	180 °C	27 min.	180 °C	-	-
	Žuvis	2200 g	18 min.	200 °C	20 min.	200 °C	22 min.	100 °C

	Išankstini- nis nustaty- mas	Rekom- enduoj- amas svoris	Kepimas karštu oru		Kepimas garais		Ruošimas garuose	
			Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra
	Koldūnai	800 g	-	-	22 min.	160 °C	22 min.	100 °C
	Pakartoti- nis šildymas	850 g	6 min.	180 °C	22 min.	160 °C	16 min.	100 °C

Išankstinių nustatymų lentelė XXL keptuvui (2200W-2300W)

	Išankstini- nis nustaty- mas	Rekom- enduoj- amas svoris	Kepimas karštu oru		Kepimas garais		Ruošimas garuose	
			Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra
	Šaldytos bulvytės	1300 g	29 min.	200 °C	-	-	-	-
	Daržovės	1200 g	25 min.	200 °C	21 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Vištienos kulšėlės	1875 g	32 min.	190 °C	35 min.	200 °C	40 min.	100 °C
	Kepiniai ant skardos	1500 g	28 min.	180 °C	30 min.	180 °C	-	-
	Žuvis	2200 g	20 min.	200 °C	21 min.	200 °C	22 min.	100 °C
	Koldūnai	800 g	-	-	25 min.	160 °C	22 min.	100 °C
	Pakartoti- nis šildymas	850 g	6 min.	180 °C	22 min.	160 °C	16 min.	100 °C

Išankstinių nustatymų lentelė dešiniajam keptuvui (2750W)

	Išankstini- nis nustaty- mas	Rekom- enduoj- amas svoris	Kepimas karštu oru		Kepimas garais		Ruošimas garuose	
			Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra
	Šaldytos bulvytės	800 g	24 min.	200 °C	-	-	-	-
	Daržovės	700 g	17 min.	200 °C	15 min.	160 °C	14 min.	100 °C

	Išankstini- nis nustaty- mas	Rekom- enduo- jamas svoris	Kepimas karštu oru		Kepimas garais		Ruošimas garuose	
			Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra
	Vištienos kulšėlės	1200 g	22 min.	190 °C	24 min.	200 °C	27 min.	100 °C
	Kepiniai ant skardos	700 g	19 min.	180 °C	23 min.	160 °C	-	-
	Žuvis	600 g	13 min.	190 °C	15 min.	200 °C	16 min.	100 °C
	Koldūnai	400 g	-	-	18 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Pakartoti- nis šildymas	500 g	7 min.	180 °C	18 min.	160 °C	13 min.	100 °C

Išankstinių nustatymų lentelė dešiniajam keptuvui (2200W-2300)

	Išankstini- nis nustaty- mas	Rekom- enduo- jamas svoris	Kepimas karštu oru		Kepimas garais		Ruošimas garuose	
			Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra	Laikas	Temper- atūra
	Šaldytos bulvytės	800 g	28 min.	200 °C	-	-	-	-
	Daržovės	700 g	18 min.	200 °C	16 min.	160 °C	14 min.	100 °C
	Vištienos kulšėlės	1200 g	25 min.	190 °C	27 min.	200 °C	27 min.	100 °C
	Kepiniai ant skardos	700 g	22 min.	180 °C	26 min.	160 °C	-	-
	Žuvis	600 g	16 min.	190 °C	18 min.	200 °C	16 min.	100 °C
	Koldūnai	400 g	-	-	21 min.	160 °C	20 min.	100 °C
	Pakartoti- nis šildymas	500 g	7 min.	180 °C	18 min.	160 °C	13 min.	100 °C

Išankstinių nustatymų lentelė kairiajam keptuvui (2750W)

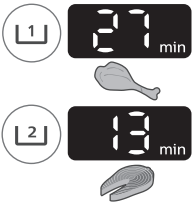
	Išankstinis nustatymas	Rekomenduojamas svoris	Kepimas karštu oru	
			Laikas	Temperatūra
	Šaldytos bulvytės	300 g	25 min.	200 °C
	Daržovės	400 g	30 min.	200 °C
	Vištienos kulšėlės	625 g	27 min.	190 °C
	Kepiniai ant skardos	450 g	20 min.	190 °C
	Žuvis	400 g	19 min.	200 °C
	Pakartotinis šildymas	140 g	5 min.	160 °C

Išankstinių nustatymų lentelė kairiajam keptuvui (2200W-2300W)

	Išankstinis nustatymas	Rekomenduojamas svoris	Kepimas karštu oru	
			Laikas	Temperatūra
	Šaldytos bulvytės	300 g	28 min.	200 °C
	Daržovės	400 g	32 min.	200 °C
	Vištienos kulšėlės	625 g	30 min.	190 °C
	Kepiniai ant skardos	450 g	25 min.	190 °C
	Žuvis	400 g	22 min.	200 °C
	Pakartotinis šildymas	140 g	5 min.	160 °C

Laiko funkcija (sinchronizavimas)

Naudodami laiko funkciją, automatiškai sinchronizuokite ruošimo laiką 2 keptuvuose, kad patiekalai būtų paruošti tuo pačiu metu.

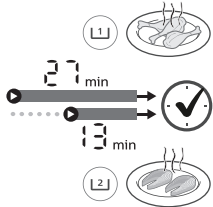


1 Nustatykite abiejų keptuvų ruošimo laiką.

2 Paspauskite laiko funkcijos mygtuką.



3 Kiekvienas keptuvas pradės ruošimą skirtingu laiku, bet baigs tuo pačiu metu.



Mėgstamųjų funkcija

Mėgstamųjų funkcija leidžia išsaugoti pageidaujamus gaminimo nustatymus, kad galėtumėte juos greitai ir nuosekliai naudoti.

Keptuvas: pasirinkite norimą keptuvą – kairįjį keptuvą, dešinįjį keptuvą arba „Megabasket“ (XXL keptuvą)

Režimas: Pasirinkę keptuvą, pasirinkite ruošimo režimą: „Airfry“, „Steamfry“ arba „Steam“. Pastaba: „Steamfry“ ir „Steam“ režimai yra prieinami tik „Megabasket“ (XXL keptuvui) arba dešiniajame keptuve.

Laikas: nustatykite ruošimo trukmę pagal receptą.

Temperatūra: nustatykite temperatūrą, kad pasiektumėte norimus ruošimo rezultatus.



Išsaugoti: kai nustatysite kairiojo, dešiniojo arba „Megabasket“ (XXL) keptuvo parametrus, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mėgstamųjų nustatymų mygtuką, kad parametrai būtų išsaugoti kaip mėgstamieji nustatymai. Kitą kartą tiesiog pasirinkite krepšelį, ruošimo režimą ir išsaugotą mėgstamąjį nustatymą, kad galėtumėte iškart pradėti ruošimą, nekartodami nustatymų.

Maisto pakratymas

Kada pakratyti

- Maistą pakratykite arba apverskite 2–3 kartus įpusėjus kepimui, arba daugiau, jei norite.
- Kai kurie išankstiniai nustatymai turi integruotą priminimo pakratyti funkciją.

Ką reikia pakratyti

- Maži produktai, tokie kaip bulvytės ar vištienos gabaliukai, kurie kepimo metu susikaupia vienoje vietoje, paprastai turi būti pakratomi, kad būtų užtikrintas tolygus traškumas ir vienodas kepimas.
- Jei šių produktų nepakratysite, jie gali iškepti nevienodai arba kai kuriose vietose būti neapkepę.
- Įpusėjus kepimui, storesnius produktus, pavyzdžiui, didkepsnius, reikia apversti, kad jie iš visų pusių būtų vienodai apskrudę.

Kaip pakratyti

Ruošimo metu išimkite krepšelį iš „Airfryer“ ir pakratykite, sumaišykite arba apverskite maistą.

Norėdami saugiai pakratyti maistą:

- 1 Laikykite krepšelį virš karščiu atsparaus paviršiaus.
- 2 Švelniai pakratykite krepšelį ir įsitikinkite, kad karštas oras pasiektų visus maisto paviršius.

Jei krepšelis per sunkus, kad jį būtų galima pakratyti:

- 1 Krepšelį padėkite ant karščiu atsparaus paviršiaus.





- 2 Naudokite silikonines žnyples ar virtuvės reikmenis, kad sumaišytumėte ar apverstumėte ingredientus. Vėl įdėkite krepšelį ir tęskite kepimą.

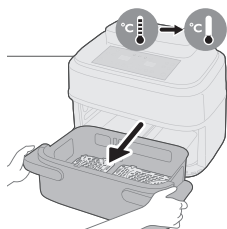
Pastaba: Kai krepšelis išimamas, „Airfryer“ automatiškai sustos. Ekranas liks sustingęs, kol krepšelis nebus įdėtas atgal.

Pastaba: Kai krepšelis vėl įdedamas, kepimas automatiškai atnaujinamas.

Pastaba: Venkite ilgai išimti krepšelį (ilgiau nei 30 sekundžių), nes tai gali sukelti prietaiso atvėsimą.

Valymas

Įprastinis valymas

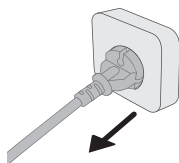


Įspėjimas. Prieš valydami palaukite, kol keptuvas ir prietaiso vidus visiškai atvės.

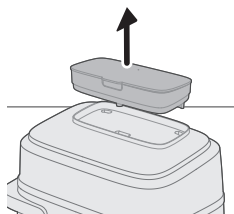
Įspėjimas: keptuve yra nelimpanti danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.

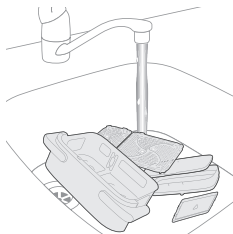
Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

- 1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite **įjungimo / išjungimo** mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- 2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

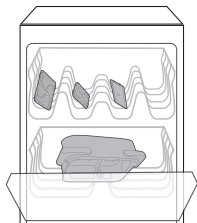


- 3 Jei buvo naudojama garų funkcija, nuimkite vandens bakelį ir išpilkite likusį vandenį.





- 4** Keptuvą, keptuvo skirtuvą, apatines lėkštes ir vandens bakelį plaukite po čiaupu, jei reikia, šiltu vandeniu, indų plovikliu ir neabrazyvia kempine (žr. „valymo lentelę“).



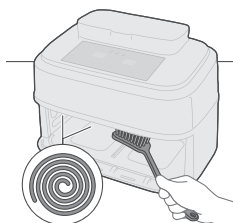
Patarimas. Keptuvą, keptuvo skirtuvą ir apatines lėkštes taip pat galite plauti indaplovėje.

Patarimas. Jei ant keptuvo 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 yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.

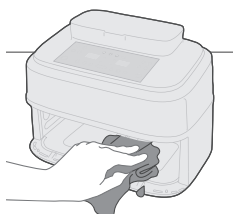
Patarimas. Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepėčių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



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



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



- 7** Prietaiso vidų nuvalykite šiek tiek sudrėkinta minkšta šluoste, o prireikus – sausa.

Valymas garais

Valymo garais funkcija efektyviai ištirpina riebalų likučius ir kruopščiai išvalo keptuvą.

Programa trunka 20 minučių ir susideda iš:

- **15 minučių valymo garais**, skirto apnašoms ištirpdyti;
- **5 minučių džiovinimo**, kad keptuvas būtų paruoštas naudoti.

Pastaba. Paleidžiant valymo garais programą, prietaisas iš galinės dalies gali išleisti daugiau garų nei įprastu gaminimo garais režimu. Tai normalu ir dėl to ant netoliese esančių sienų gali susidaryti daugiau kondensato.

Prieš pradėdami patikrinkite toliau nurodytus punktus.

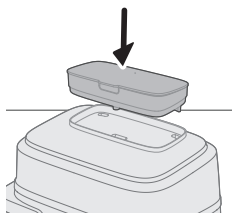
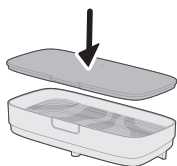
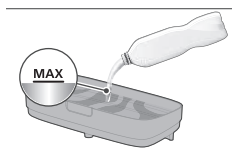
- Oro išleidimo anga nėra tiesiogiai nukreipta į elektros lizdą.
- Nestatykite kitų virtuvės prietaisų šalia šio prietaiso.
- Palikite bent 20 cm tarpą tarp prietaiso ir sienos, kad sumažintumėte kondensato kaupimąsi.

1 Pripilkite vandens bakelį išgryninto vandens iki „**MAX**“ vandens lygio.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.

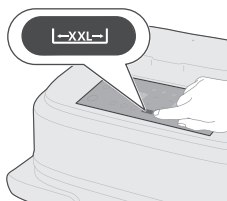
2 Užfiksuokite vandens bakelio dangtelį.

3 Suderinkite vandens bakelį su prietaiso viršuje esančiu grioveliu ir tvirtai nuspauskite, kol jis užsifiksuos.





4 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.



5 Bakstelėkite mygtuką **XXL**.



6 Bakstelėkite **valymo garais** mygtuką.



7 Pradėkite valymą garais, paspaudę **paleidimo / pauzės** mygtuką.



8 Po 15 minučių prietaisas nepertraukiamai pypsės, o valymo garais piktograma pradės mirksėti.



9 Ištraukite ir išvalykite keptuvą.

Dėmesio! Imdami karštą keptuvą visada mėvėkite karščiui atsparias pirštines.

Pastaba. Jei keptuve liko riebalų, išvalykite juos muiluotu vandeniu arba plovikliu, naudodami kempinę, tada dar kartą nuplaukite.



10 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. Tvirtai įstumkite keptuvą atgal į prietaisą, kol jis tvirtai užsifiksuos savo vietoje.



11 5 minučių džiovinimo procesas prasideda automatiškai, kai keptuvas yra įdėtas atgal.

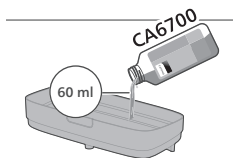


12 Po 5 minučių pasigirsta garsinis signalas, rodantis, kad džiovinimas baigtas.

Patarimas. Prieš naudodami pirmą kartą arba jei ilgą laiką nenaudojote, siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad kruopščiai išvalytumėte vandens sistemą ir gaminimo kamerą.

Kalkių nuosėdų šalinimas

Kas 10 valandų naudojant garų režimą, ekrane automatiškai pasirodys ir mirksės priminimas apie kalkių šalinimą – tai reiškia, kad atėjo laikas paleisti kalkių šalinimo programą. Kalkių šalinimo programa pašalina kalkių nuosėdas iš „Airfryer“ vandens sistemos, padėdama prailginti jos tarnavimo laiką.



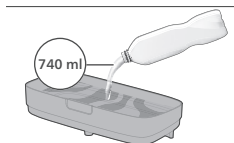
- 1 Įpilkite į vandens bakelį 60 ml „Philips“ kalkių šalinimo priemonės CA6700.

Pastaba. „Philips“ kalkių šalinimo priemonės CA6700 dėžutėje nėra. Įsigykite atskirai, kad gerai pašalintumėte kalkes.

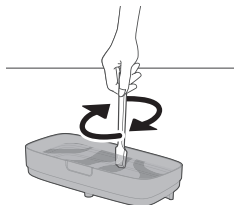
Pastaba. Norėdami pašalinti kalkes iš prietaiso, rekomenduojame naudoti „Philips“ kalkių šalinimo priemonę CA6700/55 (galima įsigyti „Philips“ internetinėje parduotuvėje). Būtina šalinti kalkes prietaise kas 10 valandų garų funkcijos naudojimo. Jei ketinate naudoti kalkių šalinimo priemonę, kurios pagrindą 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.

- 2 Į vandens bakelį įpilkite 740 ml vandens.

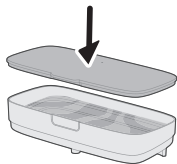
Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.



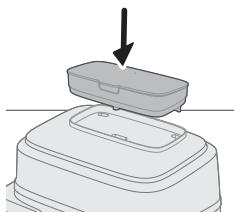
- 3 Tolygiai sumaišykite vandenį ir kalkių šalinimo priemonę vandens bakelyje.



- 4 Užfiksukite vandens bakelio dangtelį.



- 5 Suderinkite vandens bakelį su prietaiso viršuje esančiu grioveliu ir tvirtai nuspauskite, kol jis užsifiksuos.





6 Prietaisui įjungti bakstelėkite **įjungimo / išjungimo** mygtuką.



7 Bakstelėkite mygtuką **XXL**.



8 Bakstelėkite ir 3 sekundes palaikykite **valymo garais** mygtuką.



9 Bakstelėkite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad pradėtumėte kalkių šalinimą.



10 Po 25 minučių kalkių šalinimo prietaisas supypsės ir primins ištraukti keptuvą.

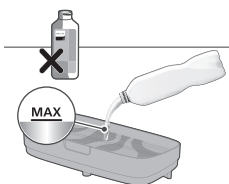


11 Ištraukite keptuvą ir išpilkite visą keptuve likusį vandenį.

Dėmesio! Būkite atsargūs imdami karštą keptuvą.



12 Iš vandens bakelio išpilkite visą likusį kalkių šalinimo tirpalą.



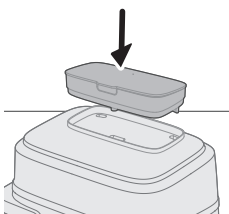
13 Į vandens bakelį pilkite tik vandenį.

Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.



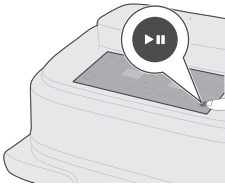
14 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

Pastaba. Tvirtai įstumkite keptuvą atgal į prietaisą, kol jis tvirtai užsifiksuos savo vietoje.



15 Suderinkite vandens bakelį su prietaiso viršuje esančiu grioveliu ir tvirtai nuspauskite, kol jis užsifiksuos.

16 Paspauskite **paleidimo / pauzės** mygtuką, kad tęstumėte kalkių šalinimą.

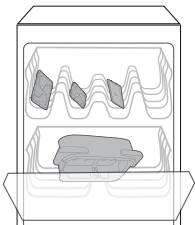


17 Kalkių šalinimo procesas trunka dar 7 minutes ir baigiasi, kai išgirsite, kad prietaisas vėl pypsi.

18 Ištraukite keptuvą.



19 Keptuvą, keptuvo skirtuvą, apatines lėkštes ir vandens bakelį plaukite po čiaupu, jei reikia, šiltu vandeniu, indų plovikliu ir neabrazyvia kempine (žr. „valymo lentelę“).



Patarimas. Keptuvą, keptuvo skirtuvą ir apatines lėkštes taip pat galite plauti indaplovėje.

Svarbu. 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.

Pastaba. Jei dažnai naudojate kietą vandenį, gali tekti dažniau šalinti kalkes iš prietaiso.

Laikymas

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

Pastaba

- Pernešdami „AirFryer“ laikykite horizontaliai ir prilaikykite keptuvą priekyje, kad išvengtumėte atsitiktinio pakreipimo ir galimo dalių pažeidimo.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer“ visada įsitikinkite, kad išimamos dalys yra užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

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

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos sritys naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Ijungus prietaisą, keptuvas ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma: 
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus saugu.
		Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, joku būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Per didelis produktų kiekis keptuve.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
	Nebakstelėjote įjungimo / išjungimo mygtuko.	Prietaisui įjungti bakstelėkite įjungimo / išjungimo mygtuką.
„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant apatinę lėkštę).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai įdėję apatinę lėkštę į keptuvą. Jei lėkštę įstatysite pakreiptą kampu, jos kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes 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. Po kiekvieno naudojimo visada kruopščiai išvalykite keptuvą.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose.	Dėl ore sklandančių smulkių džiovėsių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiovėsius.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į keptuvą maistą nusauskite.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ ekrane rodoma „E01“.	„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 „E01“, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E04“, „E05“, „E09“ ar „E12“.	Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.	Pabandykite išjungti prietaisą iš elektros tinklo ir vėl jį įjungti. Jei tai nepadeda, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
Girdžiu keistą iš prietaiso vidaus sklindantį triukšmą.	Šiame prietaise yra ventiliatorius šilumai cirkuliuoti ir vandens siurblys garinimo funkcijai įjungti. Prietaisui veikiant, galite girdėti šių komponentų sklindžiamus garsus.	Tai įprasta ir tikėtina. Jei triukšmas tampa pastebimai garsesnis arba pasikeičia jo pobūdis, kreipkitės pagalbos į klientų aptarnavimo centrą.
Panaudojus prietaisą, maisto ruošimo kameroje yra vandens.	Po gaminimo galite pastebėti, kad kepimo kameroje liko vandens. Taip yra dėl veikimo metu susidarančių garų, kurie kondensuojasi ant maisto ir vidinių kameros sienelių.	Nedidelis kondensato kiekis yra įprastas reiškinys. Tiesiog nuvalykite jį minkšta, drėgna, neabrazyvia šluoste.
☹ mirksi.	Vandens bakelyje nėra vandens.	Įpilkite vandens į vandens bakelį. Pastaba. Jei gyvenate vietovėje, kurioje vanduo yra kietas, rekomenduojame naudoti išgrynintą arba distiliuotą vandenį.
	Netinkamai įstatytas vandens bakelis.	Paspauskite vandens bakelį, kad jį pritvirtintumėte.
	Užsikimšo vidinis vandens vamzdelis.	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Jei tai nepadeda, kreipkitės į aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
☹ mirksi.	Tai priminimas apie kalkių šalinimą.	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Žr. skyrių „Kalkių šalinimas“.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Ruošiant maistą garais, valant garais arba šalinant arba kalkes, ant sienos susidaro kondensatas.	Tai įprasta. Iš oro išleidimo angos prietaisas gali išleisti daugiau garų. Šiuos garus vidinis ventiliatorius gali nupūsti link netoliese esančių paviršių, todėl ant sienų atsiranda matomas kondensatas.	Kad naudojimas būtų saugus ir optimalus, imkitės toliau nurodytų priemonių. - Pastatykite prietaisą bent 20 cm atstumu nuo sienos, kad sumažintumėte kondensato kaupimąsi. - Užtikrinkite, kad oro išleidimo anga nebūtų tiesiogiai nukreipta į elektros lizdą, kad išvengtumėte elektros pavojaus. - Prietaisui veikiant, nestatykite kitų virtuvės prietaisų arti jo. - Naudokite šluostę arba minkštą audinį, kad nusausintumėte ant aplinkinių paviršių susidariusį kondensatą.
Iš „Airfryer“ teka vanduo.	Vidinis nuotėkis (pvz., vandens vamzdelis ar vidiniai komponentai). Įtrūkimai arba pažeidimai dėl išorinės jėgos. Jei prietaisas buvo numestas ar deformuotas, tai gali sukelti konstrukcinius pažeidimus, dėl kurių atsiranda nuotėkis.	Dėl papildomos pagalbos kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
	Vandens bakelis gali būti netinkamai įdėtas arba pažeistas.	Išimkite vandens bakelį ir vėl saugiai jį įdėkite. Patikrinkite, ar nėra matomų įtrūkimų ar pažeidimų. Jei randate pažeidimų, kreipkitės pagalbos į klientų aptarnavimo centrą.
„Airfryer“ gamina nepakankamai garų.	Nepakankamas vandens kiekis vandens bakelyje.	Patikrinkite, ar vandens bakelyje yra pakankamai vandens.
	Netinkamai įdėtas vandens bakelis.	Paspauskite vandens bakelį, kad jį pritvirtintumėte.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Vandens įleidimo anga yra nešvari arba užsikimšusi.	Kruopščiai išvalykite ir išskalaukite, kad pašalintumėte visus užsikimšimus.
	Užsikimšęs garų generatorius arba vamzdyno nuotėkis.	Jei prietaisas buvo naudojamas ilgą laiką, garų generatoriui gali prireikti techninės priežiūros. Paleiskite kalkių šalinimo programą, kad išvalytumėte garų sistemą. Jei problema išlieka ir pašalinus kalkes, kreipkitės pagalbos į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítás	650
Vigyázat!	650
Vigyázat!	650
Figyelem!	652
Elektromágneses mezők (EMF)	653
Automatikus kikapcsolás	653
Újrahasznosítás	653
Garancia és terméktámogatás	653
Környezettudatos tervezési adatok	654
Bevezetés	654
Általános leírás	655
A termék rövid bemutatása	655
A kezelőpanel áttekintése	656
Teendők az első használat előtt	661
Előkészületek használat előtt	661
A sütőedény-elválasztó használata	662
Bal oldali sütőedény gomb [1]	662
Jobb oldali sütőedény [2]	663
XXL-es sütőedény/Megakosár	665
Kettős sütőedény üzemmód	666
Ételkészítési módok	668
Sütés manuális beállításokkal	668
Forrólevegős sütés üzemmód	668
Gőzsütés üzemmód	678
Párolás üzemmód	683
Sütés előre beállított programokkal	687
Előbeállításokat tartalmazó táblázat XXL-es sütőedényhez (2750 W)	689
Előbeállításokat tartalmazó táblázat XXL-es sütőedényhez (2200–2300 W)	690
Előbeállításokat tartalmazó táblázat a jobb oldali sütőedényhez (2750 W)	691
Előbeállításokat tartalmazó táblázat a jobb oldali sütőedényhez (2200–2300 W)	691
Előbeállításokat tartalmazó táblázat a bal oldali sütőedényhez (2750 W)	692
Előbeállításokat tartalmazó táblázat a bal oldali sütőedényhez (2200–2300 W)	692
Időzítő funkció (szinkronizálás)	693
Kedvenc funkció	693
Az étel rázása	694
Mikor érdemes rázni	694
Mit rázzunk meg	694
Hogyan érdemes rázni	694
Tisztítás	695
Rutintisztítás	695
Gőztisztítás	697
Vízkömentesítés	699
Tárolás	704

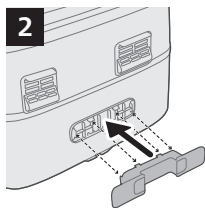
Fontos biztonsági utasítás

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

Vigyázat!

1

- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe (1. ábra).
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a sütőedénybe tegye, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Üzemeltetés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne tölts fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a sütőedénybe a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Az első használat előtt a kábeltartót fel kell szerelni a készülékre (2. ábra). Soha ne távolítsa el a kábeltárolót.
- Ne mozgassa a készüléket úgy, hogy mindkét oldalon a fogantyút fogja.

2

Vigyázat!

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.

3



- 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 20 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak (3. ábra).
- 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.
- 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 hasonlót). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény 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 kosarat a helyén tartani még akkor is, ha csak egyetlen rekeszben süt, és csak akkor célszerű kinyitni/eltávolítani a kosarat, ha erre a megtöltése miatt szükség van.
- Ne helyezze a készülék gőzkivezető nyílását aljzat elé.
- A fűtőelem felülete használat után is forró maradhat.
- Mindig használjon hőálló üvegtálat, fém evőeszközöket vagy alufólia edényeket, amelyek biztonságosan használhatók magas hőmérsékleten az Airfryer készülékben. Kerülje a műanyag, papír és sütőben való használatra nem alkalmas edényeket, mert azok megolvadhatnak vagy káros anyagokat bocsáthatnak ki.

Figyelem!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag hivatalos Philips szakszervizbe vigye átvizsgálásra, 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 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranyárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek éleire 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 (3. ábra). Soha ne távolítsa el a távtartót.
- Ha a vízkőmentesítési ikon világítani kezd, végezze el a vízkőmentesítést.
- 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.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében tisztításkor ne használjon lúgos tisztítószeret. Használjon puha rongyot és enyhe tisztítószer.
- Bár a készülék akár 24 órán keresztül is képes folyamatosan működni, fontos, hogy időnként lehűljön. A lehűlés nélküli folyamatos működés túlmelegedést okozhat, és csökkentheti a termék élettartamát. A biztonságos használat érdekében a hosszabb ideig tartó használat után kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt újra elindítaná.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Automatikus kikapcsolás

- A készülék automatikus kikapcsolás funkcióval van ellátva. Ha 20 másodpercen belül nem nyom meg gombot, a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék manuális kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

Újrahasznosítás



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

Garancia és terméktámogatás

A Versuni Netherlands B.V., amelynek székhelye Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, a vásárlás dátumától (illetve – ha az későbbi – a szállítás napjától) számított két év garanciát biztosít erre a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért, pótalkatrészekért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **home.id/support**.

Környezettudatos tervezési adatok

Környezettudatos tervezési adatok a következő típusazonosító(k)ra vonatkozóan: NA565

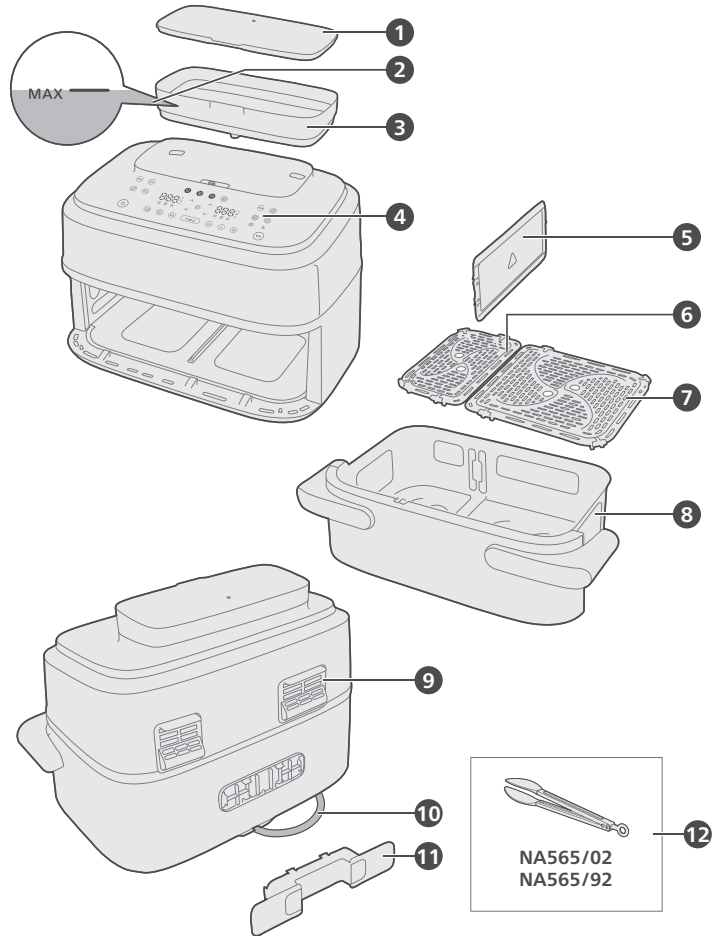
Leírás	Jel	Érték	Mértékegység
Áramfogyasztás kikapcsolt módban	P _{off}	0,2	W
Áramfogyasztás készenléti üzemmódban	P _{sb}	/	W
Időtartam a készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	T _{sb}	20	perc
Az üzemérték méréséhez alkalmazott szabvány	EN 50564:2011		
Kapcsolatfelvételi adatok további információk beszerzéséhez	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollandia		
A készülék megfelel a BIZOTTSÁG (EU) 2023/826 RENDELETÉBE foglalt környezettudatos tervezési követelményeknek.			

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!
Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybeviteléhez regisztrálja a terméket a **www.home.id** oldalon.

Általános leírás

A termék rövid bemutatása



1 A víztartály fedele	7 Alsó lemez a jobb oldali sütőedényhez
2 MAX. vízszint jelzése	8 XXL-es sütőedény/Megakosár
3 Víztartály	9 Levegőkimeneti nyílások
4 Kezelőpanel	10 Hálózati kábel
5 Sütőedény-elválasztó	11 Kábeltartó
6 Alsó lemez a bal oldali sütőedényhez	12 Konyhai fogó (csak az NA565/02, NA565/92 típusoknál)

A kezelőpanel áttekintése

Tápellátás és alapvető műveletek



Be-/kikapcsológomb

Érintse meg az Airfryer be- vagy kikapcsolásához.



Indítás/szüneteltetés gomb

Érintse meg a sütési folyamat elindításához vagy szüneteltetéséhez.



Forrólevegős sütés gomb

Érintse meg a forrólevegős sütés elindításához a ropogós eredmény érdekében.



Gőzsütés gomb

Érintse meg a párolás és forrólevegős sütés kombinációjának elindításához a párolt belső részek és a ropogós külső részek érdekében.



Párolás gomb

Érintse meg az étel párolással történő sütéséhez a kíméletes és egyenletes melegítés érdekében.



Bal oldali sütőedény gomb

Érintse meg a bal oldali sütőedény kiválasztásához



Jobb oldali sütőedény gomb

Érintse meg a jobb oldali sütőedény kiválasztásához



XXL-es sütőedény/Megakosár gomb

Érintse meg az XXL sütőedény/Megakosár kiválasztásához



Növelés/csökkentés gombok

Érintse meg a sütési hőmérséklet és idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.





Hőmérséklet-szabályzó gomb

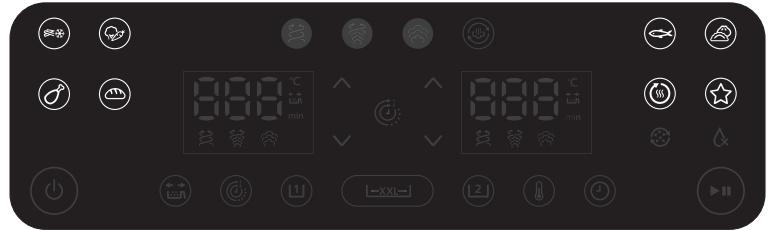
Érintse meg a hőmérséklet-beállítási módba való belépéshez.



Időtartam-beállító gomb

Érintse meg az időbeállítási módba való belépéshez.

Előre beállított programok



Fagyasztott hasáburgonya

Használja ezt az előbeállítást fagyasztott hasáburgonya, steakburgonya vagy szalmaburgonya ropogósra és aranyszínűre való sütéséhez.



Vegyes zöldségek

Használja ezt az előbeállítást zöldségek minimális olajjal való egyenletes pirításához vagy ropogósra sütéséhez.



Csirkecomb

Ezzel az előbeállítással alaposan átsült, ropogós bőrrű csirkecomb készíthet.



Tepsis sütemények

Használja ezt az előbeállítást az egyenletes hőeloszlás és az aranybarna ropogós sült ételekhez.



Hal

Ezzel az előbeállítással kíméletesen süthet halfilét vagy tenger gyümölcseit, miközben azok puhák, illetve roppanósak maradnak.



Gombócok

Használja ezt az előbeállítást a gombócok egyenletes megsütéséhez, ropogós külsővel és lágy töltelékkel.

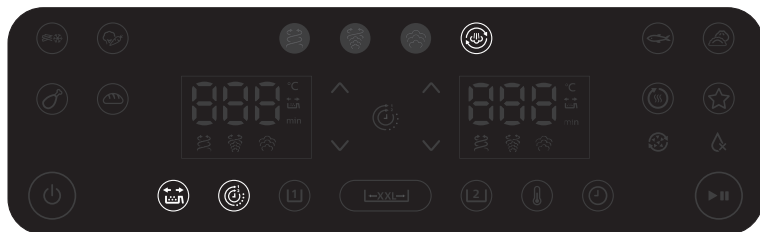
**Újramelegítés**

Az újramelegítés funkció gyorsan felmelegíti a főtt ételt, és túlfőzés nélkül visszaállítja az eredeti ízét és állagát.

**Kedvenc**

Az Airfryer kedvenc elmentése funkcióval rendelkezik a preferált idő és hőmérséklet elmentéséhez, így a következő alkalommal gyors és következetes használatot biztosít (lásd: „Kedvenc funkció”).

További funkciók



Rázásemlékeztető

Ez a modell rázásemlékeztetővel rendelkezik. Az optimális eredmény érdekében azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt, amikor az emlékeztető jelzés megszólal (lásd: „Az étel rázása”).

Nyomja meg a **Rázásemlékeztető** gombot a jelzés be- vagy kikapcsolásához. Ha engedélyezve van, hangjelzés érkezik, és a gomb villog – emlékeztetve Önt, hogy az egyenletesebb eredmény érdekében rázza meg vagy forgassa meg az ételt sütés közben.



Gőztisztítás

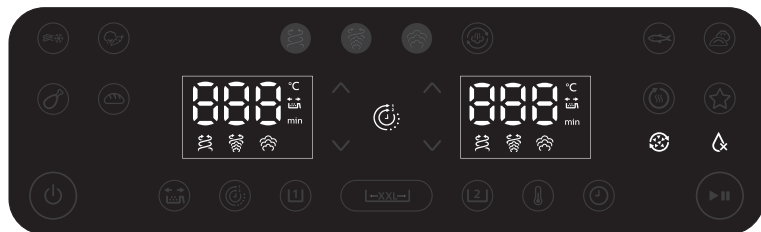
Hatékonyan oldja a zsíros maradványokat, és mélytisztítást biztosít a sütőedény (lásd: „Gőztisztítás”) számára.



Időzítő funkció (szinkronizálás)

Automatikusan összehangolja az elkészítési időt, hogy mindkét edényben egyszerre készüljön el az étel még akkor is, ha az elkészítési idők (lásd: „Időzítő funkció (szinkronizálás)”) eltérnek egymástól.

Kijelző



Kijelző

Megjeleníti az elkészítési időt, a hőmérsékletet, az ételkészítési módot és az étel összerázására vonatkozó emlékeztetőt.



Időzítő funkció jelzője

Világít, ha az időzítő funkció aktiválva van.



Kifogyott víz emlékeztetője

Világít, ha nincs elég víz a víztartályban.



Vízkőmentesítési figyelmeztető

A gőzzel működő üzemmódok alkalmazásának minden 10. órájában automatikusan megjelenik és villog a kijelzőn a vízkőmentesítési emlékeztető.

Teendők az első használat előtt

Fontos! Az első használat során előfordulhat, hogy az Airfryer készülék füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális jelenség, és néhány percen belül meg kell szűnnie.

Figyelem! Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. Ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot a sütőedénybe.

Figyelem! Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.

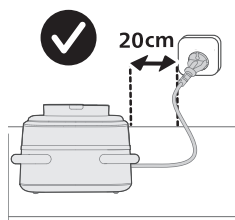
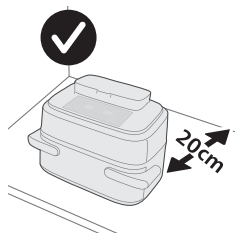
Figyelem! A készülék kizárólag háztartási használatra készült.

Megjegyzés: Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.

- 1 Távolítsa 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.

Előkészületek használat előtt

- 1 A készüléket stabil, sík és hőálló felületre helyezze. Győződjön meg arról, hogy van elég hely az asztalon a kihúzott sín számára, amikor a sütőedényt kihúzza.
- 2 Hagyon legalább 20 cm szabad helyet a készülék hátuljánál.



Megjegyzés: Használat közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyílásokon. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimeneti nyílásoktól. Helyezze a készüléket legalább 20 cm távolságra a faltól, és ügyeljen arra, hogy a levegőkimeneti nyílások ne kerüljenek közvetlenül aljzat elé.

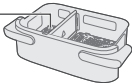
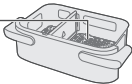
Megjegyzés: Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.

Megjegyzés: Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.

A sütőedény-elválasztó használata

Az Airfryer XXL sütőedénnyel és levehető elválasztóval rendelkezik, így rugalmasan készíthet különböző ételeket.

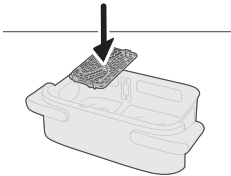
- Bal oldali sütőedény [1]: Csak **Forrólevegős sütés** esetén alkalmazható
- Jobb oldali sütőedény [2], Megakosár [XXL]: **Forrólevegős sütés, Párolás és forrólevegős sütés, Párolás, Gőztisztítás és Vízkőmentesítés** funkció esetén alkalmazható.

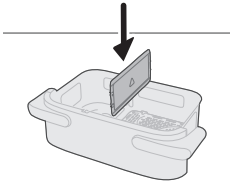
					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

Bal oldali sütőedény gomb [1]

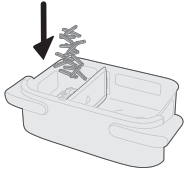
A bal oldali sütőedény kisebb adagokhoz vagy oldalsó edényekhez ideális.

1 Helyezze az alsó lemezt a bal oldali sütőedénybe.





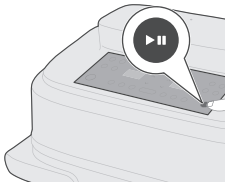
2 Helyezze be stabilan a sütőedény-eltávolasztót.



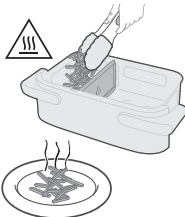
3 Tegye a hozzávalókat a bal oldali sütőedénybe.



4 Érintse meg a **bal oldali sütőedény [1]** lehetőséget a vezérlőpanelen.



5 Állítsa be az ételkészítési paramétereket, és kezdje meg az ételkészítést.



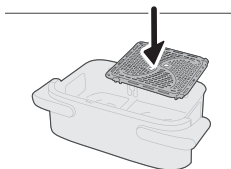
6 Az ételkészítés végeztével konyhai fogóval távolítsa el az elkészült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az NA565/02 és NA565/92 modellek csomagolásához konyhai fogó van mellékelve. A többi modell esetében a fogó külön vásárolható meg.

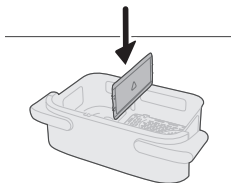
Jobb oldali sütőedény [2]

A jobb oldali sütőedény [2] ideális nagyobb adagokhoz vagy főételekhez.

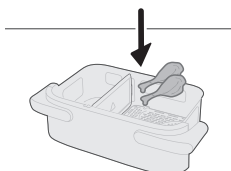
- 1 Helyezze az alsó lemezt a jobb oldali sütőedénybe.



- 2 Helyezze be stabilan a sütőedény-elválasztót.



- 3 Tegye a hozzávalókat a jobb oldali sütőedénybe.



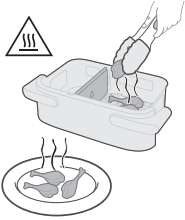
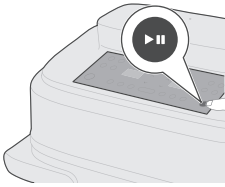
- 4 Érintse meg a **jobb oldali sütőedény [2]** elemet a kezelőpanelen.



- 5 Válassza ki a **Forrólevegős sütés**, **Gőzsütés** vagy **Párolás** üzemmódot.



- 6 Állítsa be az ételkészítési paramétereket, és kezdje meg az ételkészítést.



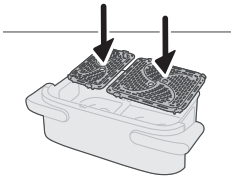
- 7 Az ételkészítés végeztével konyhai fogóval távolítsa el az elkészült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az NA565/02 és NA565/92 modellek csomagolásához konyhai fogó van mellékelve. A többi modell esetében a fogó külön vásárolható meg.

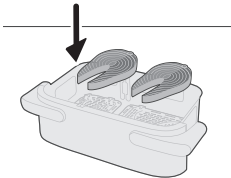
XXL-es sütőedény/Megakosár

Az XXL-es sütőedény/Megakosár ideális nagy adagok vagy teljes családi ételmennyiségek egy edényben történő elkészítéséhez.

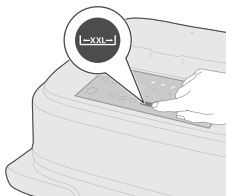
- 1 Helyezze mindkét alsó lemezt a sütőedénybe.



- 2 Tegye a hozzávalókat a sütőedénybe.



- 3 Érintse meg az **XXL** sütőedény opciót a kezelőpanelen.



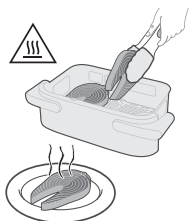
- 4 Válassza ki a **Forrólevegős sütés, Gőzsütés vagy Párolás** üzemmódot.



- 5 Állítsa be az ételkészítési paramétereket, és kezdje meg az ételkészítést.



- 6 Az ételkészítés végeztével konyhai fogóval távolítsa el az elkészült ételt a sütőedényből.

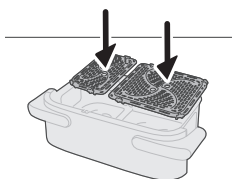


Megjegyzés: Az NA565/02 és NA565/92 modellek csomagolásához konyhai fogó van mellékelve. A többi modell esetében a fogó külön vásárolható meg.

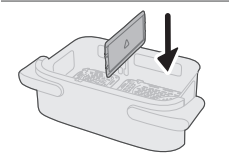
Kettős sütőedény üzemmód

Ideális két különböző étel egyidejű elkészítéséhez, az ízek keveredése nélkül.

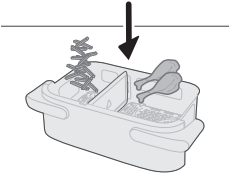
- 1 Helyezze mindkét alsó lemezt a sütőedénybe.



- 2 Helyezze be stabilan a sütőedény-elválasztót.



- 3 Adja hozzá a hozzávalókat mindkét sütőedényhez.



- 4 Érintse meg a **bal oldali sütőedény [1]** lehetőséget a vezérlőpanelen.
5 Állítsa be a bal sütőedény ételkészítési paramétereit.



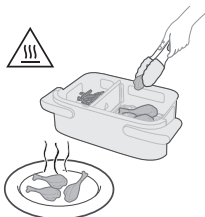
- 6 Érintse meg a **jobb oldali sütőedény [2]** elemet a kezelőpanelen.



- 7 Válassza ki a **Forrólevegős sütés, Gőzsütés vagy Párolás** üzemmódot.



- 8 Állítsa be az ételkészítési paramétereket, és kezdje meg az ételkészítést.



- 9 Az ételkészítés végeztével konyhai fogóval távolítsa el az elkészült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az NA565/02 és NA565/92 modellek csomagolásához konyhai fogó van mellékelve. A többi modell esetében a fogó külön vásárolható meg.

Ételkészítési módok

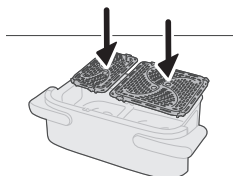
Ez a párolás funkcióval ellátott készülék három sokoldalú ételkészítési módot kínál, amelyek a legkülönbözőbb igények kielégítésére szolgálnak.

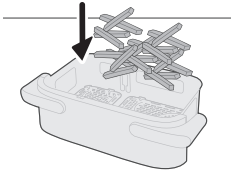
- A **Forrólevegős sütés üzemmód** minimális olajjal ropogós eredményt biztosít, tökéletes rágcálnivalókhoz és sült kedvencekhez.
- A **Gőzsütés üzemmód** a forró levegőt és a gőzt kombinálja a nedvesség megkötéséhez, miközben az étel aranysárgára sül – ideális az olyan finom ételekhez, mint a házi kenyér és pizza vagy a hal.
- A **Párolás üzemmód** tiszta gőzzel kíméletesen süti meg az összetevőket, megőrizve a tápanyagokat és az állagot, így tökéletes a zöldségek és a tenger gyümölcsei számára.

Sütés manuális beállításokkal

Forrólevegős sütés üzemmód

- 1 Helyezze mindkét alsó lemezt a sütőedénybe.

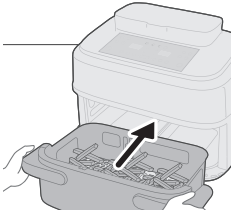




2 Helyezze a hozzávalókat a sütőedénybe.

Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat”-ot az ajánlott mennyiségekkel és ételkészítési időikkel kapcsolatban.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsé a sütőedényt a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

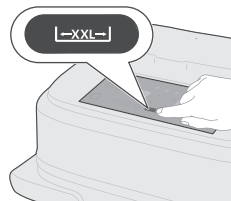


3 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Erősen tolja be a sütőedényt a készülékbe, amíg az szilárdan a helyére nem kattann.



4 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

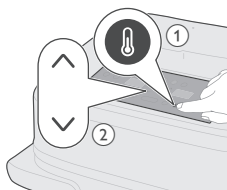


5 Érintse meg az **XXL** gombot.

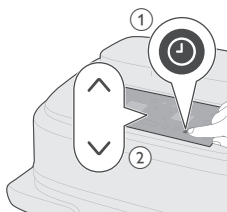
Megjegyzés: Érintse meg a használt sütőedénynek megfelelő sütőgombot.



6 Érintse meg a **Forrólevegős sütés** gombot a Forrólevegős sütés üzemmódba való belépéshez.



- 7 Érintse meg a **Hőmérséklet** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet.



- 8 Érintse meg az **Idő** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési időt.

Megjegyzés: A sütési hőmérséklet és idő manuális kiválasztása mellett számos előre beállított program közül is választhat, amelyeket a kényelem és az optimális eredmény érdekében terveztek.



- 9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat”). Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza fel vagy forgassa meg az összetevőket egy hőálló felületen.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

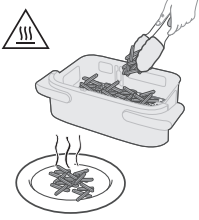
Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.

- 10 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.



Figyelem! A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. A készülékből való kivételkor mindig helyezze a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.



11 Vegye ki a megsült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Élelmiszer-táblázat a Forrólevegős sütés üzemmódhoz

Az alábbi táblázat a különböző ételtípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

Megjegyzés

- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.
- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.
- A sütési eredmények az alapanyagok mérete és mennyisége alapján eltérőek az egyes ételek esetében. A tökéletes eredmény elérése érdekében igazítsa a sütési programokat a konkrét alapanyagokhoz. A Home ID receptkönyv teljes testreszabási útmutatót nyújt az alapanyagok mérete és mennyisége alapján.

Alapanyagok	Sütőe- dény	Étel mennyisé- ge	Hőmérsék- let	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasáburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Nagy adag	Jobb	1100 g/39 uncia	200 °C	32 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 16., 20., 24. és 28. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasáburgonya esetében.
	Bal	600 g/21 uncia	200 °C	43 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 20., 25., 31. és 36. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasáburgonya esetében.
	XXL	2000 g/70 uncia	200 °C	38 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 18., 23., 28. és 33. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasáburgonya esetében.

Alapanyagok	Sütőe- dény	Étel mennyisé- ge	Hőmérsék- let	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasáburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Kis adag	Jobb	800 g/28 uncia	200 °C	20–30 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 12., 15., 18. és 21. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasáburgonya esetében.
	Bal	300 g/11 uncia	200 °C	22–28 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 13., 16., 20. és 24. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasáburgonya esetében.
	XXL	1300 g/46 uncia	200 °C	28 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 13., 17., 20. és 25. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasáburgonya esetében.

Alapanyagok	Sütőe- dény	Étel mennyisé- ge	Hőmérsék- let	Idő (perc)	Megjegyzés
Házi készítésű hasáburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	Jobb	800 g/28 uncia	180 °C	29–31 perc	Rázza össze 2-3-szor a főzési idő alatt
	Bal	300 g/11 uncia	180 °C	36–38 perc	Rázza össze 2-3-szor a főzési idő alatt
	XXL	1100 g/38 uncia	180 °C	30–32 perc	Rázza össze 2-3-szor a főzési idő alatt
Fagyasztott csirkefalatok	Jobb	600 g/21 uncia	180 °C	10–16 perc	Rázza meg vagy fordítsa át félidőben
	Bal	300 g/11 uncia	180 °C	13–18 perc	Rázza meg félidőben
	XXL	900 g/32 uncia	180 °C	11–15 perc	Rázza meg vagy fordítsa át félidőben
Fagyasztott tavaszi tekercsek	Jobb	600 g/21 uncia	180 °C	12–18 perc	Rázza meg vagy fordítsa át félidőben
	Bal	300 g/11 uncia	180 °C	12–18 perc	Rázza meg félidőben
	XXL	900 g/32 uncia	180 °C	13–19 perc	Rázza meg vagy fordítsa át félidőben
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia darabonként)	Jobb	4 húspogácsa	200 °C	10–16 perc	Félidőben forgassa át
	Bal	2 húspogácsa	200 °C	10–16 perc	Félidőben forgassa át
	XXL	6 db	200 °C	10–16 perc	Félidőben forgassa át
Fasírt	Jobb	1200 g/42 uncia	150 °C	55–60 perc	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia)	Jobb	4 db	200 °C	10–15 perc	Félidőben forgassa át
	Bal	2 db	200 °C	12–17 perc	Félidőben forgassa át
	XXL	8 db	200 °C	12–18 perc	Félidőben forgassa át

Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékony kolbász (kb. 50 g/1,8 uncia darabonként)	Jobb	10 db	200 °C	8–13 perc	Félidőben forgassa át
	Bal	5 db	200 °C	10–14 perc	Félidőben forgassa át
	XXL	14 db	200 °C	9–14 perc	Félidőben forgassa át
Csirkecomb (kb. 100 g/3,5 uncia darabonként) Kis adag	Jobb	4 db	190 °C	23 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és félidőben, a sütés 13. percénél rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az ételt manuálisan, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag csirkecomb esetében.
	Bal	4 db	190 °C	27 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és félidőben, a sütés 14. percénél rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az ételt manuálisan, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag csirkecomb esetében.
	XXL	8 db	190 °C	28 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és félidőben, a sütés 14. percénél rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az ételt manuálisan, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag csirkecomb esetében.

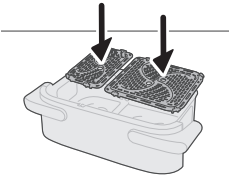
Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Csirkemell (kb. 200 g/7 uncia darabonként)	Jobb	4 db	180 °C	15–25 perc	Félidőben forgassa át
	Bal	3 db	180 °C	20–25 perc	Félidőben forgassa át
	XXL	10 db	180 °C	22–25 perc	Félidőben forgassa át
Egész csirke	Jobb	1200 g/42 uncia	180 °C	45–60 perc	nincs
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként)	Jobb	3 db	200 °C	15–20 perc	Félidőben forgassa át
	Bal	1 darab	200 °C	16–20 perc	nincs
	XXL	4 db	200 °C	18–25 perc	nincs
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	Jobb	4 db	160 °C	10–14 perc	nincs
	Bal	2 db	160 °C	16–22 perc	nincs
	XXL	8 db	160 °C	16–21 perc	nincs

Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vegyes zöldség (durvára vágva) Nagy adag	Jobb	1000 g/35 uncia	180 °C	23 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és rázza meg az ételt manuálisan a sütés 11. és 17. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
	Bal	800 g/14 uncia	180 °C	24 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és rázza meg az ételt manuálisan a sütés 12. és 18. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 perc	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és rázza meg az ételt manuálisan a sütés 12. és 18. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
Muffin (kb. 40 g/1,4 uncia kelyhenként)	Jobb	6 db	160 °C	13 perc	
	Bal	6 db	160 °C	16 perc	
	XXL	12 db	160 °C	15 perc	
Sütemény	Jobb	500 g/18 uncia	150 °C	30–35 perc	Használja a sütőtartozékot
Előszütyött kenyér/zsemle (kb. 75 g/2,7 uncia darabonként)	Jobb	4 db	180 °C	8 perc	
	Bal	3 db	180 °C	8 perc	
	XXL	8 db	180 °C	8 perc	

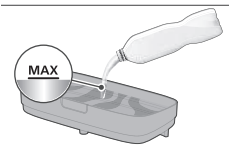
Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vegán (friss vegán rágsálnivalók, például falafel)	Jobb	12 db	180 °C	12–15 perc	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
	Bal	12 db	190 °C	15–18 perc	Rázza össze kétszer menet közben
	XXL	20 db	190 °C	15–20 perc	Rázza össze kétszer menet közben
Házi készítésű kenyér	Jobb	550 g/19 uncia	150 °C	30–40 perc	Használja a sütőtartozékot. Ne használjon sütőpapírt.

Gőzsütés üzemmód

1 Helyezze mindkét alsó lemezt a sütőedénybe.

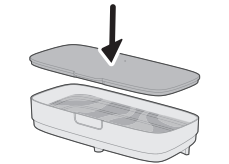


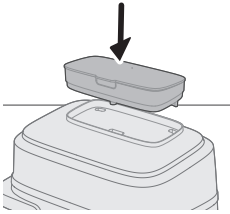
2 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjéig.



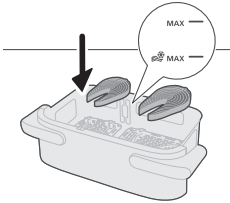
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

3 Zárja le a víztartály fedelét.





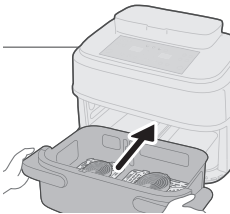
- 4 Igazítsa a víztartályt a készülék tetején lévő horonyhoz, és határozott mozdulattal nyomja le, amíg a helyére nem kattan.



- 5 Helyezze a hozzávalókat a sütőedénybe.

Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat”-ot az ajánlott mennyiségekkel és ételkészítési időkkel kapcsolatban.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsse a sütőedényt a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.



- 6 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Erősen tolja be a sütőedényt a készülékbe, amíg az szilárdan a helyére nem kattan.



- 7 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

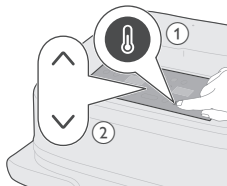


- 8 Érintse meg az **XXL** gombot.

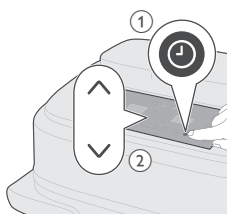
Megjegyzés: Érintse meg a használt sütőedénynek megfelelő sütőgombot.



9 Érintse meg a **Gőzsütés** gombot a Gőzsütés üzemmódba való belépéshez.



10 Érintse meg a **Hőmérséklet** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet.



11 Érintse meg az **Idő** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési időt.

Megjegyzés: A sütési hőmérséklet és idő manuális kiválasztása mellett számos előre beállított program közül is választhat, amelyeket a kényelem és az optimális eredmény érdekében terveztek.



12 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat”). Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

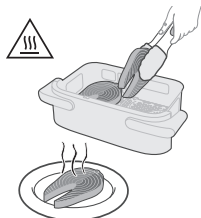
Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.



13 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

Figyelem! A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. Eltávolításkor mindig helyezze a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.



14 Vegye ki a megsült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Élelmiszer-táblázat a Gőzsütés üzemmódhoz

Az alábbi táblázat a különböző ételtípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

Megjegyzés

- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.
- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.
- A sütési eredmények az alapanyagok mérete és mennyisége alapján eltérőek az egyes ételek esetében. A tökéletes eredmény elérése érdekében igazítsa a sütési programokat a konkrét alapanyagokhoz. A Home ID receptkönyv teljes testesztelési útmutatót nyújt az alapanyagok mérete és mennyisége alapján.

Alapanyagok

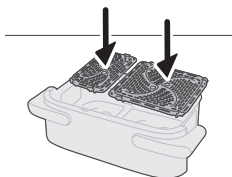
Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	Jobb	800 g/28 uncia	180 °C	26–35 perc	Rázza össze kétszer menet közben
	XXL	1200 g/42 uncia	180 °C	26–35 perc	Rázza össze kétszer menet közben
Csirkecomb (kb. 125 g/4 uncia darabonként)	Jobb	10 db	200 °C	22–27 perc	Félidőben forgassa át
	XXL	15 db	200 °C	23–28 perc	Félidőben forgassa át

Alapanyagok	Sütőe- dény	Étel mennyisé- ge	Hőmérsék- let	Idő (perc)	Megjegyzés
Csirkemell (kb. 200 g/7 uncia darabonként)	Jobb	4 db	180 °C	18–22 perc	Félidőben forgassa át
	XXL	12 db	180 °C	18–23 perc	Félidőben forgassa át
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként)	Jobb	3 db	200 °C	15–20 perc	nincs
	XXL	5 db	200 °C	15–20 perc	nincs
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	Jobb	4 db	160 °C	12–16 perc	nincs
	XXL	8 db	160 °C	15–20 perc	nincs
Vegyes zöldségek	Jobb	1000 g/35 u- ncia	200 °C	20–25 perc	Félig rázza össze
Karfiol	Jobb	600 g/21 uncia	150 °C	19–21 perc	Rázza össze vagy fordítsa el félig
	XXL	1400 g/49 uncia	150 °C	19–23 perc	Rázza össze vagy fordítsa el félig
Sárgarépa	Jobb	600 g/21 uncia	150 °C	20–24 perc	Rázza össze vagy fordítsa el félig
	XXL	1200 g/42 uncia	150 °C	20–25 perc	Rázza össze vagy fordítsa el félig
Házi készítésű kenyér	Jobb	550 g/19 uncia	180 °C	30–35 perc	Használja a sütőtartozékot. Ne használjon sütőpapírt.
	XXL	1200 g/42 uncia	180 °C	40–45 perc	Használjon megfelelő sütőtálcát. Ügyeljen arra, hogy a kenyér a lehető leglaposabb legyen, vagy ossza el két kisebb adagra. Ne használjon sütőpapírt.
Gombócok	Jobb	400 g/14 uncia	170 °C	15 - 20	nincs
	XXL	700 g/25 uncia	170 °C	17–22 perc	nincs

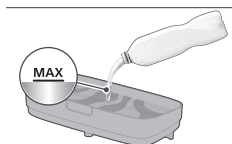
Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Egész csirke	Jobb	1200 g/42 uncia	190 °C	45–55 perc	nincs
	XXL	2 x 1200 g/42 uncia	190 °C	50–60 perc	nincs

Párolás üzemmód

- 1 Helyezze mindkét alsó lemezt a sütőedénybe.

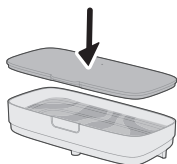


- 2 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

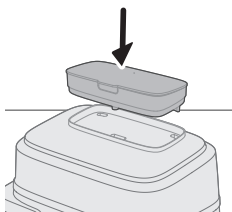


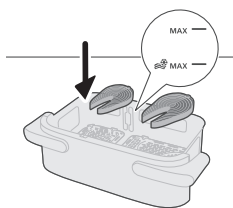
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.

- 3 Zárja le a víztartály fedelét.



- 4 Igazítsa a víztartályt a készülék tetején lévő horonyhoz, és határozott mozdulattal nyomja le, amíg a helyére nem kattan.

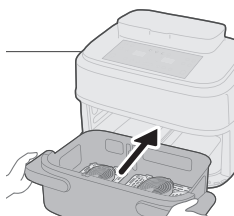




5 Helyezze a hozzávalókat a sütőedénybe.

Megjegyzés: Az Airfryer a hozzávalók széles választékának elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében tekintse meg az „Élelmiszer-táblázat”-ot az ajánlott mennyiségekkel és ételkészítési idővel kapcsolatban.

Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsa a sütőedényt a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

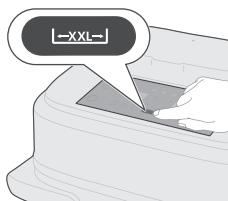


6 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Erősen tolja be a sütőedényt a készülékbe, amíg az szilárdan a helyére nem kattann.



7 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.

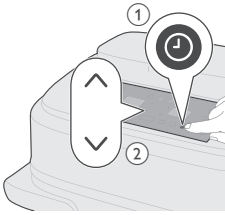


8 Érintse meg az **XXL** gombot.

Megjegyzés: Érintse meg a használt sütőedénynek megfelelő sütőgombot.



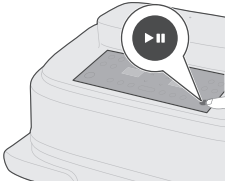
9 Érintse meg a **Párolás** gombot a Párolás üzemmódba való belépéshez.



- 10** Érintse meg az **Idő** gombot, majd a **Növelés** vagy **Csökkentés** gomb segítségével válassza ki a kívánt sütési időt.

Megjegyzés: A hőmérséklet-beállítás Párolás esetén nem elérhető.

Megjegyzés: A sütési idő manuális kiválasztása mellett számos előre beállított program közül is választhat, amelyeket a kényelem és az optimális eredmény érdekében terveztek.



- 11** A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat”). Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza meg a kosár tartalmát egy hőálló felület fölött.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

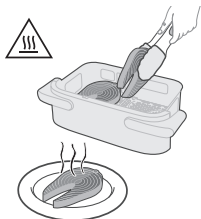
Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.



- 12** A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

Figyelem! A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. Eltávolításkor mindig helyezze a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.



- 13** Vegye ki a megsült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.

Élelmiszer-táblázat a Párolás üzemmódhoz

Az alábbi táblázat a különböző éltípusok elkészítéséhez javasolt alapbeállításokat tartalmazza.

Megjegyzés

- A felsorolt beállítások iránymutatásként szolgálnak. Az összetevők eredetének, méretének, formájának és márkájának eltérései miatt az optimális eredmény nem garantálható minden összetevő esetében.

- Nagyobb mennyiségek (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott snackek) sütése közben 2–3-szor rázza meg, forgassa át vagy keverje meg a hozzávalókat, hogy egyenletes állagúak és megfelelően átsültek legyenek.
- A sütési eredmények az alapanyagok mérete és mennyisége alapján eltérőek az egyes ételek esetében. A tökéletes eredmény elérése érdekében igazítsa a sütési programokat a konkrét alapanyagokhoz. A Home ID receptkönyv teljes testreszabási útmutatót nyújt az alapanyagok mérete és mennyisége alapján.

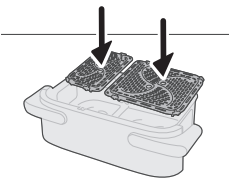
Alapanyagok	Sütő- dény	Étel mennyisé- ge	Hőmérsék- let	Idő (perc)	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	Jobb	800 g/28 uncia	100 °C	28–35 perc	nincs
	XXL	1200 g/42 uncia	100 °C	30–35 perc	nincs
Egész burgonya (kb. 250-300 g/9-11 uncia darabonként)	Jobb	4 db	100 °C	45–55 perc	nincs
	XXL	10 db	100 °C	40–50 perc	nincs
Csirkecomb (kb. 125 g/4 uncia darabonként)	Jobb	10 db	100 °C	30–40 perc	nincs
	XXL	15 db	100 °C	30–40 perc	nincs
Csirkemell (kb. 200 g/7 uncia darabonként)	Jobb	4 db	100 °C	20–25 perc	nincs
	XXL	12 db	100 °C	30–40 perc	nincs
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia darabonként)	Jobb	3 db	100 °C	15–20 perc	nincs
	XXL	8 db	100 °C	25–30 perc	nincs
Kemény zöldségek	Jobb	600 g/21 uncia	100 °C	12–16 perc	nincs
	XXL	1300 g/45 uncia	100 °C	20–28 perc	nincs
Gombócok	Jobb	400 g/14 uncia	100 °C	15–20 perc	nincs
	XXL	800 g/28 un- cia	100 °C	20–25 perc	nincs
Sertésborda	Jobb	300 g/11 uncia	100 °C	30–35 perc	Használjon megfelelő méretű edényt
	XXL	1000 g/35 u- ncia	100 °C	40–45 perc	nincs

Alapanyagok	Sütőedény	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Rizs	Jobb	320 g/11 uncia	100 °C	25–30 perc	Főzőedény, például sütőedény, szilikontálca stb. használata: Töltsön 320 ml vizet az edénybe, a rizs/víz arány 1:1,25.
	XXL	640 g/22 uncia	100 °C	25–30 perc	Használjon megfelelő sütőtálcat. Öntsön 600 ml vizet az edénybe, a rizs/víz aránya 1:1,25.
Jamgyökér/édesburgonya (kb. 100 g/4 uncia darabonként)	Jobb	8 db	100 °C	45–60 perc	nincs
	XXL	12 db	100 °C	45–60 perc	nincs

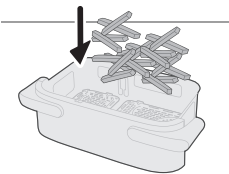
Sütés előre beállított programokkal

A készülék számos előre beállított sütési programmal rendelkezik, amelyek leegyszerűsítik az ételek elkészítését. Minden előbeállítás egy adott ételtípushoz van optimalizálva, és automatikusan beállítja az ideális hőmérsékletet és sütési időt, hogy Ön minimális erőfeszítés mellett ízletes eredményeket érhessen el.

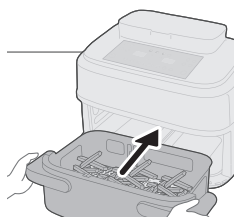
1 Helyezze mindkét alsó lemezt a sütőedénybe.



2 Helyezze a hozzávalókat a sütőedénybe.



Megjegyzés: Ne lépje túl a javasolt mennyiségeket, és ne töltsse a sütőedényt a „MAX” jelzésen túl, mert ez befolyásolhatja a sütési teljesítményt.

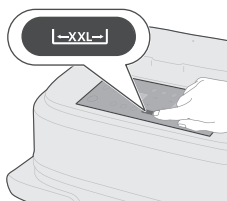


- 3 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Erősen tolja be a sütőedényt a készülékbe, amíg az szilárdan a helyére nem kattan.



- 4 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.



- 5 Érintse meg az **XXL** gombot.

Megjegyzés: Érintse meg a használt sütőedénynek megfelelő sütőgombot.



- 6 Érintse meg a **Forrólevegős sütés**, a **Gőzsütés** vagy a **Párolás** gombot az ételkészítési üzemmódok egyikébe való belépéshez.

Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a feltöltött víztartály a helyén legyen, amikor a **Gőzsütés** vagy a **Párolás** ételkészítési üzemmódot használja.



- 7 Válassza ki az egyik előre beállított programot az elkészíteni kívánt ételnek megfelelően.



8 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.

Megjegyzés: Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd: „Élelmiszer-táblázat”). Ehhez:

- Óvatosan húzza ki a sütőedényt.
- Rázza fel vagy forgassa meg az összetevőket egy hőálló felületen.
- Helyezze vissza a sütőedényt a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra ugyanazt a gombot.

Megjegyzés: A sütőedény eltávolításakor a készülék automatikusan szünetelteti a működést. A sütés automatikusan folytatódik, amint a sütőedényt visszahelyezik a készülékbe.

9 A sütés befejeztével az időzítő hangjelzése hallható. Óvatosan húzza ki a sütőedényt.

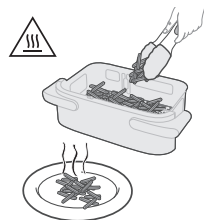


Figyelem! A sütési folyamatot követően a sütőedény, a belső készülékház és a hozzávalók forróak lesznek. A készülékből való kivételkor mindig helyezze a sütőedényt hőálló felületre (pl. szilikon alátétre vagy más edényalátétre). Az étel típusától függően a sütőedényből forró gőz csaphat ki.

10 Vegye ki a megsült ételt a sütőedényből.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján összegyűlik.

Megjegyzés: A sült étel típusától függően az egyes adagok között vagy a tartalom rázása előtt érdemes lehet kiönteni a felesleges olajat vagy zsírt. Ennek a biztonságos elvégzéséhez helyezze a sütőedényt hőálló felületre, és viseljen sütőkesztyűt. Óvatosan öntse ki az olajat vagy zsírt.



Előbeállításokat tartalmazó táblázat XXL-es sütőedényhez (2750 W)

	Előbeállítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés		Párolás és forrólevegős sütés		Párolás	
			Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet
	Fagyasztott hasábburgonya	1300 g	26 perc	200 °C	-	-	-	-
	Zöldség	1200 g	24 perc	200 °C	20 perc	160 °C	20 perc	100 °C
	Csirkecomb	1875 g	30 perc	190 °C	32 perc	200 °C	40 perc	100 °C

	Előbeál- lítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés		Párolás és forrólevegős sütés		Párolás	
			Idő	Hőmér- séklet	Idő	Hőmér- séklet	Idő	Hőmér- séklet
	Tepsis sütemé- nyek	1500 g	25 perc	180 °C	27 perc	180 °C	-	-
	Hal	2200 g	18 perc	200 °C	20 perc	200 °C	22 perc	100 °C
	Gombó- cok	800 g	-	-	22 perc	160 °C	22 perc	100 °C
	Újramele- gítés	850 g	6 perc	180 °C	22 perc	160 °C	16 perc	100 °C

Előbeállításokat tartalmazó táblázat XXL-es sütőedényhez
(2200–2300 W)

	Előbeál- lítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés		Párolás és forrólevegős sütés		Párolás	
			Idő	Hőmér- séklet	Idő	Hőmér- séklet	Idő	Hőmér- séklet
	Fagyasztott hasábbur- gonya	1300 g	29 perc	200 °C	-	-	-	-
	Zöldség	1200 g	25 perc	200 °C	21 perc	160 °C	20 perc	100 °C
	Csirke- comb	1875 g	32 perc	190 °C	35 perc	200 °C	40 perc	100 °C
	Tepsis sütemé- nyek	1500 g	28 perc	180 °C	30 perc	180 °C	-	-
	Hal	2200 g	20 perc	200 °C	21 perc	200 °C	22 perc	100 °C
	Gombó- cok	800 g	-	-	25 perc	160 °C	22 perc	100 °C
	Újramele- gítés	850 g	6 perc	180 °C	22 perc	160 °C	16 perc	100 °C

Előbeállításokat tartalmazó táblázat a jobb oldali
sütőedényhez (2750 W)

	Előbeállítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés		Párolás és forrólevegős sütés		Párolás	
			Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet
	Fagyasztott hasábburgonya	800 g	24 perc	200 °C	-	-	-	-
	Zöldség	700 g	17 perc	200 °C	15 perc	160 °C	14 perc	100 °C
	Csirkecomb	1200 g	22 perc	190 °C	24 perc	200 °C	27 perc	100 °C
	Tepsis sütemények	700 g	19 perc	180 °C	23 perc	160 °C	-	-
	Hal	600 g	13 perc	190 °C	15 perc	200 °C	16 perc	100 °C
	Gombócok	400 g	-	-	18 perc	160 °C	20 perc	100 °C
	Újramelegítés	500 g	7 perc	180 °C	18 perc	160 °C	13 perc	100 °C

Előbeállításokat tartalmazó táblázat a jobb oldali
sütőedényhez (2200–2300 W)

	Előbeállítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés		Párolás és forrólevegős sütés		Párolás	
			Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet
	Fagyasztott hasábburgonya	800 g	28 perc	200 °C	-	-	-	-
	Zöldség	700 g	18 perc	200 °C	16 perc	160 °C	14 perc	100 °C
	Csirkecomb	1200 g	25 perc	190 °C	27 perc	200 °C	27 perc	100 °C
	Tepsis sütemények	700 g	22 perc	180 °C	26 perc	160 °C	-	-
	Hal	600 g	16 perc	190 °C	18 perc	200 °C	16 perc	100 °C

	Előbeál- lítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés		Párolás és forrólevegős sütés		Párolás	
			Idő	Hőmér- séglet	Idő	Hőmér- séglet	Idő	Hőmér- séglet
	Gombó- cok	400 g	-	-	21 perc	160 °C	20 perc	100 °C
	Újramele- gítés	500 g	7 perc	180 °C	18 perc	160 °C	13 perc	100 °C

Előbeállításokat tartalmazó táblázat a bal oldali sütőedényhez (2750 W)

	Előbeállítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés	
			Idő	Hőmérséklet
	Fagyasztott hasábburgonya	300 g	25 perc	200 °C
	Zöldség	400 g	30 perc	200 °C
	Csirkecomb	625 g	27 perc	190 °C
	Tepsis sütemények	450 g	20 perc	190 °C
	Hal	400 g	19 perc	200 °C
	Újramelegítés	140 g	5 perc	160 °C

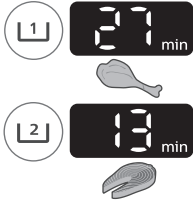
Előbeállításokat tartalmazó táblázat a bal oldali sütőedényhez (2200–2300 W)

	Előbeállítás	Ajánlott tömeg	Forrólevegős sütés	
			Idő	Hőmérséklet
	Fagyasztott hasábburgonya	300 g	28 perc	200 °C
	Zöldség	400 g	32 perc	200 °C
	Csirkecomb	625 g	30 perc	190 °C
	Tepsis sütemények	450 g	25 perc	190 °C
	Hal	400 g	22 perc	200 °C
	Újramelegítés	140 g	5 perc	160 °C

Időzítő funkció (szinkronizálás)

Használja az időzítés funkciót a 2 sütőedény ételkészítési idejének automatikus összehangolásához, hogy egyszerre készüljenek el az ételek.

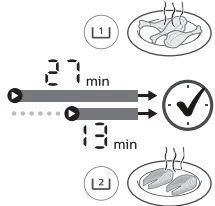
1 Állítsa be a főzési időt mindkét sütőedényhez.



2 Nyomja meg az Időzítés funkció gombot.



3 Mindegyik sütőedényben különböző időpontokban kezdődik meg a főzés, de egy időben fejeződik be.



Kedvenc funkció

A Kedvencek funkció lehetővé teszi a kívánt ételkészítési beállítások mentését a gyors és következetes használat érdekében.

Sütőedény: Válassza ki a használni kívánt sütőedényt – bal oldali sütőedény, jobb oldali sütőedény vagy Megakosár (XXL-es sütőedény)

Mód: A sütőedény kiválasztása után válassza ki az ételkészítési módot: Forrólevegős sütés, Párolás és forrólevegős sütés vagy Párolás. Megjegyzés: A gőzsütés és a párolás mód csak a Megakosár (XXL-es sütőedény) vagy a jobb oldali sütőedény használatával választható ki.

Idő: Állítsa be az ételkészítés időtartamát a használt receptnek megfelelően.

Hőmérséklet: Állítsa be a kívánt eredményhez szükséges ételkészítési hőmérsékletet.



Mentés: Miután személyre szabta a bal oldali sütőedény, a jobb oldali sütőedény vagy a Megakosár (XXL-es sütőedény) használatára vonatkozó beállításokat, nyomja meg és tartsa lenyomva a Kedvenc gombot 2 másodpercig a beállítások kedvencként történő elmentéséhez. A következő alkalommal már a kosár, az ételkészítési mód és a kedvencként elmentett előbeállítás megadásával megkezdheti a főzést, és nem kell újra megadnia a részletes beállításokat.

Az étel rázása

Mikor érdemes rázni

- A sütés felénél rázza meg vagy fordítsa meg az ételt 2-3-szor vagy tetszés szerint többször.
- Egyes előbeállítások beépített rázásemlékeztető funkcióval rendelkeznek.

Mit rázzunk meg

- A kisebb darabokból álló, halomban sült ételek, például a hasábburgonya vagy csirkefalatok esetében általában rázásra van szükség az egyenletes ropogósság és az egyenletes átsülés érdekében.
- Ha nem rázza meg ezeket az ételeket, előfordulhat, hogy nem egyenletesen sülnek meg, vagy egyes részeken nem sülnek át megfelelően.
- A vastagabb ételeknél, mint például a steak, a sütés felénél történő átfordítással egyenletes pirítást érhet el minden oldalon.

Hogyan érdemes rázni

Sütés közben vegye ki a sütőedényt az Airfryer készülékből az étel megrázásához, keveréséhez vagy megfordításához.

Az étel biztonságos rázása:

- 1 Tartsa a kosarat hőálló felület fölött.
- 2 Óvatosan rázza meg a kosarat, és ügyeljen arra, hogy a forró levegő elérhessen minden ételfelületet.

Ha a kosár túl nehéz a rázáshoz:

- 1 Helyezze a kosarat hőálló felületre.





- 2 Használjon szilikonvégű fogót vagy eszközt az alapanyagok megkeveréséhez vagy megfordításához. Helyezze vissza a kosarat, és folytassa a sütést.

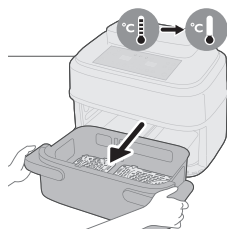
Megjegyzés: A kosár eltávolításakor az Airfryer automatikusan szünetelteti a működést. A kosár visszahelyezéskéig a kijelzés nem változik.

Megjegyzés: A kosár visszahelyezése után a sütés automatikusan folytatódik.

Megjegyzés: Kerülje a kosár hosszabb ideig (több mint 30 másodpercig) való eltávolítását, mert ez a készülék lehűléséhez vezethet.

Tisztítás

Rutintisztítás

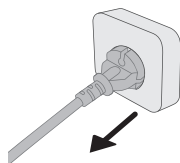


Figyelmeztetés: Tisztítás előtt várja meg, hogy a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.

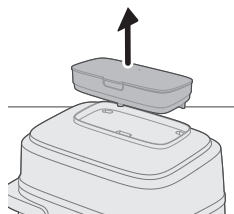
Figyelmeztetés: a sütőedény tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.

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

- 1 Nyomja meg a **be-/kikapcsoló** gombot a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.
- 2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.

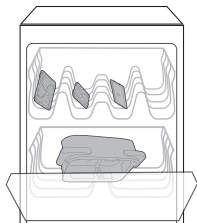


- 3 A gőzzel működő funkció használata esetén, vegye ki a víztartályt, és ürítse ki a maradék vizet.





- 4** Tisztítsa meg a sütőedényt, a sütőedény-elválasztót, az alsó lemezeket és a víztartályt a csap alatt, szükség esetén mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal (lásd: „tisztítási táblázat”).



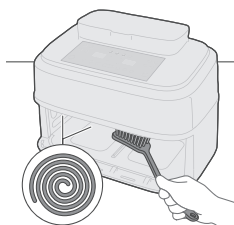
Tipp: A sütőedényt, a sütőedény-elválasztót és az alsó lemezeket mosogatógépben is tisztíthatja.

Tipp: Ha ételmaradék ragadt a sütőedényre, 10–15 percig áztassa őket forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsírolószert.

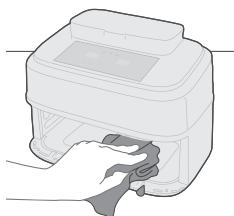
Tipp: Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkéfét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.



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



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



- 7** Szükség esetén tisztítsa meg a készülék belsejét egy enyhén nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.

Gőztisztítás

A gőztisztítás funkció hatékonyan oldja fel a zsíros maradványokat, és mélytisztítást biztosít a sütőedény számára.

A program 20 percig tart, és a következőkből áll:

- **15 perc gőztisztítás** a lerakódások feloldásához.
- **5 perc szárítás**, hogy a sütőedény készen álljon a használatra.

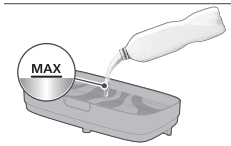
Megjegyzés: A gőztisztítási program elindításakor előfordulhat, hogy a készülék hátulról több gőzt bocsát ki, mint a normál párolás üzemmódban. Ez normális, és fokozott páralecsapódást eredményezhet a közeli falakon.

Mielőtt elkezdené, ellenőrizze a következőket:

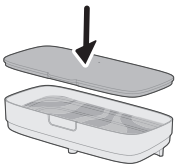
- A levegőkimenet ne nézzen közvetlenül semmilyen hálózati aljzat felé.
- Ne helyezzen más konyhai készüléket a készülék mellé.
- Hagyjon legalább 20 cm helyet a készülék és a fal között, hogy minimalizálja a páralecsapódást.

1 Töltse fel a víztartályt vízzel a **MAX** szintjelzésig.

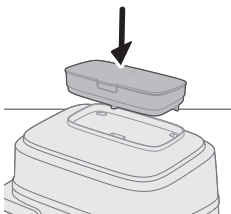
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.



2 Zárja le a víztartály fedelét.

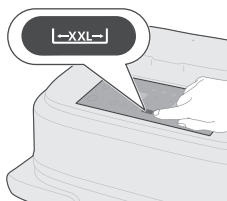


3 Igazítsa a víztartályt a készülék tetején lévő horonyhoz, és határozott mozdulattal nyomja le, amíg a helyére nem kattan.





4 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.



5 Érintse meg az **XXL** gombot.



6 Érintse meg a **Gőztisztítás** gombot.



7 A gőztisztítás megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.



8 15 perc elteltével a készülék folyamatos hangjelzést ad, és a gőztisztítás ikon villogni kezd.



9 Húzza ki és tisztítsa meg a sütőedényt.

Figyelem! A forró sütőedény megfogásához mindig viseljen hőálló kesztyűt.

Megjegyzés: Ha még mindig zsíros a sütőedény, tisztítsa meg őket szappanos vagy mosogatószeres vízzel, majd öblítse el ismét mindkettőt.



10 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

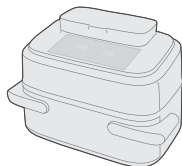
Megjegyzés: Erősen tolja be a sütőedényt a készülékbe, amíg az szilárdan a helyére nem kattan.



11 Az 5 perces szárítási folyamat automatikusan elindul a sütőedény visszahelyezése után.



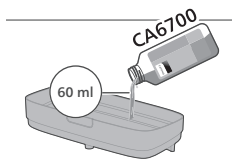
12 5 perc letelte után hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy véget ért a szárítás.



Tipp: Első használat előtt, vagy ha hosszabb időn át nem használta a készüléket, ajánlott a „Gőztisztítás” funkció használata a vízkeringető rendszer és a sütőkamra alapos tisztítása érdekében.

Vízkőmentesítés

A párolást használó üzemmódok alkalmazásának minden 10. órájában automatikusan megjelenik és villog a kijelzőn a vízkőmentesítési emlékeztető – ami azt jelenti, hogy ideje lefuttatni a vízkőmentesítő programot. A vízkőmentesítő program megtisztítja az Airfryer vízrendszerét a vízkőlerakódástól, így meghosszabbítja a készülék élettartamát.



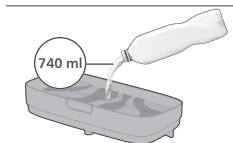
- 1 Töltse fel a víztartályt 60 ml Philips vízkőmentesítő CA6700 folyadékkal.

Megjegyzés: A Philips CA6700 vízkőmentesítő nem tartozék. A legjobb vízkőmentesítési eredmények érdekében vásárolja meg külön.

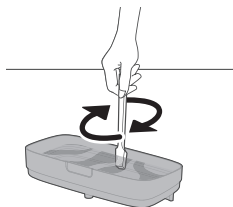
Megjegyzés: A készülék vízkőmentesítéséhez a Philips CA6700/55 vízkőmentesítő használatát javasoljuk (beszerezhető a Philips online áruházban). A párolás funkció használatának minden 10. órája után vízkőmentesíteni kell a készüléket. Ha citromsavpor alapú vízkőmentesítőt kíván használni, javasoljuk, hogy **40 g élelmiszeripari minőségű citromsavpor és 800 ml víz** keverékét használja vízkőmentesítő oldatként. A készülék vízkőmentesítésének elmulasztása érvényteleníti a garanciát.

- 2 Töltse fel a víztartályt 740 ml vízzel.

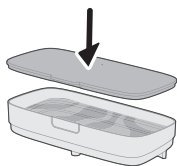
Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.



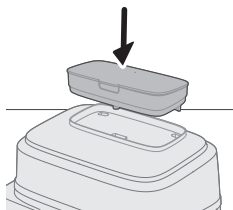
- 3 Keverje el egyenletesen a vizet és a vízkőoldót a víztartályban.



- 4 Zárja le a víztartály fedelét.



- 5 Igazítsa a víztartályt a készülék tetején lévő horonyhoz, és határozott mozdulattal nyomja le, amíg a helyére nem kattan.





6 Kapcsolja be a készüléket a **be-/kikapcsológombbal**.



7 Érintse meg az **XXL** gombot.



8 Érintse meg és tartsa lenyomva a **Gőztisztítás** gombot 3 másodpercig.



9 A vízkőmentesítés megkezdéséhez nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot.



10 25 perc vízkőmentesítés után a készülék hangjelzéssel emlékezteti, hogy vegye ki a sütőedényt.

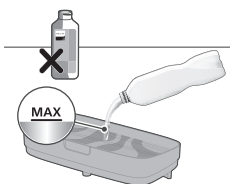


11 Húzza ki a sűtőedényt, és öntse le a sűtőedénybe maradt vizet.

Figyelem! Legyen óvatos a forró sűtőedény kézbevételekor.



12 Öntse ki a maradék vízkőmentesítő oldatot a víztartályból.



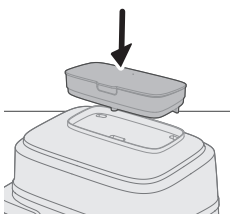
13 A víztartályt kizárólag vízzel töltsé fel.

Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.



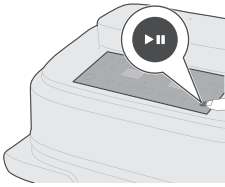
14 Helyezze vissza a sűtőedényt a készülékbe.

Megjegyzés: Erősen tolja be a sűtőedényt a készülékbe, amíg az szilárdan a helyére nem kattan.



15 Igazítsa a víztartályt a készülék tetején lévő horonyhoz, és határozott mozdulattal nyomja le, amíg a helyére nem kattan.

- 16** Nyomja meg az **Indítás/szüneteltetés** gombot a vízkőmentesítés folytatásához.



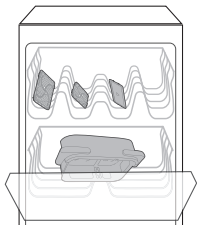
- 17** A vízkőmentesítés további 7 percig tart, és akkor ér véget, amikor a készülék ismét sípol.



- 18** Húzza ki a sütőedényt.



- 19** Tisztítsa meg a sütőedényt, a sütőedény-elválasztót, az alsó lemezeket és a víztartályt a csap alatt, szükség esetén mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal (lásd: „tisztítási táblázat”).



Tipp: A sütőedényt, a sütőedény-elválasztót és az alsó lemezeket mosogatógépben is tisztíthatja.

Fontos! 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.

Megjegyzés: Ha olyan helyen van, ahol általában kemény a víz, akkor gyakrabban is szükség lehet a készülék vízkőmentesítésére.

Tárolás

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

Megjegyzés

- Az Airfryer készüléket vízszintesen hordozza, és az elülső részen támassza meg kezével a sütőedényt, hogy az ne dőlhessen meg véletlenül, így elkerülhető az alkatrészek károsodása.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a www.home.id/support 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 terület továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.
		A sütőedény és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		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 biztonságos.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A házi készítésű hasáburgonyáim nem a vártnak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a sütőedénybe.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasáburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasáburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.
	Nem érintette meg a Be/kikapcsológombot .	Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsológommbal .
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében (pl. érdes tisztítóeszköz használatakor és/vagy az alsó lemez behelyezésekor) apró foltok jelenhetnek meg az Airfryer sütőedényének belsejében.	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le az alsó lemezt a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a lemezt, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Amennyiben ez megtörténik, 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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a sütőedénybe helyezné.
Az Airfryer kijelzőjén „E01” felirat látható.	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 „E01” látható, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E04”, „E05”, „E09” vagy „E12” felirat látható.	Elképzelhető, hogy az eszköz nem működik megfelelően.	Próbálja meg kihúzni, majd újra csatlakoztatni a készüléket. Ha ez nem segít, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Furcsa zajt hallok a készülék belsejéből.	Ez a készülék ventilátorral van felszerelve a hő keringtetésére és vízszivattyúval a párolás funkció lehetővé tételére. Működés közben hangokat hallhat ezekből az alkatrészekből.	Ez normális és várható. Ha a zaj észrevehetően hangosabbá válik vagy megváltozik a jellege, kérjük, további segítségért forduljon a vevőszolgálatához.
Használat után víz van a sütőkamrában.	A sütés után előfordulhat, hogy a víz marad sütőkamrában. Ez a működés közben keletkező gőznek köszönhető, amely lecsapódik az ételre és a kamra belső falaira.	Kis mennyiségű páralecsapódás normális. Egyszerűen törölje le puha, nedves, karcolásmentes kendővel.
⚡ villog.	Nincs víz a tartályban.	Töltsön vizet a víztartályba. Megjegyzés: Ha olyan területen él, ahol kemény a víz, akkor tisztított víz vagy desztillált víz használatát javasoljuk.
	A víztartály nem megfelelően van behelyezve.	Nyomja meg a víztartályt, hogy rögzítse a helyén.
	A belső vízcső eldugult.	Hajtsa végre a vízkömentesítési folyamatot. Ha ez nem segít, hívja a szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
☹ villog.	Ez a vízkömentesítési emlékeztető.	Hajtsa végre a vízkömentesítési folyamatot. Lásd a „Vízkömentesítés” fejezetet.
Párolás, gőztisztítás és vízkömentesítés közben páralecsapódás keletkezik a falon.	Ez normális. A készülék fokozott gőzkibocsátást végezhet a levegőkimeneten keresztül. Ezt a gőzt a belső ventilátor a közeli felületek felé tolhatja, ami látható páralecsapódáshoz vezet a falakon.	A biztonságos és optimális használat érdekében: - Helyezze a készüléket legalább 20 cm-re a faltól, hogy csökkentse a páralecsapódást. - Az elektromos veszélyek elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a levegőkimenet ne nézzen közvetlenül hálózati aljzat felé. - Működés közben ne helyezzen más konyhai készüléket a készülék közelébe. - Használjon felmosót vagy puha ruhát a környező felületeken képződő páralecsapódás feltörléséhez.
Az Airfryer készülékből víz szivárog.	Belső szivárgás (pl. vízcső vagy belső alkatrészek).	További segítségért vegye fel a kapcsolatot az országában található vevőszolgálattal.
	Külső erő okozta repedések vagy sérülések. Ha a készülék leesett vagy deformálódott, az szerkezeti károsodást okozhat, ami szivárgáshoz vezethet.	
	Előfordulhat, hogy a víztartály nincs megfelelően behelyezve, vagy megsérült.	Távolítsa el a víztartályt, és szorosan helyezze vissza. Ellenőrizze, hogy nincsenek-e látható repedések vagy sérülések. Ha sérülést észlel, további segítségért forduljon a vevőszolgálathoz.
Az Airfryer nem termel elég gőzt.	Nincs elég víz a tartályban.	Ellenőrizze, van-e elég víz a tartályban. Nyomja meg a víztartályt, hogy rögzítse a helyén.
	A víztartály nem megfelelően van behelyezve.	

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A vízbemenet szennyezett vagy eltömődött.	Alaposan tisztítsa meg és öblítse ki, hogy eltávolítsa az esetleges dugulásokat.
	A gőzfejlesztő eltömődött vagy a csővezeték szivárog.	Ha a készüléket már hosszabb ideje használja, a gőzfejlesztő karbantartást igényelhet. Futtassa le a vízkőmentesítési programot a gőzrendszer tisztításához. Ha a probléma a vízkőmentesítés után is fennáll, további segítségért vegye fel a kapcsolatot az országában található vevőszolgálattal.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies	710
Gevaar	710
Waarschuwing	710
Waarschuwing	712
Elektromagnetische velden (EMV)	713
Automatische uitschakeling	713
Recycling	713
Garantie en ondersteuning	714
Informatie over EcoDesign	714
Introductie	714
Algemene beschrijving	715
Productoverzicht	715
Overzicht bedieningspaneel	716
Voor het eerste gebruik	721
Vorbereidingen voor het gebruik	721
De panverdelers gebruiken	722
Linkerpan [1]	722
Rechterpan [2]	723
XXL-pan/megamand	725
Modus Dubbele pan	726
Kookmodi	728
Bereiden met handmatige instellingen	729
Airfry-modus	729
Modus voor bereiden met hete lucht en stoom	737
Stoommodus	742
Bereiden met voorinstelde programma's	746
Tabel met voorinstellingen XXL-pan (2750W)	748
Tabel met voorinstellingen XXL-pan (2200W-2300W)	749
Tabel met voorinstellingen voor rechterpan (2750W)	749
Tabel met voorinstellingen voor rechterpan (2200W-2300)	750
Tabel met voorinstellingen voor linkerpan (2750W)	750
Tabel met voorinstellingen voor linkerpan (2200W-2300W)	750
Tijdsfunctie (synchronisatie)	751
Functie voor Favorieten	752
Etenswaren schudden	752
Wanneer moet u schudden	752
Wat moet u schudden	752
Instructies voor schudden	752
Schoonmaken	753
Routinematige reiniging	753
Stoomreiniging	755
Ontkalken	758
Opbergen	762

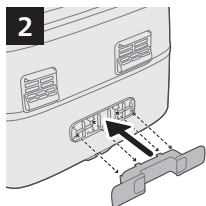
Belangrijke veiligheidsinstructies

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

Gevaar



- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven (afb. 1).
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de pan om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de pan.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.
- Voor het eerste gebruik moet u de snoeropbergruimte op het apparaat bevestigen (afb. 2). Verwijder nooit de snoeropbergruimte.
- Verplaats het apparaat niet door de handgreep aan beide zijden vast te houden.



Waarschuwing

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

3



- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 20 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (afb. 3).
- Aardappels bewaren: Aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Deze Airfryer heeft een groot elektrisch vermogen, omdat er twee bereidingsruimtes in zitten. Gebruik geen andere krachtige apparaten tegelijkertijd op dezelfde stroomkring (bijv. waterkokers, elektrische grillplaten etc.). Anders kan de zekering in uw huis doorslaan en val de stroom op dit stopcontact uit.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan en accessoires in de bereidingsruimte worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.
- Wees tijdens het stomen voorzichtig bij het openen van de klep om brandwonden door ontsnappende stoom te voorkomen.
- Het niet-gebruikte deel is altijd heet, ook als alleen het andere deel in gebruik is.
- Het niet-gebruikte deel van het apparaat kan heet worden wanneer het andere deel in gebruik is. Het is daarom raadzaam om alle manden op hun plek te laten, ook als u er maar één gebruikt. Open en verwijder deze alleen om bij te vullen.

- Plaats de stoomuitlaat van het apparaat niet tegen een stopcontact.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik niet meteen afgekoeld.
- Gebruik altijd hittebestendige glazen kommen, metalen keukengerei of aluminium bakjes die geschikt zijn voor gebruik in de Airfryer bij hoge temperaturen. Vermijd plastic, papier of houders die niet geschikt zijn voor de oven, aangezien deze kunnen smelten of omdat er schadelijke stoffen kunnen vrijkomen.

Waarschuwing

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal de stekker van het apparaat niet meteen uit het stopcontact als het bereidingsproces klaar is.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement, de randen van metalen onderdelen en het spatscherm zijn heet.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Wees voorzichtig bij de bereiding van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor gesynchroniseerde bediening gebruikt (risico op bacterieverspreiding).
- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.
- De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen (afb. 3) Verwijder nooit de snoerhouder.
- Ontkalk het apparaat als het ontkalkingslampje begint te branden.

- Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuittlaat niet recht voor het stopcontact. Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.
- Als er zich stoom ophoopt in of rond het oppervlak van de stoomopening, veeg dit dan af met een zachte droge doek.
- Als er condens op open stopcontacten zit, is het aan te raden om de positie van het apparaat aan te passen of de stofkap van het stopcontact te gebruiken om te voorkomen dat er zich condens ophoopt in open stopcontacten.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op alkalinebasis om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik in plaats daarvan een zachte doek met een mild reinigingsmiddel.
- Hoewel dit apparaat maximaal 24 uur ononderbroken kan werken, is het belangrijk dat u het apparaat regelmatig laat afkoelen. Continue werking zonder koeling kan oververhitting veroorzaken en de levensduur van het product verkorten. Voor veilig gebruik schakelt u het apparaat uit en laat u het afkoelen voordat u het na langere bereidingsessies opnieuw inschakelt.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Automatische uitschakeling

- Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als u niet binnen 20 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

Recycling



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

Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederland, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie, voor reserveonderdelen of om een beroep te doen op de garantie, kunt u terecht op onze website home.id/support.

Informatie over EcoDesign

Informatie over EcoDesign voor modelnummer(s): NA565

Omschrijving	Symbol	Waarde	Eenheid
Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld	P _{uit}	0,2	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P _{SB}	/	W
Tijd voordat automatisch wordt overgeschakeld naar de stand-by-stand	T _{sb}	20	min.
Meetnorm voor bedrijfswaarde	EN 50564:2011		
Contactgegevens voor meer informatie	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206 AD Drachten, Nederland		

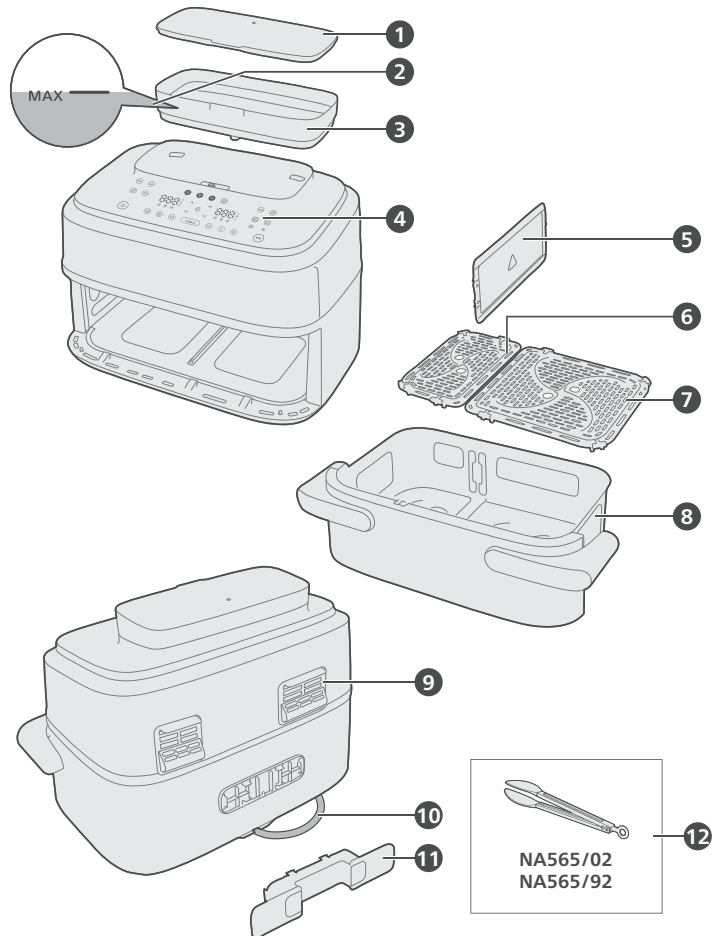
Het apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van VERORDENING (EU) 2023/826 VAN DE COMMISSIE.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!
Registreer uw product op www.home.id om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

Algemene beschrijving

Productoverzicht



1 Deksel van het waterreservoir	8 XXL-pan/megamand
2 MAX-aanduiding waterniveau	9 Luchtuitlaatopeningen
3 Waterreservoir	10 Voedingskabel
4 Bedieningspaneel	11 Snoerhouder
5 Panverdeler	12 Keukentangen (alleen voor NA565/02, NA565/92)
6 Bodemplaat voor linkerpan	
7 Bodemplaat voor rechterpan	

Overzicht bedieningspaneel

Voeding en standaardfuncties



Aan-uitknop

Druk om de Airfryer aan of uit te zetten.



Start-/stopknop

Druk om het bereidingsproces te starten of te pauzeren.



Knop voor bakken met hete lucht

Druk om te beginnen met de circulatie van hete lucht voor krokante resultaten.



Knop voor bereiding met hete lucht en stoom

Druk om de combinatie van stomen en airfryen te starten voor een sappige binnenkant en knapperige buitenkant.



Stoomknop

Druk om voedsel met stoom te bereiden voor zachte en gelijkmatige verwarming.



Knop voor linkerpan

Tik om de linkerpan te selecteren



Knop voor rechterpan

Tik om de rechterpan te selecteren



Knop voor XXL-pan/megamand

Tik om de XXL-pan/megamand te selecteren



Knoppen omhoog/omlaag

Druk om de bereidingstemperatuur en -tijd te verhogen of te verlagen.



Knop voor aanpassen van temperatuur

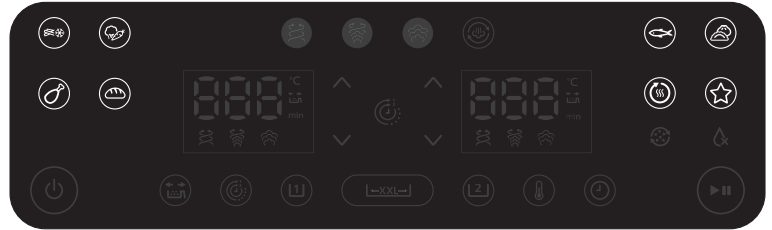
Druk om de modus voor het aanpassen van de temperatuur te openen.



Knop voor aanpassen van timer

Druk om de modus voor het aanpassen van de tijd te openen.

Vooringestelde programma's



Diepvriesfrites

Gebruik deze voorinstelling om bevroren frites, wedges of aardappelrondjes te bereiden tot ze goudbruin zijn.



Gemengde groenten

Gebruik deze voorinstelling om groenten evenredig te roosteren of knapperig te bereiden met zo min mogelijk olie.



Kippendrumsticks

Gebruik deze voorinstelling om kippendrumsticks door en door te bereiden met een knapperig vel.



Bakplaatgerechten

Gebruik deze voorinstelling om goudbruine, knapperige gerechten met een gelijkmatige hitteverdeling te bakken.



Vis

Gebruik deze voorinstelling om visfilet of zeevruchten rustig te bereiden, waarbij ze zacht en vlokkelig blijven.



Dumplings

Gebruik deze voorinstelling om dumplings gelijkmatig te bereiden met een knapperige buitenkant en een zachte vulling.

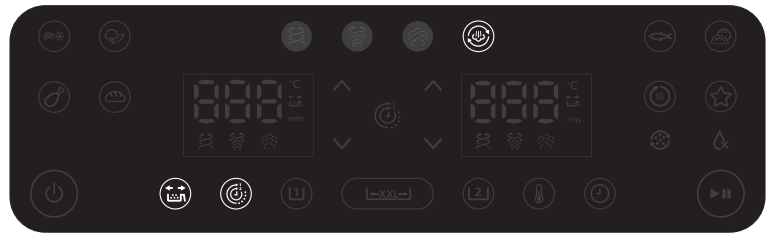
**Opnieuw opwarmen**

De functie Opnieuw opwarmen verwarmt snel gekookt voedsel en herstelt de oorspronkelijke smaak en textuur zonder het te gaar te maken.

**Favoriet**

Uw Airfryer beschikt over een functie voor het opslaan van uw voorkeursinstellingen voor tijd en temperatuur, zodat u deze de volgende keer snel en consistent kunt gebruiken (zie 'Functie voor Favorieten').

Extra functies



Schudherinnering

Dit model biedt een schudherinnering. Schud of draai het voedsel zodra u de schudherinnering hoort (zie 'Etenwaren schudden') voor de beste resultaten.

Druk op de knop **Schudherinnering** om waarschuwingen in of uit te schakelen. Als deze functie is ingeschakeld, hoort u een piepje en knippert de knop om u eraan te herinneren dat u tijdens het bereiden moet schudden of draaien voor een gelijkmatiger resultaat.



Stoomreiniging

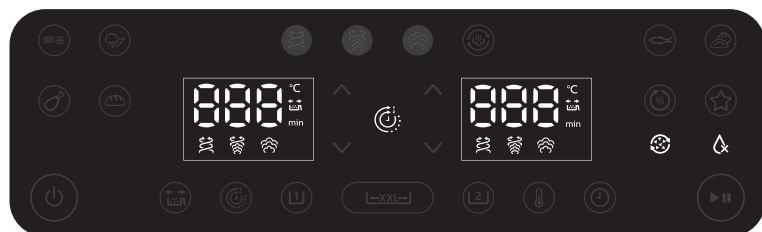
Lost vettige resten op en zorgt voor een grondige reiniging van de pan (zie 'Stoomreiniging').



Tijdsfunctie (synchronisatie)

Hiermee wordt de bereidingstijd automatisch gesynchroniseerd zodat beide pannen tegelijkertijd klaar zijn met de bereiding, zelfs als deze verschillende bereidingstijden (zie 'Tijdsfunctie (synchronisatie)') hebben.

Display



Display

Geeft bereidingstijd, -temperatuur, kookmodus en schudherinnering weer.



Indicator voor tijdfunctie

Gaat branden wanneer de tijdsfunctie is geactiveerd.



Geen-waterherinnering

Gaat branden wanneer er niet genoeg water in het waterreservoir zit.



Ontkalkingsherinnering

Na elke 10 uur gebruik van de stoommodus gaat automatisch een ontkalkingsherinnering knipperen op het display.

Voor het eerste gebruik

Belangrijk: Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit de Airfryer komen. Dit is normaal en zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen.

Let op: Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.

Let op: Raak hete oppervlakken niet aan. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.

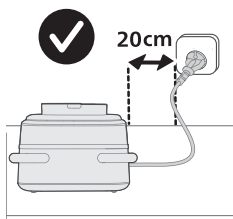
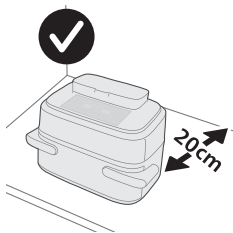
Let op: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Opmerking: Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik.

Vorbereidingen voor het gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor de verlengde rail nadat de pan is uitgetrokken.
- 2 Laat aan de achterkant van het apparaat een ruimte van ten minste 20 cm vrij.



Opmerking: Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de uitlaten. Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaten niet recht voor het stopcontact.

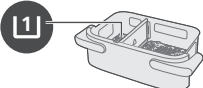
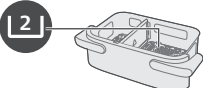
Opmerking: Plaats geen voorwerpen op of op de zijanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Opmerking: Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.

De panverdeler gebruiken

Uw airfryer beschikt over een XXL-pan/megamand en een verwijderbare verdeler, waardoor u flexibel op verschillende manieren kunt koken.

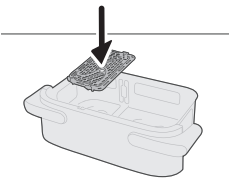
- Linkerpan [1]: alleen om te **airfryen**
- Rechterpan [2], megamand [XXL]: om te **airfryen, steamfryen, stomen, stoomreinigen en ontkalken**

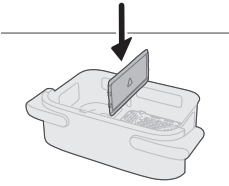
					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Linkerpan [1]

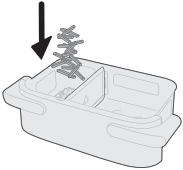
De linkerpan is ideaal voor kleinere porties of bijgerechten.

1 Plaats de bodemplaat in de linkerpan.





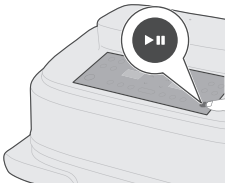
2 Plaats de panverdeler stevig.



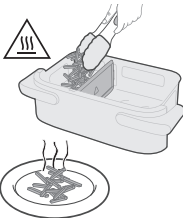
3 Leg uw ingrediënten in de linkerpan.



4 Druk op **Linkerpan [1]** op het bedieningspaneel.



5 Stel de bereidingsparameters in en begin met koken.



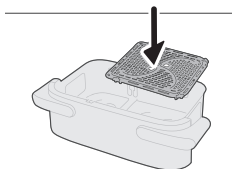
6 Gebruik een keukentang om gekookte etenswaren uit de pan te halen wanneer de bereiding is voltooid.

Opmerking: Bij de modellen NA565/02 en NA565/92 zit een keukentang in de verpakking. Voor andere modellen zijn tangen afzonderlijk verkrijgbaar.

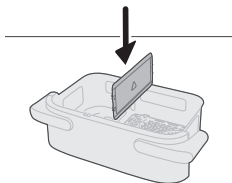
Rechterpan [2]

De rechterpan [2] is ideaal voor grotere porties of hoofdgerechten.

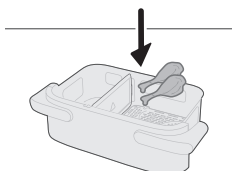
- 1 Plaats de bodemplaat in de rechterpan.



- 2 Plaats de panverdeler stevig.



- 3 Leg uw ingrediënten in de rechterpan.



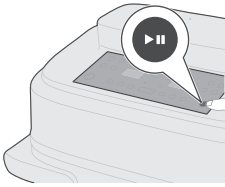
- 4 Druk op **Rechterpan [2]** op het bedieningspaneel.



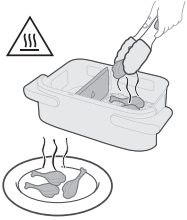
- 5 Selecteer de modus **Airfry**, **Steamfry** of **Stomen**.



- 6** Stel de bereidingsparameters in en begin met koken.



- 7** Gebruik een keukentang om gekookte etenswaren uit de pan te halen wanneer de bereiding is voltooid.

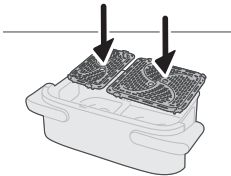


Opmerking: Bij de modellen NA565/02 en NA565/92 zit een keukentang in de verpakking. Voor andere modellen zijn tangen afzonderlijk verkrijgbaar.

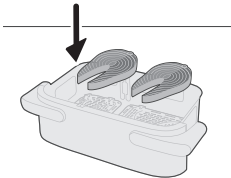
XXL-pan/megamand

De XXL-pan/megamand is ideaal om grote porties of hele gezinsgerechten in één pan te bereiden.

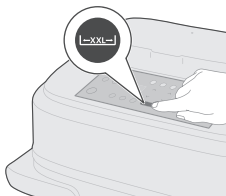
- 1** Plaats beide bodemplaten in de pan.



- 2** Leg uw ingrediënten in de pan.



- 3 Druk op **XXL** op het bedieningspaneel.



- 4 Selecteer de modus **Airfry**, **Steamfry** of **Stomen**.

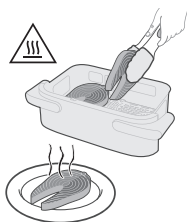


- 5 Stel de bereidingsparameters in en begin met koken.



- 6 Gebruik een keukentang om gekookte etenswaren uit de pan te halen wanneer de bereiding is voltooid.

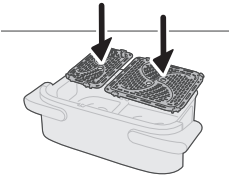
Opmerking: Bij de modellen NA565/02 en NA565/92 zit een keukentang in de verpakking. Voor andere modellen zijn tangen afzonderlijk verkrijgbaar.



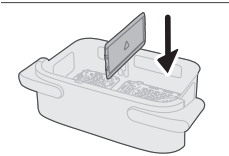
Modus Dubbele pan

Ideaal om twee verschillende gerechten gelijktijdig te bereiden zonder smaakoverdracht.

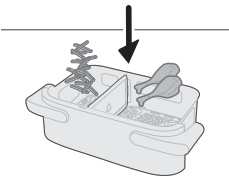
- 1 Plaats beide bodemplaten in de pan.



- 2 Plaats de panverdeler stevig.



- 3 Leg uw ingrediënten in beide pannen.



- 4 Druk op **Linkerpan [1]** op het bedieningspaneel.

- 5 Stel de bereidingsparameters in voor de linkerpan.



- 6 Druk op **Rechterpan [2]** op het bedieningspaneel.



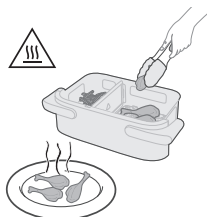
7 Selecteer de modus **Airfry**, **Steamfry** of **Stomen**.



8 Stel de bereidingsparameters in en begin met koken.



9 Gebruik een keukentang om gekookte etenswaren uit de pan te halen wanneer de bereiding is voltooid.



Opmerking: Bij de modellen NA565/02 en NA565/92 zit een keukentang in de verpakking. Voor andere modellen zijn tangen afzonderlijk verkrijgbaar.

Kookmodi

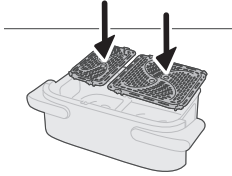
Dit apparaat met stoomfunctie biedt drie veelzijdige bereidingsmodi voor veel verschillende behoeften.

- De **Airfry-modus** levert krokante resultaten met een minimale hoeveelheid olie, perfect voor snacks en gefrituurde favorieten.
- In de **modus Steamfry** worden hete lucht en stoom gecombineerd om vocht vast te houden en tegelijk een goudkleurige afwerking te bereiken. Ideaal voor delicate etenswaren zoals zelfgemaakt brood, zelfgemaakte pizza en vis.
- In de **stoommodus** wordt alleen stoom gebruikt om ingrediënten voorzichtig te bereiden, zodat voedingsstoffen en textuur behouden blijven. Deze modus is perfect voor groenten en zeevruchten.

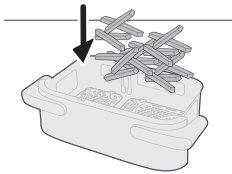
Bereiden met handmatige instellingen

Airfry-modus

- 1 Plaats beide bodemplaten in de pan.



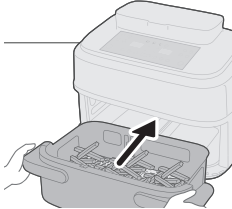
- 2 Leg uw ingrediënten in de pan.



Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de pan niet voorbij de **'MAX'**-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

- 3 Plaats de pan terug in het apparaat.



Opmerking: Duw de pan stevig terug in het apparaat totdat deze goed vastklikt.

- 4 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.



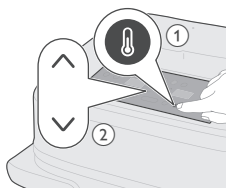


- 5 Druk op de **XXL**-knop.

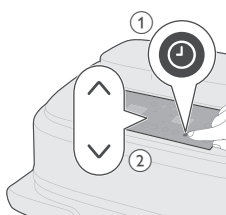
Opmerking: Druk op de correcte panknop afhankelijk van de pan die u gebruikt.



- 6 Druk op de **Airfry-knop** om de Airfry-modus te activeren.



- 7 Druk op de knop **Temperatuur** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstemperatuur te selecteren.



- 8 Druk op de knop **Tijd** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

Opmerking: Naast het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -tijd, kunt u ook kiezen uit een aantal voorinstelde programma's voor uw gemak en voor optimale resultaten.



- 9 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud of draai de etenswaren boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

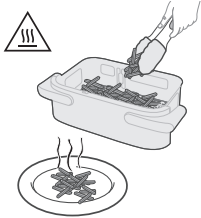
Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.



10 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u deze uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.



11 Verwijder de bereide etenswaren uit de pan.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Tabel voor etenswaren voor de Airfry-modus

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

Opmerking

- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.
- De bereidingsresultaten verschillen per gerecht afhankelijk van de grootte of het volume van de ingrediënten. Voor perfecte resultaten past u de voorinstellingen aan uw specifieke ingrediënten aan. In het Home ID-receptenboek vindt u een complete handleiding voor aanpassing op basis van de grootte en het volume van ingrediënten.

Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch) Grote portie	Rechts	1100 g / 39 oz	200°C	32 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 16, 20, 24 en 28 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
	Links	600 g / 21 oz	200°C	43 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 20, 25, 31 en 36 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
	XXL	2000 g / 70 oz	200°C	38 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 18, 23, 28 en 33 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.

Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch) Kleine portie	Rechts	800 g / 28 oz	200°C	20 - 30min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 12, 15, 18 en 21 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
	Links	300 g / 11 oz	200°C	22-28 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 13, 16, 20 en 24 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
	XXL	1300 g / 46 oz	200°C	28 min.	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 13, 17, 20 en 25 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	Rechts	800 g / 28 oz	180°C	29 - 31min.	Schud 2-3 keer tussendoor
	Links	300 g / 11 oz	180°C	36 - 38min.	Schud 2-3 keer tussendoor
	XXL	1100 g / 38 oz	180°C	30 - 32 min	Schud 2-3 keer tussendoor

Ingrediënten	Pan	Hoeveel- heid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Diepvrieskipnuggets	Rechts	600 g / 21 oz	180 °C	10 - 16min.	Schud of keer om halverwege
	Links	300 g / 11 oz	180°C	13 - 18min.	Schud halverwege
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	11 - 15min.	Schud of keer om halverwege
Bevroren loempia's	Rechts	600 g / 21 oz	180 °C	12 - 18min.	Schud of keer om halverwege
	Links	300 g / 11 oz	180°C	12 - 18min.	Schud halverwege
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	13 - 19min.	Schud of keer om halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/stuk)	Rechts	4 burgers	200°C	10 - 16min.	Keer halverwege
	Links	2 burgers	200°C	10 - 16min.	Keer halverwege
	XXL	6 stuks	200 °C	10 - 16min.	Keer halverwege
Gehaktbrood	Rechts	1200 g / 42 oz	150°C	55 - 60min.	Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	Rechts	4 stuks	200 °C	10 - 15min.	Keer halverwege
	Links	2 stuks	200 °C	12 - 17min.	Keer halverwege
	XXL	8 stuks	200 °C	12 - 18min.	Keer halverwege
Dunne worstjes (ongeveer 50 g/stuk)	Rechts	10 stuks	200 °C	8 - 13min.	Keer halverwege
	Links	5 stuks	200 °C	10 - 14min.	Keer halverwege
	XXL	14 stuks	200 °C	9 - 14min.	Keer halverwege

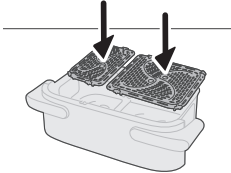
Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Kipdrumsticks (ongeveer 100 g/stuk) Kleine portie	Rechts	4 stuks	190 °C	23 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud, draai of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 13 minuten handmatig voor optimale bereiding van kleine porties kipdrumsticks
	Links	4 stuks	190 °C	27 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud, draai of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 14 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij kleine porties kipdrumsticks
	XXL	8 stuks	190 °C	28 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud, draai of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 14 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij kleine porties kipdrumsticks
Kipfilet (ongeveer 200 g/stuk)	Rechts	4 stuks	180 °C	15 - 25min.	Keer halverwege
	Links	3 stuks	180 °C	20 - 25min.	Keer halverwege
	XXL	10 stuks	180 °C	22 - 25min.	Keer halverwege
Hele kip	Rechts	1200 g / 42 oz	180°C	45 - 60min.	n.v.t.
Hele vis (ongeveer 300-400 g/stuk)	Rechts	3 stuks	200 °C	15 - 20min.	Keer halverwege
	Links	1 stuk	200 °C	16 - 20min.	n.v.t.
	XXL	4 stuks	200 °C	18 - 25min.	n.v.t.

Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	Rechts	4 stuks	160 °C	10 - 14min.	n.v.t.
	Links	2 stuks	160 °C	16 - 22min.	n.v.t.
	XXL	8 stuks	160 °C	16 - 21min.	n.v.t.
Gemengde groenten (grof gesneden) Grote portie	Rechts	1000 g/35 oz	180 °C	23 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 11 en 17 minuten handmatig voor optimale bereiding van grote porties gemengde groenten.
	Links	800 g/14 oz	180 °C	24 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 12 en 18 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 min.	Schakel de schudherinnering uit. Schud de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 12 en 18 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
Muffins (ongeveer 40 g/cup)	Rechts	6 stuks	160 °C	13 min.	
	Links	6 stuks	160 °C	16 min.	
	XXL	12 stuks	160 °C	15 min.	
Cake	Rechts	500 g/18 oz	150 °C	30 - 35min.	Gebruik het bakaccessoire

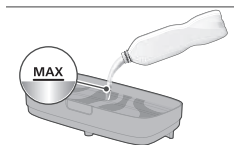
Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 75 g/stuk)	Rechts	4 stuks	180 °C	8 min.	
	Links	3 stuks	180 °C	8 min.	
	XXL	8 stuks	180 °C	8 min.	
Veganistisch (verse vegan snacks als falafel)	Rechts	12 stuks	180 °C	12 - 15min.	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
	Links	12 stuks	190 °C	15 - 18min.	Schud 2 keer tussendoor
	XXL	20 stuks	190 °C	15 - 20min.	Schud 2 keer tussendoor
Zelfgemaakt brood	Rechts	550 g / 19 oz	150°C	30 - 40min.	Gebruik het bakaccessoire. Gebruik geen bakpapier.

Modus voor bereiden met hete lucht en stoom

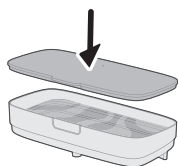
- 1 Plaats beide bodemplaten in de pan.



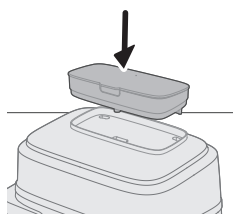
- 2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.



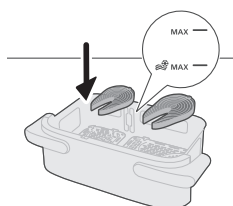
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



3 Draai de deksel op het waterreservoir.



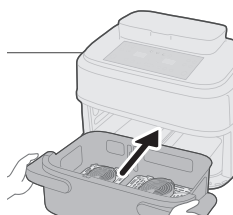
4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het stevig omlaag tot het op zijn plaats klikt.



5 Leg uw ingrediënten in de pan.

Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de pan niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

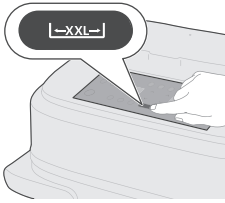


6 Plaats de pan terug in het apparaat.

Opmerking: Duw de pan stevig terug in het apparaat totdat deze goed vastklikt.



7 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

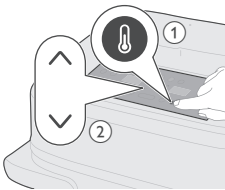


8 Druk op de **XXL**-knop.

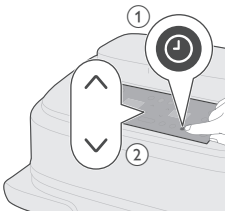
Opmerking: Druk op de correcte panknop afhankelijk van de pan die u gebruikt.



9 Druk op de **Knop voor bereiding met hete lucht en stoom** om de modus voor bereiding met hete lucht en stoom te selecteren.

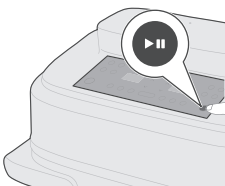


10 Druk op de knop **Temperatuur** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstemperatuur te selecteren.



11 Druk op de knop **Tijd** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

Opmerking: Naast het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -tijd, kunt u ook kiezen uit een aantal voorinstelde programma's voor uw gemak en voor optimale resultaten.



12 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

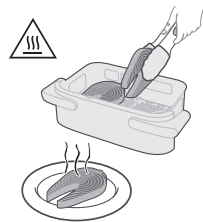
Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.



13 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de pan verwijderd. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.



14 Verwijder de bereide etenswaren uit de pan.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Tabel met etenswaren voor de modus voor bereiden met hete lucht en stoom

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

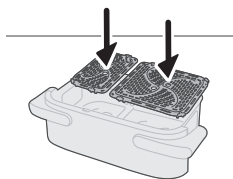
- Opmerking**
- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
 - Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.
 - De bereidingsresultaten verschillen per gerecht afhankelijk van de grootte of het volume van de ingrediënten. Voor perfecte resultaten past u de voorinstellingen aan uw specifieke ingrediënten aan. In het Home ID-receptenboek vindt u een complete handleiding voor aanpassing op basis van de grootte en het volume van ingrediënten.

Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Verse aardappelblokjes	Rechts	800 g / 28 oz	180°C	26 - 35 min.	Schud 2 keer tussendoor
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	26 - 35 min.	Schud 2 keer tussendoor
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/stuk)	Rechts	10 stuks	200°C	22 - 27 min.	Keer halverwege
	XXL	15 stuks	200°C	23 - 28 min.	Keer halverwege

Ingrediënten	Pan	Hoeveel- heid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Kipfilet (ongeveer 200 g/stuk)	Rechts	4 stuks	180°C	18 - 22 min.	Keer halverwege
	XXL	12 stuks	180°C	18 - 23 min.	Keer halverwege
Hele vis (ongeveer 300-400 g/stuk)	Rechts	3 stuks	200°C	15 - 20 min.	n.v.t.
	XXL	5 stuks	200°C	15 - 20 min.	n.v.t.
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	Rechts	4 stuks	160°C	12-16 min.	n.v.t.
	XXL	8 stuks	160°C	15 - 20 min.	n.v.t.
Gemengde groenten	Rechts	1000 g/35 oz	200°C	20 - 25 min.	Schud halverwege
Bloemkool	Rechts	600 g / 21 oz	150°C	19 - 21 min.	Schud of keer om halverwege
	XXL	1400 g / 49 oz	150°C	19 - 23 min.	Schud of keer om halverwege
Wortels	Rechts	600 g / 21 oz	150°C	20 - 24 min.	Schud of keer om halverwege
	XXL	1200 g / 42 oz	150°C	20 - 25 min.	Schud of keer om halverwege
Zelfgemaakt brood	Rechts	550 g / 19 oz	180°C	30 - 35 min.	Gebruik het bakaccessoire. Gebruik geen bakpapier.
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	40 - 45 min.	Gebruik een geschikte bakplaat. Zorg dat het brood zo plat mogelijk is of verdeel het brood in twee kleinere broden. Gebruik geen bakpapier.
Dumplings	Rechts	400 g / 14 oz	170°C	15 - 20	n.v.t.
	XXL	700 g / 25 oz	170°C	17 - 22 min.	n.v.t.
Hele kip	Rechts	1200 g / 42 oz	190°C	45 - 55 min.	n.v.t.
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190°C	50 - 60min.	n.v.t.

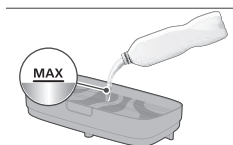
Stoommodus

- 1 Plaats beide bodemplaten in de pan.

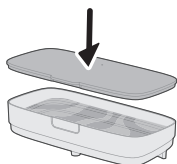


- 2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

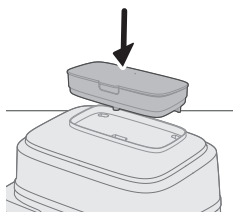
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



- 3 Draai de deksel op het waterreservoir.



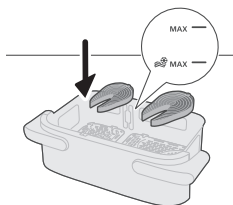
- 4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het stevig omlaag tot het op zijn plaats klikt.

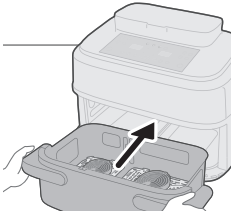


- 5 Leg uw ingrediënten in de pan.

Opmerking: De Airfryer is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan ingrediënten. Voor de beste resultaten raadpleegt u de 'Tabel voor etenswaren' voor de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden.

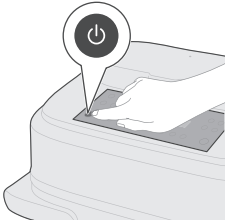
Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de pan niet voorbij de **MAX**-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.



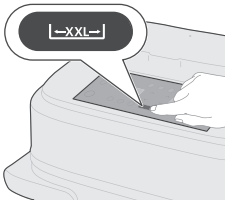


- 6 Plaats de pan terug in het apparaat.

Opmerking: Duw de pan stevig terug in het apparaat totdat deze goed vastklikt.



- 7 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.

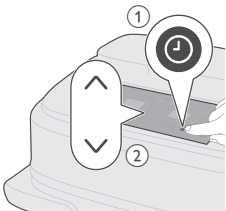


- 8 Druk op de **XXL**-knop.

Opmerking: Druk op de correcte panknop afhankelijk van de pan die u gebruikt.



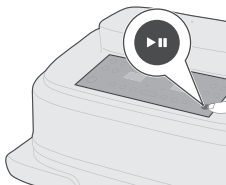
- 9 Druk op de **stoomknop** om de stoommodus te selecteren.



- 10 Druk op de knop **Tijd** en gebruik vervolgens de knop **Omhoog** of **Omlaag** om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

Opmerking: De temperatuurinstelling kan niet worden gebruikt bij stomen.

Opmerking: Naast het handmatig instellen van de bereidingstijd kunt u ook kiezen uit een aantal vooringestelde programma's voor uw gemak en voor optimale resultaten.



11 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud de inhoud boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

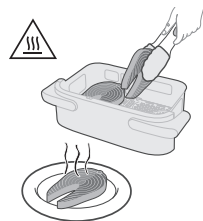
Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.

12 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.



Let op: Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u de pan verwijderd. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.

13 Verwijder de bereide etenswaren uit de pan.



Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Etenswarentabel voor stoommodus

De onderstaande tabel biedt de aanbevolen standaardinstellingen om verschillende etenswaren te bereiden.

Opmerking

- De genoemde instellingen zijn richtlijnen. Vanwege het verschil in oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten, kunnen de optimale resultaten niet voor elk ingrediënt worden gegarandeerd.
- Wanneer u grotere hoeveelheden bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks of bevroren snacks), moet u de ingrediënten 2 tot 3 keer tijdens het bereidingsproces schudden, draaien of roeren, om de textuur en gaarheid consistent te krijgen.
- De bereidingsresultaten verschillen per gerecht afhankelijk van de grootte of het volume van de ingrediënten. Voor perfecte resultaten past u de voorinstellingen aan uw specifieke ingrediënten aan. In het Home ID-receptenboek vindt u een complete handleiding voor aanpassing op basis van de grootte en het volume van ingrediënten.

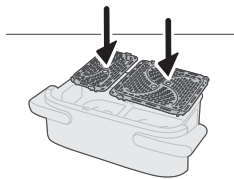
Ingrediënten	Pan	Hoeveel- heid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Verse aardappelblokjes	Rechts	800 g / 28 oz	100°C	28 - 35 min.	n.v.t.
	XXL	1200 g / 42 oz	100°C	30 - 35 min.	n.v.t.
Hele aardappel (ongeveer 250-300g / 9-11 oz /stuk)	Rechts	4 stuks	100°C	45 - 55 min.	n.v.t.
	XXL	10 stuks	100°C	40 - 50 min.	n.v.t.
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/stuk)	Rechts	10 stuks	100°C	30 - 40 min.	n.v.t.
	XXL	15 stuks	100°C	30 - 40 min.	n.v.t.
Kipfilet (ongeveer 200 g/stuk)	Rechts	4 stuks	100°C	20 - 25 min.	n.v.t.
	XXL	12 stuks	100°C	30 - 40 min.	n.v.t.
Hele vis (ongeveer 300-400 g/stuk)	Rechts	3 stuks	100°C	15 - 20 min.	n.v.t.
	XXL	8 stuks	100°C	25 - 30 min.	n.v.t.
Harde groenten	Rechts	600 g / 21 oz	100°C	12 - 16 min.	n.v.t.
	XXL	1300 g / 45 oz	100°C	20 - 28 min.	n.v.t.
Dumplings	Rechts	400 g/14 oz	100°C	15 - 20 min.	n.v.t.
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20 - 25 min.	n.v.t.
Varkensribs	Rechts	300 g/11 oz	100°C	30 - 35 min.	Gebruik een bord van een bepaalde grootte
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40 - 45 min	n.v.t.
Rijst	Rechts	320 g/11 oz	100°C	25 - 30 min.	Met behulp van een kookpan, zoals een bakpan, siliconen bakje etc. Doe 320 ml water in de pan, verhouding rijst/water is 1:1,25.
	XXL	640 g/22 oz	100°C	25 - 30 min.	Gebruik een geschikte bakplaat. Doe 600 ml water in de pan, verhouding rijst/water is 1:1,25.

Ingrediënten	Pan	Hoeveelheid voedsel	Tempera- tuur	Tijd (min)	Opmerking
Yam/zoete aardappel (ongeveer 100 g/stuk)	Rechts	8 stuks	100°C	45 - 60min.	n.v.t.
	XXL	12 stuks	100°C	45 - 60min.	n.v.t.

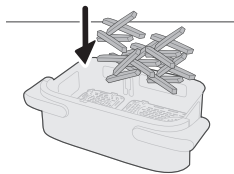
Bereiden met vooringestelde programma's

Dit apparaat is voorzien van meerdere vooringestelde bereidingsprogramma's, zodat het bereiden van een maaltijd nog eenvoudiger is. Elke voorinstelling is geoptimaliseerd voor specifieke etenswaren, waarbij het apparaat automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd instelt, waarbij u zo min mogelijk hoeft te doen.

1 Plaats beide bodemplaten in de pan.

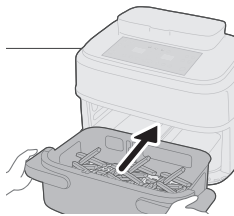


2 Leg uw ingrediënten in de pan.



Opmerking: Voeg niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid toe en vul de pan niet voorbij de '**MAX**'-lijn, aangezien dit de bereiding kan beïnvloeden.

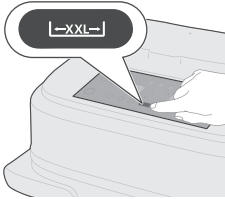
3 Plaats de pan terug in het apparaat.



Opmerking: Duw de pan stevig terug in het apparaat totdat deze goed vastklikt.



- 4 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.



- 5 Druk op de **XXL**-knop.

Opmerking: Druk op de correcte panknop afhankelijk van de pan die u gebruikt.



- 6 Druk op de knop **Airfry**, **Steamfry** of **Stomen** om een van de bereidingsmodi te selecteren.

Opmerking: Zorg ervoor dat het gevulde waterreservoir is geplaatst wanneer u de bereidingsmodi **Stomen** of **Steamfry** gebruikt.



- 7 Kies een van de vooraf ingestelde programma's op basis van het voedsel dat u aan het bereiden bent.



- 8 Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te starten.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Dit doet u zo:

- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Schud of draai de etenswaren boven een hittebestendig oppervlak.
- Zet de pan terug om verder te gaan met de bereiding.

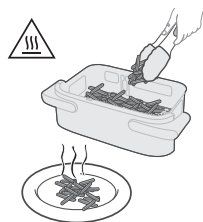
Opmerking: Druk op de **start-/pauzeknop** om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op dezelfde knop om verder te gaan.

Opmerking: Het apparaat wordt automatisch gepauzeerd wanneer de pan wordt verwijderd. Het bereidingsproces gaat automatisch verder wanneer de pan is teruggeplaatst in het apparaat.



9 Zodra de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Trek de pan voorzichtig naar buiten.

Let op: Na het bereidingsproces zijn de pan, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren heet. Plaats de pan altijd op een hittebestendig oppervlak (zoals een onderlegger of een siliconen mat) wanneer u deze uit het apparaat haalt. Afhankelijk van het type etenswaren kan er hete stoom uit de pan komen.



10 Verwijder de bereide etenswaren uit de pan.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, kunt u overwegen om overtollige olie of vet af te gieten, tussen de batches door of voordat u de ingrediënten gaat schudden. Doe dit voorzichtig door de pan op een hittebestendig oppervlak te plaatsen en ovenwanten te dragen. Giet de olie of het vet voorzichtig af.

Tabel met voorinstellingen XXL-pan (2750W)

	Voorinstelling	Aanbevolen gewicht	Airfry		Bakken met stoom		Stomen	
			Bewerkingstijd	Temperatuur	Bewerkingstijd	Temperatuur	Bewerkingstijd	Temperatuur
	Diepvries-frites	1300g	26 min.	200°C	-	-	-	-
	Groenten	1200g	24 min.	200°C	20 min.	160°C	20 min.	100°C
	Kippen-drum-sticks	1875g	30 min.	190°C	32 min.	200°C	40 min.	100°C
	Bakplaat-gerechten	1500g	25 min.	180°C	27 min.	180°C	-	-
	Vis	2200g	18 min.	200°C	20 min.	200°C	22 min.	100°C
	Dumpling	800g	-	-	22 min.	160°C	22 min.	100°C
	Opnieuw verwarmen	850g	6 min.	180°C	22 min.	160°C	16 min.	100°C

Tabel met voorinstellingen XXL-pan (2200W-2300W)

	Voorin- stelling	Aanbe- volen gewicht	Airfry		Bakken met stoom		Stomen	
			Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur	Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur	Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur
	Diepvries- frites	1300g	29 min.	200°C	-	-	-	-
	Groenten	1200g	25 min.	200°C	21 min.	160°C	20 min.	100°C
	Kippen- drum- sticks	1875g	32 min.	190°C	35 min.	200°C	40 min.	100°C
	Bakplaat- gerechten	1500g	28 min.	180°C	30 min.	180°C	-	-
	Vis	2200g	20 min.	200°C	21 min.	200°C	22 min.	100°C
	Dumpling	800g	-	-	25 min.	160°C	22 min.	100°C
	Opnieuw verwar- men	850g	6 min.	180°C	22 min.	160°C	16 min.	100°C

Tabel met voorinstellingen voor rechterpan (2750W)

	Voorin- stelling	Aanbe- volen gewicht	Airfry		Bakken met stoom		Stomen	
			Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur	Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur	Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur
	Diepvries- frites	800g	24 min.	200°C	-	-	-	-
	Groenten	700g	17 min.	200°C	15 min.	160°C	14 min.	100°C
	Kippen- drum- sticks	1200g	22 min.	190°C	24 min.	200°C	27 min.	100°C
	Bakplaat- gerechten	700g	19 min.	180°C	23 min.	160°C	-	-
	Vis	600g	13 min.	190°C	15 min.	200°C	16 min.	100°C
	Dumpling	400g	-	-	18 min.	160°C	20 min.	100°C
	Opnieuw verwar- men	500g	7 min.	180°C	18 min.	160°C	13 min.	100°C

Tabel met voorinstellingen voor rechterpan (2200W-2300)

	Voorin- stelling	Aanbe- volen gewicht	Airfry		Bakken met stoom		Stomen	
			Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur	Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur	Bewer- kingstijd	Tempe- ratuur
	Diepvries- frites	800g	28 min.	200°C	-	-	-	-
	Groenten	700g	18 min.	200°C	16 min.	160°C	14 min.	100°C
	Kippen- drum- sticks	1200g	25 min.	190°C	27 min.	200°C	27 min.	100°C
	Bakplaat- gerechten	700g	22 min.	180°C	26 min.	160°C	-	-
	Vis	600g	16 min.	190°C	18 min.	200°C	16 min.	100°C
	Dumpling	400g	-	-	21 min.	160°C	20 min.	100°C
	Opnieuw verwar- men	500g	7 min.	180°C	18 min.	160°C	13 min.	100°C

Tabel met voorinstellingen voor linkerpan (2750W)

	Voorinstelling	Aanbevolen gewicht	Airfry	
			Bewerkingstijd	Temperatuur
	Diepvriesfrites	300g	25 min.	200°C
	Groenten	400g	30 min.	200°C
	Kippendrumsticks	625g	27 min.	190°C
	Bakplaatgerechten	450g	20 min.	190°C
	Vis	400g	19 min.	200°C
	Opnieuw verwarmen	140g	5 min.	160°C

Tabel met voorinstellingen voor linkerpan (2200W-2300W)

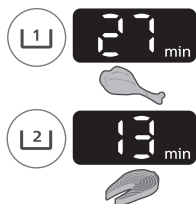
	Voorinstelling	Aanbevolen gewicht	Airfry	
			Bewerkingstijd	Temperatuur
	Diepvriesfrites	300g	28 min.	200°C

	Voorinstelling	Aanbevolen gewicht	Airfry	
			Bewerkingstijd	Temperatuur
	Groenten	400g	32 min.	200°C
	Kippendrumsticks	625g	30 min.	190°C
	Bakplaatgerechten	450g	25 min.	190°C
	Vis	400g	22 min.	200°C
	Opnieuw verwarmen	140g	5 min.	160°C

Tijdsfunctie (synchronisatie)

Gebruik de tijdsfunctie om de bereidingstijden van twee pannen automatisch te synchroniseren, zodat uw gerechten tegelijkertijd klaar zijn.

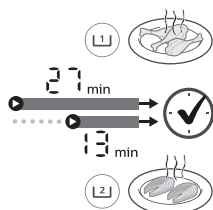
1 Stel de bereidingstijd in voor beide pannen.



2 Druk op de knop Tijdsfunctie.



3 De pannen beginnen op verschillende tijden te bereiden, maar zijn tegelijkertijd klaar.



Functie voor Favorieten

Met de functie voor Favorieten kunt u uw voorkeursinstellingen opslaan voor een snelle en consistente bereiding van uw gerechten.

Pan: Selecteer de pan die u wilt gebruiken – Linkerpan, rechterpan of megamand (XXL-pan)

Modus: Na selectie van een pan kiest u uw bereidingsmodus: Airfryen, Steamfryen of Stomen. Opmerking: De modi Stomen en Steamfryen zijn alleen beschikbaar in de megamand (XXL-pan) of rechterpan.

Tijd: Stel de bereidingsduur volgens uw recept in.

Temperatuur: Stel de temperatuur in om uw gewenste bakresultaten te behalen.

Opslaan: Zodra u uw instellingen voor de linkerpan, rechterpan of megamand (XXL-pan) hebt aangepast, houdt u de knop Favorieten 2 seconden ingedrukt om de instellingen als de favoriete voorinstelling op te slaan. De volgende keer hoeft u dan alleen de mand, bereidingsmodus en de opgeslagen favoriete voorinstelling te selecteren om meteen de bereiding te starten zonder de instellingen opnieuw in te voeren.



Etenswaren schudden

Wanneer moet u schudden

- U kunt etenswaren 2 tot 3 keer tijdens de bereiding schudden of draaien, of meer indien gewenst.
- Sommige voorinstellingen zijn voorzien van een ingebouwde schudherinneringsfunctiefunctie.

Wat moet u schudden

- Bij kleine etenswaren, zoals frites of nuggets, die tijdens de bereiding bovenop elkaar liggen, is het normaal gesproken nodig om ze te schudden voor een consistent en knapperig resultaat.
- Als u deze etenswaren niet schudt, kunnen ze mogelijk niet even gaar zijn of soms zelfs rauw blijven.
- Dikkere etenswaren, zoals biefstuk, kunt u halverwege draaien om ze aan alle kanten mooi bruin te krijgen.

Instructies voor schudden

Haal de pan tijdens het bereidingsproces uit de Airfryer om het eten te schudden, mengen of draaien.

Etenswaren veilig schudden:

- 1 Houd de mand boven een hittebestendig oppervlak.



- 2 Schud de mand zachtjes en zorg ervoor dat de hete lucht alle kanten van de etenswaren kan raken.

Wanneer de mand te zwaar is om te schudden:

- 1 Plaats het mandje op een hittebestendig oppervlak.



- 2 Gebruik een tang met siliconen uiteinden of keukengerei om de ingrediënten te schudden of te draaien. Plaats de mand terug en ga verder met de bereiding.

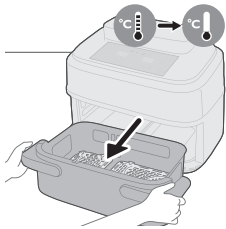
Opmerking: De Airfryer gaat automatisch pauzeren wanneer de mand wordt verwijderd. Het display blijft stilstaan tot de mand weer is teruggeplaatst.

Opmerking: Het bereiden gaat automatisch verder wanneer de mand wordt teruggeplaatst.

Opmerking: Laat de mand niet te lang buiten het apparaat (meer dan 30 seconden), aangezien het apparaat dan zou kunnen afkoelen.

Schoonmaken

Routinematige reiniging

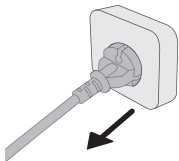


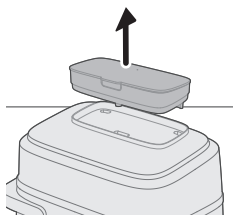
Waarschuwing: Laat de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.

Waarschuwing: de pan heeft een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

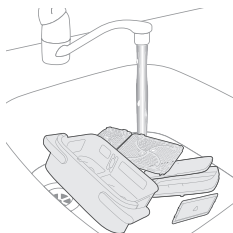
Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

- 1 Druk op de **aan/uit-knop** om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.

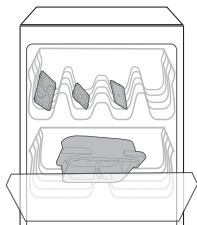




- 3** Als de stoomfunctie is gebruikt, verwijdt u het waterreservoir en giet u het restant water weg.



- 4** Maak de pan, panverdeler, bodemplaten en het waterreservoir schoon onder de kraan, indien nodig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie 'schoonmaaktabel').



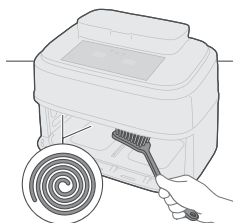
Tip: U kunt ook de pan, panverdeler en bodemplaten in de vaatwasser reinigen.

Tip: Als er voedselresten aan de pan vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.

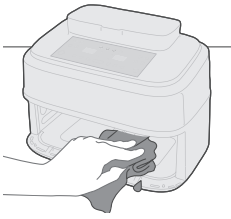
Tip: Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de beschermlaag op het verwarmingselement beschadigen.



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



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



- 7 Reinig de binnenkant van het apparaat met een licht bevochtigde doek en daarna indien nodig met een droge.

Stoomreiniging

De stoomreinigingsfunctie helpt om efficiënt vetresten op te lossen en de pan grondig te reinigen.

Het programma duurt 20 minuten en bestaat uit:

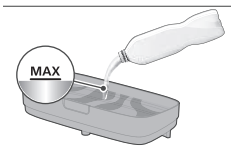
- **15 minuten stoomreiniging** om ophopingen op te lossen.
- **5 minuten drogen** om ervoor te zorgen dat de pan klaar is voor gebruik.

Opmerking: Wanneer u het stoomreinigingsprogramma start, kan het apparaat meer damp aan de achterkant produceren dan tijdens de normale stoommodus. Dit is normaal en kan leiden tot verhoogde condensatie op nabijzijnde muren.

Controleer het volgende voordat u begint:

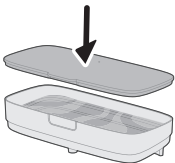
- De luchttuitlaat is niet recht naar een stopcontact gericht.
- Plaats geen andere keukenapparaten naast het apparaat.
- Houd ten minste 20 cm ruimte vrij tussen het apparaat en de muur om condensvorming te minimaliseren.

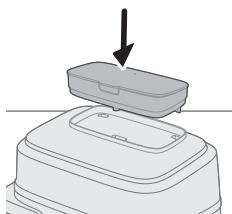
- 1 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.



Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

- 2 Draai de deksel op het waterreservoir.

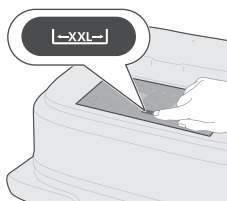




- 3 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het stevig omlaag tot het op zijn plaats klikt.



- 4 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.



- 5 Druk op de **XXL**-knop.



- 6 Druk op de **stoomreinigingsknop**.



- 7 Druk op de **start-/pauzeknop** om het stoomreinigingsproces te starten.



- 8** Na 15 minuten begint het apparaat continu te piepen en het stoomreinigingspictogram te knipperen.



- 9** Trek de pan eruit en maak hem schoon.

Let op: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete pan.

Opmerking: Resterend vet in de pan reinigt u met een zeepsopje of schoonmaakmiddel op een spons, waarna u de pan nogmaals schoonspoelt.



- 10** Plaats de pan terug in het apparaat.

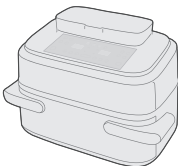
Opmerking: Duw de pan stevig terug in het apparaat totdat deze goed vastklikt.



- 11** Het droogproces van 5 minuten start automatisch nadat de pan is teruggeplaatst.



- 12** Na 5 minuten is er een piepgeluid te horen om aan te geven dat het droogprogramma voltooid is.



Tip: Voor het eerste gebruik, of na het apparaat lang niet te hebben gebruikt, stellen we voor de stoomreinigingsfunctie te gebruiken om het watercirculatiesysteem en de bereidingsruimte grondig te reinigen.

Ontkalken

Na elke 10 uur gebruik van de stoommodus gaat automatisch een ontkalkingsherinnering knipperen op het display om aan te geven dat het tijd wordt voor het ontkalkingsprogramma. De ontkalkingsfunctie verwijdert kalkaanslag in het watersysteem van de Airfryer, zodat deze langer meegaat.

- 1 Vul het waterreservoir met 60 ml Philips-ontkalker CA6700.

Opmerking: Philips-ontkalker CA6700 is niet inbegrepen in de verpakking. Apart verkrijgbaar voor de beste ontkalkingsresultaten.

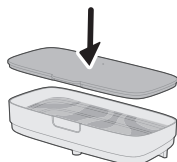
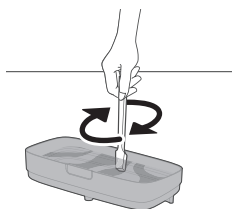
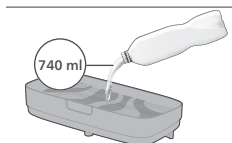
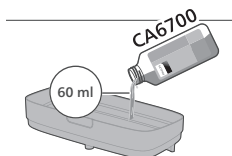
Opmerking: We raden u aan de Philips-ontkalker CA6700/55 (verkrijgbaar in de online Philips-winkel) te gebruiken om het apparaat te ontkalken. Het apparaat moet na elke 10 uur gebruik van de stoomfunctie worden ontkalkt. Als u een ontkalker op basis van citroenzuurpoeder gebruikt, raden we aan **40 g voedselveilig citroenzuurpoeder** te mengen met **800 ml water** om een ontkalkingsoplossing te maken. Als u het apparaat niet ontkalkt, vervalt de garantie.

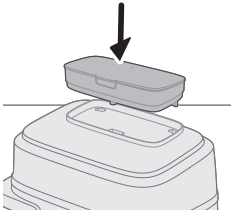
- 2 Vul het waterreservoir met 740 ml water.

Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

- 3 Meng het water en de ontkalker gelijkmatig in het waterreservoir.

- 4 Draai de deksel op het waterreservoir.





- 5 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het stevig omlaag tot het op zijn plaats klikt.



- 6 Druk op de **aan-uitknop** om het apparaat in te schakelen.



- 7 Druk op de **XXL**-knop.



- 8 Houd de knop **Stoomreiniging** 3 seconden ingedrukt.



- 9 Druk op de **start-/pauzeknop** om het ontkalken te starten.



- 10** Na 25 minuten ontkalken piept het apparaat om u eraan te herinneren de pan eruit te trekken.



- 11** Trek de pan eruit en giet het resterende water uit de pan.

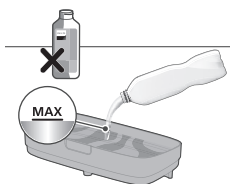
Let op: Wees voorzichtig wanneer u de hete pan aanraakt.



- 12** Giet het resterende ontkalkingsmiddel uit het waterreservoir.

- 13** Vul het waterreservoir alleen met water.

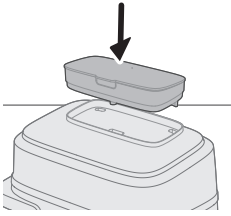
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



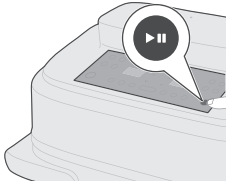
- 14** Plaats de pan terug in het apparaat.

Opmerking: Duw de pan stevig terug in het apparaat totdat deze goed vastklikt.





- 15** Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het stevig omlaag tot het op zijn plaats klikt.



- 16** Druk op de **start-/pauze**knop om verder te gaan met ontkalken.



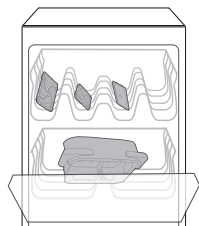
- 17** Het ontkalkingsproces duurt nog eens 7 minuten en eindigt wanneer het apparaat weer begint te piepen.



- 18** Trek de pan eruit.



- 19** Maak de pan, panverdeler, bodemplaten en het waterreservoir schoon onder de kraan, indien nodig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie 'schoonmaaktabel').



Tip: U kunt ook de pan, panverdeler en bodemplaten in de vaatwasser reinigen.

Belangrijk: Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn) omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopstelsel in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost.

Opmerking: Als u vaak hard water gebruikt, moet u het apparaat wellicht vaker ontkalken.

Opbergen

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

Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal tijdens het dragen, en ondersteun de pan hierbij aan de voorkant om kantelen, en daarmee mogelijke schade aan de onderdelen, te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar **www.home.id** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle gebieden die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram: 
		Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat veilig om te gebruiken.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de pan is te groot.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.
	U hebt niet op de aan/uitknop gedrukt.	Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast (bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de bodemplaat).	U kunt beschadigingen voorkomen door de bodemplaat correct in de pan te laten zakken. Als u de mand onder een hoek plaatst, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan altijd grondig na elk gebruik.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep het voedsel droog voordat u het in de pan plaatst.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E01' weergegeven.	Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.	Als u het apparaat hebt bewaard op een koude plek, laat u het eerst minstens 15 minuten opwarmen tot kamertemperatuur voordat u het weer aansluit. Als er nog steeds 'E01' op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E04', 'E05', 'E09' 'E12' weergegeven.	Het apparaat heeft mogelijk een technische storing.	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek deze er vervolgens weer in. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.
Ik hoor een vreemd geluid uit de binnenkant van het apparaat.	Dit apparaat is uitgerust met een ventilator om warmte te circuleren en een waterpomp om de stoomfunctie mogelijk te maken. Tijdens het gebruik kunt u uit deze onderdelen geluiden horen.	Dit is normaal en is te verwachten. Als het geluid merkbaar luider wordt of als het anders begint te klinken, kunt u contact opnemen met de klantenservice voor verdere hulp.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er zit na de bereiding water in de bereidingsruimte.	Na het koken kunt u zien dat er water in de bereidingsruimte achterblijft. Dit komt door de tijdens het gebruik gegenereerde stoom. Deze condenseert op het voedsel en de binnenwanden van de ruimte.	Een kleine hoeveelheid condensatie is normaal. Veeg het apparaat gewoon af met een zachte, vochtige, niet-schurende doek.
☹ knippert.	Geen water in het waterreservoir.	Doe water in het waterreservoir. Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Druk op het waterreservoir om goed te plaatsen.
	De interne waterslang is verstopt.	Voer het ontkalkingsproces uit. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.
☹ knippert.	Dit is de ontkalkingsherinnering.	Voer het ontkalkingsproces uit. Zie het hoofdstuk 'Ontkalken'.
Er kan tijdens het stomen, bereiden met hete lucht en stoom of ontkalken wat condens op de wand ontstaan.	Dit is normaal. Er kan meer damp uit de luchtuitlaat van het apparaat ontsnappen. Deze damp kan door de interne ventilator naar nabijgelegen oppervlakken worden geduwd, wat tot zichtbare condensatie op muren leidt.	Voor een veilig en optimaal gebruik: - Plaats het apparaat ten minste 20 cm van de muur om condensvorming te verminderen. - Zorg ervoor dat de luchtuitlaat niet direct naar een stopcontact is gericht om elektrische gevaren te voorkomen. - Plaats geen andere keukenapparaten in de buurt van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. - Gebruik een dweil of zachte doek om eventuele condens die zich op de omliggende oppervlakken vormt te drogen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er lekt water uit de Airfryer.	Interne lekkage (bijv. waterslang of interne onderdelen).	Neem contact op met de klantenservice in uw land voor assistentie.
	Scheuren of beschadiging door externe kracht. Als het apparaat is gevallen of vervormd, kan dit structurele schade en lekken veroorzaken.	
	Het waterreservoir is mogelijk niet goed geplaatst of is beschadigd.	Verwijder het waterreservoir en plaats het zorgvuldig terug. Controleer op zichtbare barsten of beschadiging. Neemt contact op met de klantenservice voor verdere hulp als u schade aantreft.
De Airfryer produceert niet genoeg stoom.	Onvoldoende water in het waterreservoir.	Controleer het waterreservoir of er genoeg water in zit.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Druk op het waterreservoir om goed te plaatsen.
	De waterinlaat is vuil of verstopt.	Reinig en spoel grondig om eventuele verstoppingen te verwijderen.
	De stoomgenerator is verstopt of er is lekkage in de leiding.	Als het apparaat gedurende langere tijd is gebruikt, heeft de stoomgenerator mogelijk onderhoud nodig. Voer het ontkalkingsprogramma uit om het stoomsysteem te reinigen. Als het probleem zich ook na het ontkalken blijft voordoen, kunt u contact opnemen met de klantenservice in uw land voor verdere hulp.

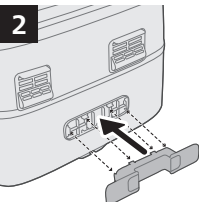
Innhold

Viktig sikkerhetsinstruksjon	768
Fare	768
Advarsel	768
Merk	770
Elektromagnetiske felt (EMF)	771
Automatisk av-funksjon	771
Resirkulering	771
Garanti og støtte	771
EcoDesign-informasjon	771
Innledning	772
Generell beskrivelse	772
Produktoversikt	772
Oversikt over betjeningspanelet	774
Før bruk første gang	778
Forberedelser før bruk	778
Bruke pannedeleren	779
Venstre panne [1]	779
Høyre panne [2]	780
XXL-panne / megakurv	782
Dobbel panne-modus	783
Matlagingsmodi	785
Lage mat med manuelle innstillinger	785
Airfry-modus	785
Steamfry-modus	793
Dampmodus	797
Lage mat med forhåndsinnstilte programmer	801
Forhåndsinnstillingstabell for XXL-pannen (2750 W)	804
Forhåndsinnstillingstabell for XXL-pannen (2200 W–2300 W)	804
Forhåndsinnstillingstabell for den høyre pannen (2750 W)	805
Forhåndsinnstillingstabell for den høyre pannen (2200 W–2300 W)	805
Forhåndsinnstillingstabell for den venstre pannen (2750 W)	806
Forhåndsinnstillingstabell for den venstre pannen (2200 W–2300 W)	806
Tidsfunksjon (synkronisering)	806
Favorittfunksjon	807
Risting av mat	808
Når bør du riste	808
Dette bør du riste	808
Hvordan riste	808
Rengjøring	809
Rutinerengjøring	809
Damprengjøring	811
Avkalking	813
Oppbevaring	818

Viktig sikkerhetsinstruksjon

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

Fare



- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn (fig. 1).
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i pannen. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet brukes.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i pannen.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.
- Før første gangs bruk må ledningsoppbevaringen monteres på enheten (fig. 2). Ikke fjern ledningsoppbevaringen på noe tidspunkt.
- Ikke flytt på enheten ved å holde i håndtaket på begge sider.

Advarsel

- Hvis nettleddningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt, beskyttet av en jordfeilbryter.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.

3



- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 20 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og luftuttaket. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk (fig. 3).
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Siden denne Airfryeren har to mattilberedningskamre, krever den mye strøm. Ikke bruk andre kraftige apparater på samme krets samtidig (f.eks. vannkokere, elektriske griller og lignende). Ellers kan det være at sikringen i huset går og du mister strømmen i stikkontakten.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold nettleidingen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen og tilbehøret som plasseres i stekekompartimentet, blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter dette alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.
- Når du damper mat, må du være forsiktig når du åpner lokket for å unngå brannskader fra dampen.
- Det tomme rommet er alltid varmt selv om det andre brukes.
- Ubrukte apparatrom/hulrom kan bli varme når det andre rommet/hulrommet er i bruk, og det anbefales å holde alle kurver på plass selv når bare ett rom/hulrom er i bruk og bare åpne/fjerne når det er nødvendig for å fylle kurven.
- Ikke plasser dampvinduet på apparatet mot kontakten.
- Varmeelementets overflate kan være varm etter bruk.
- Bruk alltid varmebestandige glassboller, metallredskaper eller former i aluminium som er trygge for bruk ved høy temperatur i Airfryeren. Unngå plast, papir eller beholdere som ikke tåler ovn, da de kan smelte eller frigjøre skadelige stoffer.

Merk

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Ikke koble fra enheten rett etter at tilberedningsprosessen er ferdig.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gylden farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metalldele og varmt sprutskjold.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med den synkroniserte funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).
- Vær forsiktig når du heller ut den kokte maten, og pass på så du ikke lar tilbehøret falle ut.
- Ledningsholderen fungerer også som en distansehylse ved å skape avstand mellom enheten og veggen for å hindre varmeakkumulering (fig. 3). Aldri fjern denne distansehylsen.
- Når avkalkingsikonet lyser, fortsetter du avkalkingsprosessen.
- Plasser enheten 20 cm fra veggen og ikke plasser luftuttaket rett foran stikkkontakten. Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.
- Hvis damp akkumuleres inne i eller rundt overflaten av dampventilen, tørker du det av med en myk, tørr klut.
- Hvis det er kondensvann på ledig stikkontakt, anbefales det å justere posisjonen på enheten eller bruke stikkontakt-støvdekslet for å unngå kondens i ledige stikkontakter.
- Ikke bruk alkaliske rengjøringsmidler for å unngå å skade apparatet når du rengjør det. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel.
- Selv om dette apparatet kan fungere kontinuerlig i opptil 24 timer, er det viktig å la apparatet avkjøles med jevne mellomrom. Kontinuerlig drift uten kjøling kan forårsake overoppheting og redusere produktets levetid. For sikker bruk, slå av apparatet og la det avkjøles før det startes på nytt etter lengre matlagingsøker.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Automatisk av-funksjon

- Dette apparatet er utstyrt med en automatisk av-funksjon. Hvis du ikke trykker på en knapp i løpet av 20 minutter, slår apparatet seg av automatisk. Du slår av apparatet manuelt ved å trykke på av/på-knappen.

Resirkulering



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

Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. For mer informasjon, reservedeler eller for å benytte garantien, besøk nettstedet vårt på home.id/support.

EcoDesign-informasjon

EcoDesign-informasjon for modellidentifikatorer: NA565

Beskrivelse	Symbol	Verdi	Enhet
Effektforbruk i avslått tilstand	P _{av}	0,2	W
Effektforbruk i standbymodus	P _{sb}	/	W
Periode før automatisk bytte til standbymodus	T _{sb}	20	Min
Målestandard for serviceverdi	EN 50564:2011		
Kontaktinformasjon for å få mer informasjon	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nederland		

Apparatet samsvarer med kravene til økodesign i KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2023/826.

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.home.id**.

Generell beskrivelse

Produktoversikt



- 7 Bunnplate til høyre panne
- 8 XXL-panne / megakurv
- 9 Luftuttak
- 10 Nettleddning

- 11 Ledningsholder
- 12 Kjøkkentang (kun NA565/02,
NA565/92)

Oversikt over betjeningspanelet

Strøm og grunnleggende drift



Av/på-knapp

Trykk for å skru Airfryer av eller på.



Start/stopp-knapp

Trykk for å starte eller pause matlagingen.



Airfry-knapp

Trykk for å starte airfrying med varmluftssirkulasjon for sprø resultater.



Steamfry-knapp

Trykk for å starte kombinasjonen av damp og airfrying for en saftig innside og sprø utside.



Dampknapp

Trykk for å tilberede mat med damp for skånsom og jevn oppvarming.



Knapp for venstre panne

Trykk for å velge den venstre pannen



Knapp for høyre panne

Trykk for å velge den høyre pannen



Knapp for XXL-panne / megakurv

Trykk for å velge XXL-pannen / megakurven



Opp/ned-knapper

Trykk for å øke eller senke matlagingstemperaturen og tiden.





Knapp for temperaturjustering

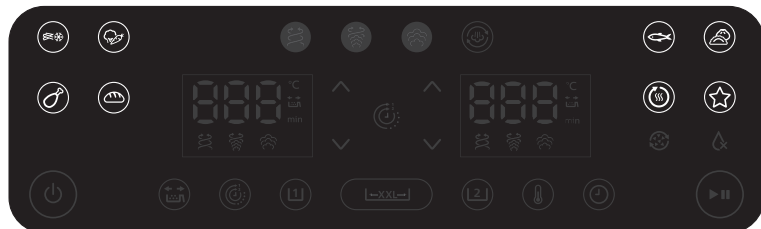
Trykk for å gå inn i temperaturjusteringsmodus.



Knapp for tidsjustering

Trykk for å gå inn i tidsjusteringsmodus.

Forhåndsinnstilte programmer



Frosne pommefrites

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke frosne pommefrites, potetbåter eller røstipoteter til en sprø, gyllen overflate.



Blandede grønnsaker

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke eller gjøre grønnsaker jevnt sprø med minimal olje.



Kyllingklubber

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å steke kyllinglår grundig med sprøtt skinn.



Brettbaking

Bruk denne forhåndsinnstillingen for bakte retter med jevn varmefordeling og gylne, sprø resultater.



Fisk

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å tilberede fiskefileter eller sjømat skånsomt, samtidig som de holder seg saftige og flakete.



Dumplings

Bruk denne forhåndsinnstillingen til å lage dumplings med en sprø ytre og mørt fyll.



Gjenoppvarm

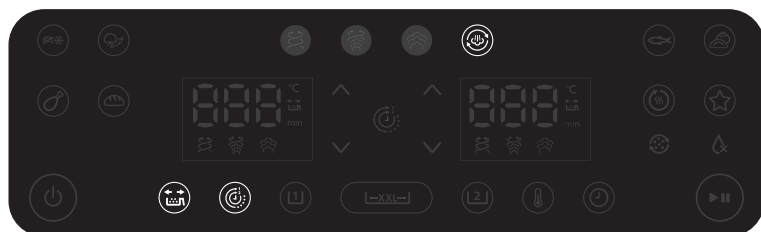
Funksjonen for gjenoppvarming varmer raskt opp tilberedt mat, og gjenoppretter dens opprinnelige smak og tekstur uten å overkoke.



Favoritt

Din Airfryer inkluderer en favorittfunksjon for å lagre dine foretrukne innstillinger for tid og temperatur, for rask og konsekvent bruk for neste gang (se 'Favorittfunksjon').

Ekstrafunksjoner



Påminnelse om risting

Denne modellen har en påminnelse om risting. Rist eller snu maten med én gang du hører påminnelsesalarmen (se 'Risting av mat') for best resultat.

Trykk på **Påminnelse om risting**-knappen for å slå varsler av eller på. Når den er aktivert, hører du et pip og ser knappen blinke – noe som minner deg på å riste eller snu maten under tilberedningen for et jevnere resultat.



Damprensjøring

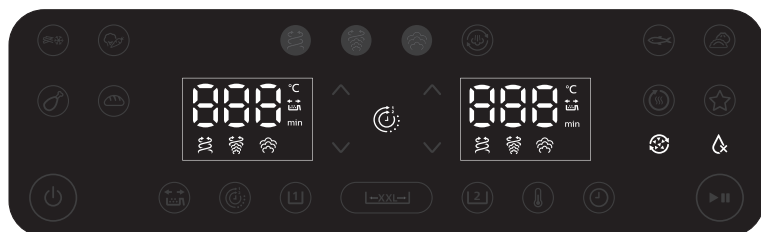
Løser effektivt opp fettrester og gir en dyp rengjøring av pannen (se 'Damprensjøring').



Tidsfunksjon (synkronisering)

Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge pannene har maten ferdig samtidig, selv om det er forskjellige steketider (se 'Tidsfunksjon (synkronisering)').

Display



Display

Viser tilberedningstid, temperatur, tilberedningsmodus og påminnelse om risting.



Tidsfunksjonsindikator

Lyser opp når tidsfunksjonen er aktivert.



Påminnelse om tomt vann

Lyser opp når det ikke er nok vann i vannbeholderen.



Påminnelse om avkalking

Hver 10. time med bruk av dampaktiverte funksjoner vil en avkalkingspåminnelse automatisk vises og blinke på displayet.

Før bruk første gang

Viktig: Under første gangs bruk kan Airfryer avgi røyk og lukt. Dette er normalt, og skal forsvinne i løpet av noen minutter.

Advarsel: Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.

Advarsel: Ikke berør varme overflater. Hånder den varme pannen med grytevotter.

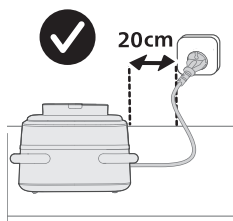
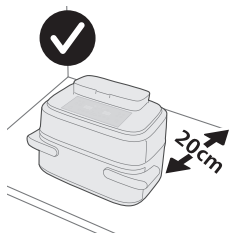
Advarsel: Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Merk: Du trenger ikke forvarme apparatet.

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet ordentlig før første gangs bruk.

Forberedelser før bruk

- 1 Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate. Sørg for at det er nok plass på bordet til den forlengede skinnen etter at pannen er trukket ut.
- 2 Hold et mellomrom på minst 20 cm på baksiden av apparatet.



Merk: Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttakene. Plasser apparatet 20 cm fra vegg og ikke plasser luftuttakene rett foran stikkontakten.

Merk: Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.

Merk: Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.

Bruke pannedeleren

Airfryer kommer med en XXL-panne / megakurv og en avtakbar skillevegg, noe som gir deg fleksibilitet til å lage mat på forskjellige måter.

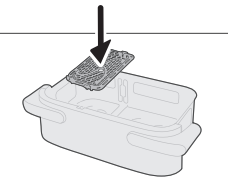
- Venstre panne [1]: Kun for **Airfry**
- Høyre panne [2], megakurv [XXL]: For **Airfry, Steamfry, Damp, Damprengjøring og Avkalking**

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

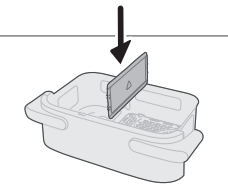
Venstre panne [1]

Den venstre pannen er ideell for mindre porsjoner, eller sideretter.

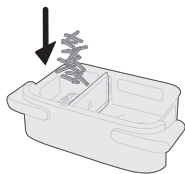
- 1 Legg bunnplaten i den venstre pannen.



- 2 Sett pannedeleren godt inn.



- 3 Tilsett ingrediensene i den venstre pannen.



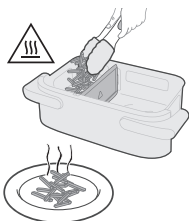
- 4 Trykk på **Venstre panne [1]** på kontrollpanelet.



- 5 Angi matlagingsparametre og start matlagingen.



- 6 Bruk en kjøkkentang til å fjerne den ferdige maten fra pannen når tilberedningen er ferdig.

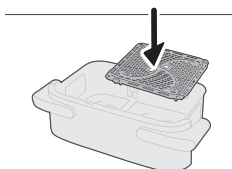


Merk: Det medfølger kjøkkentang med modellene NA565/02 og NA565/92. Kjøkkentang selges separat for andre modeller.

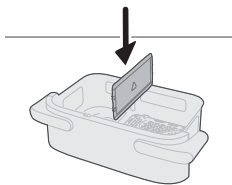
Høyre panne [2]

Den høyre pannen [2] er ideell for større porsjoner, eller hovedretter.

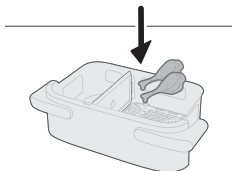
- 1 Legg bunnplaten i den høyre pannen.



2 Sett pannedeleren godt inn.



3 Tilsett ingrediensene i den høyre pannen.



4 Trykk på **Høyre panne [2]** på kontrollpanelet.

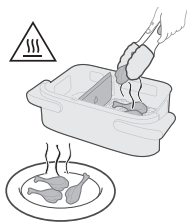


5 Velg **Airfry**-, **Steamfry**- eller **Dampmodus**.



6 Angi matlagingsparametre og start matlagingen.





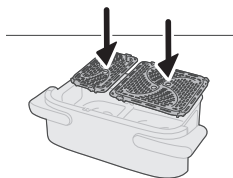
- 7** Bruk en kjøkkentang til å fjerne den ferdige maten fra pannen når tilberedningen er ferdig.

Merk: Det medfølger kjøkkentang med modellene NA565/02 og NA565/92. Kjøkkentang selges separat for andre modeller.

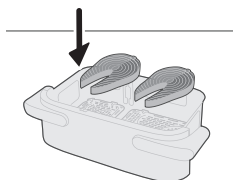
XXL-panne / megakurv

XXL-pannen / megakurven er ideell for å lage store porsjoner eller hele familiemåltider i én panne.

- 1** Legg begge bunnplatene i pannen.



- 2** Tilsett ingrediensene i pannen.



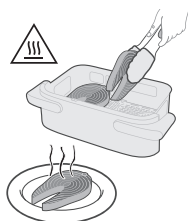
- 3** Trykk på **XXL**-panne på kontrollpanelet.



4 Velg **Airfry**-, **Steamfry**- eller **Dampmodus**.



5 Angi matlagingsparametre og start matlagingen.



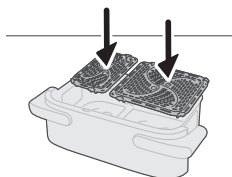
6 Bruk en kjøkkentang til å fjerne den ferdige maten fra pannen når tilberedningen er ferdig.

Merk: Det medfølger kjøkkentang med modellene NA565/02 og NA565/92. Kjøkkentang selges separat for andre modeller.

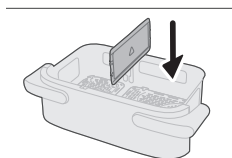
Dobbel panne-modus

Ideell for å lage to forskjellige retter samtidig, uten å blande smakene.

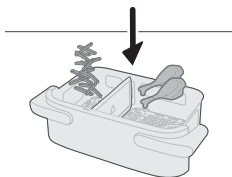
1 Legg begge bunnplatene i pannen.



2 Sett pannedeleren godt inn.



3 Tilsett ingrediensene i begge pannene.



4 Trykk på **Venstre panne [1]** på kontrollpanelet.

5 Angi matlagingsparametre for den venstre pannen.



6 Trykk på **Høyre panne [2]** på kontrollpanelet.

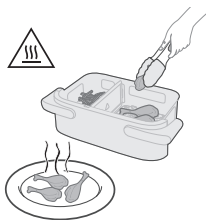


7 Velg **Airfry-, Steamfry- eller Dampmodus.**



8 Angi matlagingsparametre og start matlagingen.





- 9 Bruk en kjøkkentang til å fjerne den ferdige maten fra pannen når tilberedningen er ferdig.

Merk: Det medfølger kjøkkentang med modellene NA565/02 og NA565/92. Kjøkkentang selges separat for andre modeller.

Matlagingsmodi

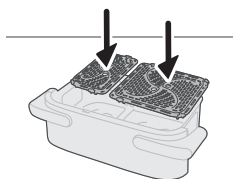
Dette apparatet med dampfunksjon tilbyr tre allsidige tilberedningsmoduser som er utformet for å dekke et bredt spekter av matlagingsbehov.

- **Airfry-modus** gir sprø resultater med minimalt med olje. Perfekt for snacks og friterte favoritter.
- **Steamfry-modus** kombinerer varm luft og damp for å låse inn fuktighet og oppnå en gylden finish. Ideell for delikat mat som hjemmelaget brød, hjemmelaget pizza og fisk.
- **Dampmodus** bruker ren damp for å skånsomt steke ingrediensene og beholde næringsstoffer og tekstur, noe som gjør den perfekt for grønnsaker og sjømat.

Lage mat med manuelle innstillinger

Airfry-modus

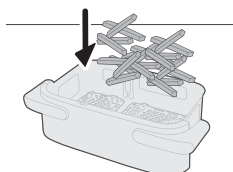
- 1 Legg begge bunnplatene inn i pannen.

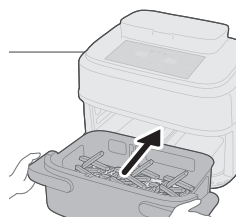


- 2 Tilsett ingrediensene i pannen.

Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle pannen over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.



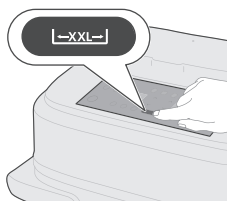


- 3 Legg pannen tilbake i apparatet.

Merk: Skyv pannen tilbake inn i apparatet til den låses på plass.



- 4 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

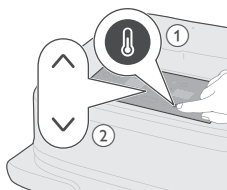


- 5 Trykk på **XXL**-knappen.

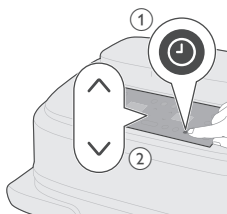
Merk: Trykk på den riktige panneknappen, etter hvilken panne du bruker.



- 6 Trykk på **Airfry**-knappen for å gå inn i Airfry-modus.



- 7 Trykk på **Temperatur**-knappen og trykk deretter på **Opp**- eller **Ned**-knappen for å velge ønsket temperatur.



- 8 Trykk på **Tid**-knappen og trykk deretter på **Opp** eller **Ned**-knappen for å velge ønsket tid.

Merk: I tillegg til å velge steketemperatur og -tid manuelt, kan du også velge mellom en rekke forhåndsinnstilte programmer som er utviklet for enkelhets skyld og optimale resultater.



- 9 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu ingrediensene over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

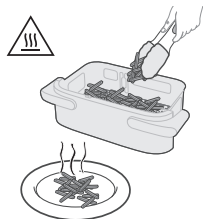
Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.



- 10 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar dem ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.



- 11 Fjern den ferdige maten fra pannen.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.

Matvaretabell for Airfry-modus

Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

Merk

- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
- Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.

- Resultater varierer avhengig av størrelse og mengde av ingredienser for hver rett. Skreddersy forhåndsinnstillingene etter dine spesifikke ingredienser for å oppnå perfekte resultater. Home ID-oppskriftsboken har en komplett guide for tilpasning basert på størrelse og mengde av ingredienser.

Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
	Høyre	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 16, 20, 24 og 28 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
	Venstre	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 20, 25, 31 og 36 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 18, 23, 28 og 33 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.

Tynne, frosne pommes frites
(7 x 7 mm /
0,3 x 0,3 tommer)
Stor porsjon

Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Liten porsjon	Høyre	800 g / 28 oz	200 °C	20–30 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 12, 15, 18 og 21 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
	Venstre	300 g / 11 oz	200 °C	22–28 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 13, 16, 20 og 24 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 13, 17, 20 og 25 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	Høyre	800 g / 28 oz	180 °C	29–31 min	Rist 2–3 ganger innimellom
	Venstre	300 g / 11 oz	180 °C	36–38 min	Rist 2–3 ganger innimellom
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30–32 min	Rist 2–3 ganger innimellom
Frosne kyllingbiter	Høyre	600 g / 21oz	180 °C	10–16 min	Rist eller snu etter halvgått tid
	Venstre	300 g / 11 oz	180 °C	13–18 min	Rist etter halvgått tid
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11–15 min	Rist eller snu etter halvgått tid

Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Frosne vårruller	Høyre	600 g / 21oz	180 °C	12–18 min	Rist eller snu etter halvgått tid
	Venstre	300 g / 11 oz	180 °C	12–18 min	Rist etter halvgått tid
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13–19 min	Rist eller snu etter halvgått tid
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz per stykke)	Høyre	4 hamburge- re	200 °C	10–16 min	Vend etter halvgått tid
	Venstre	2 hamburge- re	200 °C	10–16 min	Vend etter halvgått tid
	XXL	6 stykk	200 °C	10–16 min	Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	Høyre	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60 min	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	Høyre	4 stykk	200 °C	10–15 min	Vend etter halvgått tid
	Venstre	2 stykk	200 °C	12–17 min	Vend etter halvgått tid
	XXL	8 stykk	200 °C	12–18 min	Vend etter halvgått tid
Tynne pølser (rundt 50 g / 1,8 oz per stykke)	Høyre	10 stykk	200 °C	8–13 min	Vend etter halvgått tid
	Venstre	5 stykk	200 °C	10–14 min	Vend etter halvgått tid
	XXL	14 stykk	200 °C	9–14 min	Vend etter halvgått tid

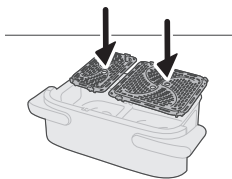
Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Kyllingklubbe (ca. 100 g / 3,5 oz per stykke) Liten porsjon	Høyre	4 stykk	190 °C	23 min	Slå av påminnelsen om risting og rist, vend eller rør i maten manuelt 13 minutter inn i matlagingsprosessen for å oppnå optimale resultater for små porsjoner med blandede kyllingklubber
	Venstre	4 stykk	190 °C	27 min	Slå av påminnelsen om risting og rist, vend eller rør i maten manuelt 14 minutter inn i matlagingsprosessen for å oppnå optimale resultater for små porsjoner med blandede kyllingklubber
	XXL	8 stykk	190 °C	28 min	Slå av påminnelsen om risting og rist, vend eller rør i maten manuelt 14 minutter inn i matlagingsprosessen for å oppnå optimale resultater for små porsjoner med blandede kyllingklubber
Kyllingbryst (ca. 200 g / 7 oz per stykke)	Høyre	4 stykk	180 °C	15–25 min	Vend etter halvgått tid
	Venstre	3 stykk	180 °C	20–25 min	Vend etter halvgått tid
	XXL	10 stykk	180 °C	22–25 min	Vend etter halvgått tid
Hel kylling	Høyre	1200 g / 42 oz	180 °C	45–60 min	I/T
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz per stykke)	Høyre	3 stykk	200 °C	15–20 min	Vend etter halvgått tid
	Venstre	1 stykke	200 °C	16–20 min	I/T
	XXL	4 stykk	200 °C	18–25 min	I/T

Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	Høyre	4 stykk	160 °C	10–14 min	I/T
	Venstre	2 stykk	160 °C	16–22 min	I/T
	XXL	8 stykk	160 °C	16–21 min	I/T
Blandede grønnsaker (grovhakket) Stor porsjon	Høyre	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min	Slå av påminnelsen om risting og rist maten manuelt 11 og 17 minutter inn i matlagingsprosesse- n for å oppnå optimale resultater for store porsjoner med blandede grønnsaker
	Venstre	800 g / 14 oz	180 °C	24 min	Slå av påminnelsen om risting og rist maten manuelt 12 og 18 minutter inn i matlagingsprosesse- n for å oppnå optimale resultater for store porsjoner med blandede grønnsaker
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min	Slå av påminnelsen om risting og rist maten manuelt 12 og 18 minutter inn i matlagingsprosesse- n for å oppnå optimale resultater for store porsjoner med blandede grønnsaker
Muffins (ca. 40 g / 1,4 oz / kopp)	Høyre	6 stykk	160 °C	13 min	
	Venstre	6 stykk	160 °C	16 min	
	XXL	12 stykk	160 °C	15 min	
Kake	Høyre	500 g / 18 oz	150 °C	30–35 min	Bruk baketilbehøret
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 75 g / 2,7 oz per stykke)	Høyre	4 stykk	180 °C	8 min	
	Venstre	3 stykk	180 °C	8 min	
	XXL	8 stykk	180 °C	8 min	

Ingredienser	Panne	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)	Høyre	12 stykk	180 °C	12–15 min	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
	Venstre	12 stykk	190 °C	15–18 min	Rist 2 ganger innimellom
	XXL	20 stykk	190 °C	15–20 min	Rist 2 ganger innimellom
Hjemmelaget brød	Høyre	550 g / 19 oz	150 °C	30–40 min	Bruk baketilbehøret. Ikke bruk bakepapir.

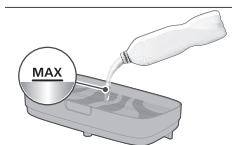
Steamfry-modus

- 1 Legg begge bunnplatene inn i pannen.

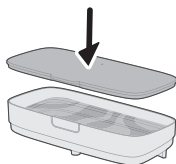


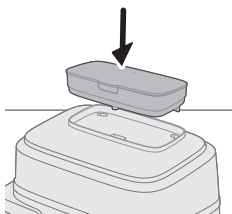
- 2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

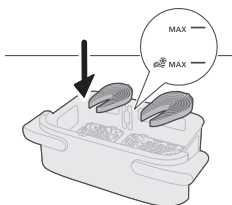


- 3 Fest lokket på vannbeholderen.





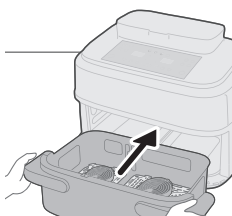
- 4 Rett inn vannbeholderen med sporet øverst på apparatet, og trykk godt ned til den låses på plass.



- 5 Tilsett ingrediensene i pannen.

Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle pannen over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.



- 6 Legg pannen tilbake i apparatet.

Merk: Skyv pannen tilbake inn i apparatet til den låses på plass.



- 7 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.



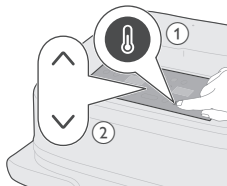
- 8 Trykk på **XXL**-knappen.

Merk: Trykk på den riktige panneknappen, etter hvilken panne du bruker.

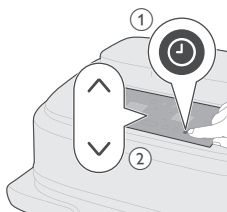
9 Trykk på **Steamfry**-knappen for å gå inn i Steamfry-modus.



10 Trykk på **Temperatur**-knappen og trykk deretter på **Opp**- eller **Ned**-knappen for å velge ønsket temperatur.



11 Trykk på **Tid**-knappen og trykk deretter på **Opp** eller **Ned**-knappen for å velge ønsket tid.



Merk: I tillegg til å velge steketemperatur og -tid manuelt, kan du også velge mellom en rekke forhåndsinnstilte programmer som er utviklet for enkelhets skyld og optimale resultater.

12 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.



Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

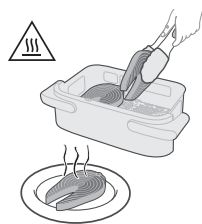
Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.

13 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.



Advarsel: Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.



14 Fjern den ferdige maten fra pannen.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.

Mattabell for Airfry-modus

Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

Merk

- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
- Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.
- Resultater varierer avhengig av størrelse og mengde av ingredienser for hver rett. Skreddersy forhåndsinnstillingene etter dine spesifikke ingredienser for å oppnå perfekte resultater. Home ID-oppskriftsboken har en kompett guide for tilpasning basert på størrelse og mengde av ingredienser.

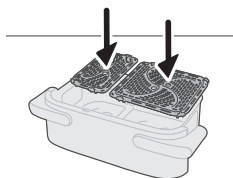
Ingredienser

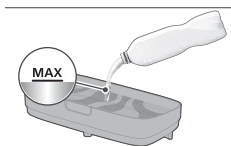
	Panne	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Ferske potetterninger	Høyre	800 g / 28 oz	180 °C	26–35 min	Rist 2 ganger innimellom
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26–35 min	Rist 2 ganger innimellom
Kyllingklubbe (ca. 125 g / 4 oz per stykke)	Høyre	10 stykk	200 °C	22–27 min	Vend etter halvgått tid
	XXL	15 stykk	200 °C	23–28 min	Vend etter halvgått tid
Kyllingbryst (ca. 200 g / 7 oz per stykke)	Høyre	4 stykk	180 °C	18–22 min	Vend etter halvgått tid
	XXL	12 stykk	180 °C	18–23 min	Vend etter halvgått tid
Hel fisk (rundt 300–400 g / 11–14 oz per stykke)	Høyre	3 stykk	200 °C	15–20 min	I/T
	XXL	5 stykk	200 °C	15–20 min	I/T
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	Høyre	4 stykk	160 °C	12–16 min	I/T
	XXL	8 stykk	160 °C	15–20 min	I/T

Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Blandede grønnsaker	Høyre	1000 g / 35 oz	200 °C	20–25 min	Rist etter halvgått tid
Blomkål	Høyre	600 g / 21 oz	150 °C	19–21 min	Rist eller snu etter halvgått tid
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19–23 min	Rist eller snu etter halvgått tid
Gulrøtter	Høyre	600 g / 21 oz	150 °C	20–24 min	Rist eller snu etter halvgått tid
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20–25 min	Rist eller snu etter halvgått tid
Hjemmelaget brød	Høyre	550 g / 19 oz	180 °C	30–35 min	Bruk baketilbehøret. Ikke bruk bakepapir.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40–45 min	Bruk et hvilket som helst passende stekebrett. Sørg for at brødet er så flatt som mulig, eller del brødet i to mindre stykker. Ikke bruk bakepapir.
Dumplings	Høyre	400 g / 14 oz	170 °C	15–20	I/T
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17–22 min	I/T
Hel kylling	Høyre	1200 g / 42 oz	190 °C	45–55 min	I/T
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50–60 min	I/T

Dampmodus

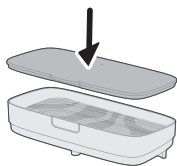
- 1 Legg begge bunnplatene inn i pannen.



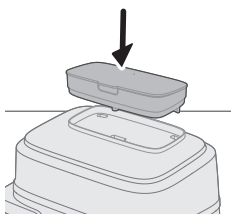


- 2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

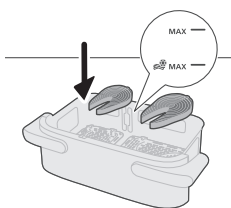
Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke rensset eller destillert vann.



- 3 Fest lokket på vannbeholderen.



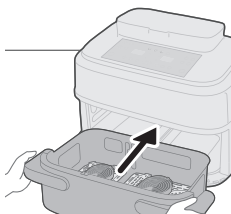
- 4 Rett inn vannbeholderen med sporet øverst på apparatet, og trykk godt ned til den låses på plass.



- 5 Tilsett ingrediensene i pannen.

Merk: Airfryer er egnet for å tilberede et bredt utvalg av ingredienser. For best resultat, se Matvaretabellen for anbefalte mengder og tilberedningstid.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle pannen over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.

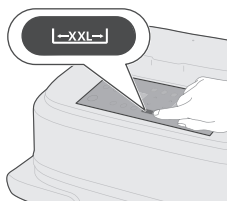


- 6 Legg pannen tilbake i apparatet.

Merk: Skyv pannen tilbake inn i apparatet til den låses på plass.



7 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.

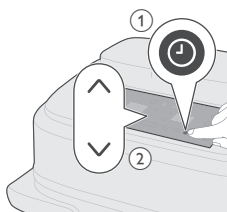


8 Trykk på **XXL**-knappen.

Merk: Trykk på den riktige panneknappen, etter hvilken panne du bruker.



9 Trykk på **Dampknappen** for å gå inn i dampmodus.



10 Trykk på **Tid**-knappen og trykk deretter på **Opp** eller **Ned**-knappen for å velge ønsket tid.

Merk: Du kan ikke justere temperatur for damping.

Merk: I tillegg til å velge steketid manuelt, kan du også velge mellom en rekke forhåndsinnstilte programmer som er utviklet for enkelhets skyld og optimale resultater.



11 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu innholdet over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

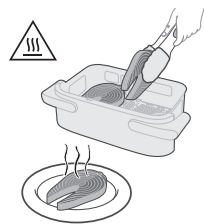
Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.



12 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar den ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.



13 Fjern den ferdige maten fra pannen.

Merk: Overflødig olje eller fettresten fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.

Matvaretabell for dampmodus

Tabellen nedenfor gir anbefalte basisinnstillinger for tilberedning av ulike typer mat.

- Merk**
- De opplistede innstillingene er ment som veiledninger. På grunn av variasjoner i ingrediensenes opprinnelse, størrelse, form og merke, kan ikke optimale resultater garanteres for alle ingredienser.
 - Når du tilbereder større mengder mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllinglår, frosne snacks), bør du riste, snu eller røre ingrediensene 2–3 ganger under tilberedningsprosessen for å sikre jevn tekstur og stekegrad.
 - Resultater varierer avhengig av størrelse og mengde av ingredienser for hver rett. Skreddersy forhåndsinnstillingene etter dine spesifikke ingredienser for å oppnå perfekte resultater. Home ID-oppskriftsboken har en kompett guide for tilpasning basert på størrelse og mengde av ingredienser.

Ingredienser

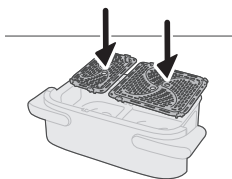
	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Ferske potetterninger	Høyre	800 g / 28 oz	100 °C	28–35 min	I/T
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30–35 min	I/T
Hel potet (rundt 250–300 g / 9–11 oz per stykke)	Høyre	4 stykk	100 °C	45–55 min	I/T
	XXL	10 stykk	100 °C	40–50 min	I/T
Kyllingklubbe (ca. 125 g / 4 oz per stykke)	Høyre	10 stykk	100 °C	30–40 min	I/T
	XXL	15 stykk	100 °C	30–40 min	I/T
Kyllingbryst (ca. 200 g / 7 oz per stykke)	Høyre	4 stykk	100 °C	20–25 min	I/T
	XXL	12 stykk	100 °C	30–40 min	I/T

Ingredienser	Panne	Matmeng- de	Temperat- ur	Tid (min)	Merk
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz per stykke)	Høyre	3 stykk	100 °C	15–20 min	I/T
	XXL	8 stykk	100 °C	25–30 min	I/T
Harde grønnsaker	Høyre	600 g / 21 oz	100 °C	12–16 min	I/T
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20–28 min	I/T
Dumplings	Høyre	400 g / 14 oz	100 °C	15–20 min	I/T
	XXL	800 g / 28 oz	100 °C	20–25 min	I/T
Svineribbe	Høyre	300 g / 11 oz	100 °C	30–35 min	Bruk en plate av en viss størrelse
	XXL	1000 g / 35 oz	100 °C	40–45 min	I/T
Ris	Høyre	320 g / 11 oz	100 °C	25–30 min	Ved bruk av en gryte, kjele, silikonbrett osv. Tilsett 320 ml vann i kjelen med et forhold mellom ris og vann på 1 : 1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100 °C	25–30 min	Bruk et hvilket som helst passende stekebrett. Tilsett 600 ml vann i kjelen med et forhold mellom ris og vann på 1 : 1,25.
Yam/søtpotet (rundt 100 g / 4 oz per stykke)	Høyre	8 stykk	100 °C	45–60 min	I/T
	XXL	12 stykk	100 °C	45–60 min	I/T

Lage mat med forhåndsinnstilte programmer

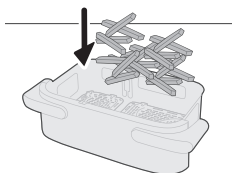
Dette apparatet leveres med en rekke forhåndsinnstilte programmer for matlaging som er utformet for å forenkle matlagingen. Hver forhåndsinnstilling er optimalisert for en bestemt type mat, og stiller automatisk inn ideell temperatur og steketid for å levere deilige resultater med minimal innsats.

- 1 Legg begge bunnplatene inn i pannen.



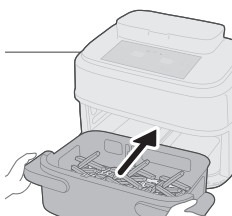
- 2 Tilsett ingrediensene i pannen.

Merk: Unngå å overskride de anbefalte mengdene eller fylle pannen over **MAX**-linjen, da dette kan påvirke matlagingsytelsen.



- 3 Legg pannen tilbake i apparatet.

Merk: Skyv pannen tilbake inn i apparatet til den låses på plass.



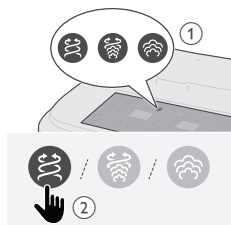
- 4 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.



- 5 Trykk på **XXL**-knappen.

Merk: Trykk på den riktige panneknappen, etter hvilken panne du bruker.





- 6 Trykk på **Airfry**-, **Steamfry**- eller **damp**-knappen for å gå inn i en av matlagingsmodusene.

Merk: Sørg for at den fulle vannbeholderen sitter på plass når du bruker **Steamfry**- eller **damp**-matlagingsmodusene.

- 7 Velg et av de forhåndsinnstilte programmene i henhold til maten du lager.



- 8 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte matlagingen.

Merk: Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Matvaretabell). For å gjøre dette:

- Dra forsiktig pannen ut.
- Rist eller snu ingrediensene over et varmebestandig underlag.
- Sett pannen tilbake for å fortsette matlagingen.

Merk: Hvis du vil fortsette stekeprosessen, trykker du på **start/pause**-knappen. Trykk den samme knappen en gang til for å fortsette.

Merk: Apparatet pauser automatisk når pannen fjernes. Matlagingen fortsetter automatisk når pannen settes tilbake i apparatet.

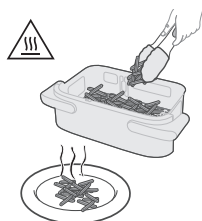
- 9 Når matlagingen er ferdig, vil du høre en tidsbjelle. Dra forsiktig pannen ut.

Advarsel: Etter stekeprosessen er pannen, innsiden og ingrediensene varme. Plasser alltid pannen på en varmebestandig overflate (f.eks. et gryteunderlag eller en silikonmatte) når du tar dem ut. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen mat.

- 10 Fjern den ferdige maten fra pannen.

Merk: Overflødig olje eller fettresten fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Avhengig av hvilken type mat som tilberedes, kan det være lurt å helle av overflødig olje eller fett mellom omgangene eller før du rister innholdet. For å gjøre dette på en sikker måte, plasser pannen på en varmebestandig overflate og bruk grytevotter. Hell forsiktig ut oljen eller fett.



Forhåndsinnstillingstabell for XXL-pannen (2750 W)

	Forhåndsinnstilling	Anbefalt vekt	Airfry		Dampsteking		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pommes frites	1300 g	26 min	200 °C	–	–	–	–
	Grønnsaker	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kyllingklubber	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Brettbaking	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	–	–
	Fisk	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dumpling	800 g	–	–	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Gjenoppvarm	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Forhåndsinnstillingstabell for XXL-pannen (2200 W–2300 W)

	Forhåndsinnstilling	Anbefalt vekt	Airfry		Dampsteking		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pommes frites	1300 g	29 min	200 °C	–	–	–	–
	Grønnsaker	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kyllingklubber	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Brettbaking	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	–	–
	Fisk	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dumpling	800 g	–	–	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Gjenoppvarm	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Forhåndsinnstillingstabell for den høyre pannen (2750 W)

	Forhåndsinnstilling	Anbefalt vekt	Airfry		Dampsteking		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pommes frites	800 g	24 min	200 °C	–	–	–	–
	Grønnsaker	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kyllingklubb	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Brettbaking	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	–	–
	Fisk	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dumpling	400 g	–	–	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Gjenoppvarm	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Forhåndsinnstillingstabell for den høyre pannen (2200 W–2300 W)

	Forhåndsinnstilling	Anbefalt vekt	Airfry		Dampsteking		Damp	
			Tid	Temperatur	Tid	Temperatur	Tid	Temperatur
	Frosne pommes frites	800 g	28 min	200 °C	–	–	–	–
	Grønnsaker	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kyllingklubb	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Brettbaking	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	–	–
	Fisk	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dumpling	400 g	–	–	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Gjenoppvarm	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Forhåndsinnstillingstabell for den venstre pannen (2750 W)

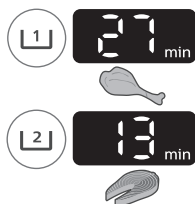
	Forhåndsinnstilling	Anbefalt vekt	Airfry	
			Tid	Temperatur
	Frosne pommes frites	300 g	25 min	200 °C
	Grønnsaker	400 g	30 min	200 °C
	Kyllingklubber	625 g	27 min	190 °C
	Brettbaking	450 g	20 min	190 °C
	Fisk	400 g	19 min	200 °C
	Gjenoppvarm	140 g	5 min	160 °C

Forhåndsinnstillingstabell for den venstre pannen (2200 W–2300 W)

	Forhåndsinnstilling	Anbefalt vekt	Airfry	
			Tid	Temperatur
	Frosne pommes frites	300 g	28 min	200 °C
	Grønnsaker	400 g	32 min	200 °C
	Kyllingklubber	625 g	30 min	190 °C
	Brettbaking	450 g	25 min	190 °C
	Fisk	400 g	22 min	200 °C
	Gjenoppvarm	140 g	5 min	160 °C

Tidsfunksjon (synkronisering)

Bruk tidsfunksjonen for å automatisk synkronisere tilberedningstider i to panner, slik at måltidene dine er klare samtidig.

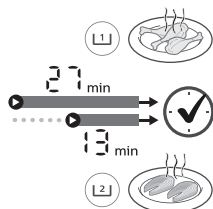


1 Angi tilberedningstid for begge pannene.

2 Trykk på knappen for tidsfunksjon.



3 Hver panne vil begynne å lage mat til forskjellige tider, men avsluttes samtidig.



Favorittfunksjon

Favorittfunksjonen lar deg lagre dine foretrukne tilberedningsinnstillinger for rask og konsekvent bruk.

Panne: Velg hvilken panne du vil bruke: venstre panne, høyre panne eller megakurv (XXL-panne)

Modus: Velg matlagingsmodus etter du har valgt en panne: Airfry, Steamfry eller Damp. Merk: Damp- og Steamfry-modus er kun tilgjengelig i megakurven (XXL-pannen) eller den høyre pannen.

Tid: Still inn steketiden etter oppskriften.

Temperatur: Angi temperaturen for å oppnå ønsket resultat.



Lagre: Når du har tilpasset innstillingene for venstre panne, høyre panne eller megakurv (XXL-panne), trykker og holder du Favoritt-knappen i 2 sekunder for å lagre innstillingene som favorittforhåndsinnstillingen. Neste gang velger du bare kurv, tilberedningsmodus og lagret favorittforhåndsinnstilling for å starte matlagingen umiddelbart uten å gå inn i innstillingene på nytt.

Risting av mat

Når bør du riste

- Rist eller snu maten 2–3 ganger halvveis i steketiden, eller mer om ønskelig.
- Noen forhåndsinnstillinger inkluderer en innebygd funksjon for påminnelse om risting.

Dette bør du riste

- Små retter som pommes frites eller nuggets som stables under steking, må vanligvis ristes for å sikre jevn sprøhet og konsekvent steking.
- Hvis du ikke rister disse matvarene, kan de stekes ujevnt eller forbli ustekt på enkelte steder.
- For tykkere retter som biff, hjelper det å snu dem halvveis i steketiden for å oppnå jevn bruning på alle sider.

Hvordan riste

Fjern pannen fra Airfryer under matlaging for å riste, blande eller snu maten.

Slik rister du maten trygt:

- 1 Hold kurven over et varmebestandig underlag.
- 2 Rist kurven forsiktig og sørg for at den varme luften får muligheten til å nå alle overflatene på maten.

Hvis kurven er for tung til å riste:

- 1 Plasser kurven på et varmebestandig underlag.





- 2 Bruk en tang eller redskaper med silikontupp til å vende eller snu ingrediensene. Sett kurven inn igjen, og fortsett matlagingen.

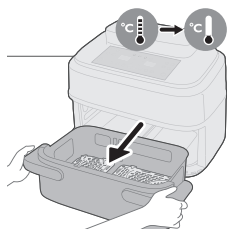
Merk: Airfryer pauser automatisk når kurven fjernes. Skjermen forblir fryst til kurven settes inn igjen.

Merk: Matlagingen fortsetter automatisk når kurven settes inn igjen.

Merk: Unngå langvarig fjerning av kurven (over 30 sekunder), da dette kan føre til at apparatet kjøles ned.

Rengjøring

Rutinerengjøring

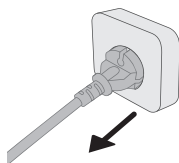


Advarsel: La pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.

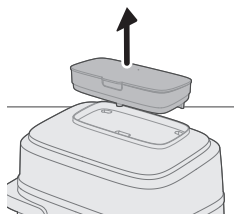
Advarsel: Pannen har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

- 1 Trykk på **av/på**-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.
- 2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

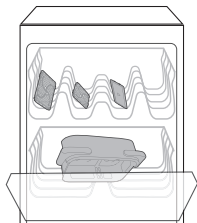


- 3 Hvis den dampaktiverte funksjonen har blitt brukt, fjern vannbeholderen og tøm eventuelt gjenværende vann.





- 4** Rengjør pannen, pannedelene, bunnplatene og vannbeholderen under springen, om nødvendig med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp (se rengjøringstabell).



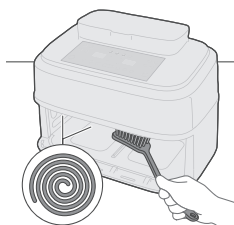
Tips: Du kan også rengjøre pannen, pannedelene og bunnplatene i oppvaskmaskin.

Tips: Du kan bløtlegge pannen i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.

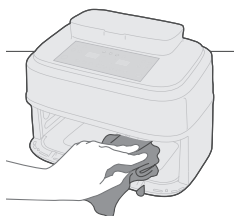
Tips: Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålborste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.



- 5** Tørk forsiktig på utsiden og innsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.



- 6** Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.



- 7** Rengjør innsiden av apparatet med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.

Damprengjøring

Damprengjøringsfunksjonen løser effektivt opp fettrester og rengjør pannen grundig.

Programmet kjører i 20 minutter, og består av:

- **15 minutter med damprengjøring** for å løse opp rester.
- **5 minutter med tørking** for å sørge for at pannen er klar til bruk.

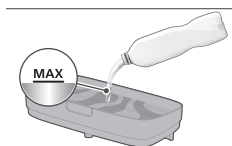
Merk: Når du starter damprengjøringsprogrammet, kan apparatet slippe ut mer damp fra baksiden enn under vanlig dampmodus. Dette er normalt og kan føre til økt kondens på vegger i nærheten.

Sørg for følgende før du starter:

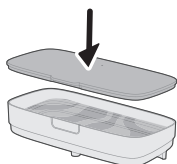
- Luftuttaket vender ikke direkte mot noen stikkontakt.
- Ikke plasser andre kjøkkenapparater ved siden av apparatet.
- Hold minst 20 cm avstand mellom apparatet og veggen for å minimere kondensdannelse.

1 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

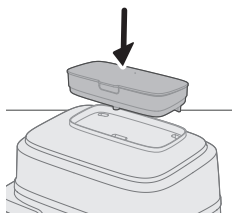
Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke rensset eller destillert vann.



2 Fest lokket på vannbeholderen.

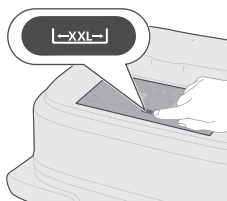


3 Rett inn vannbeholderen med sporet øverst på apparatet, og trykk godt ned til den låses på plass.





4 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.



5 Trykk på **XXL**-knappen.



6 Trykk på **Damprensjøring**-knappen.



7 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte damprensjøringsprosessen.



8 Etter 15 minutter piper apparatet kontinuerlig, og damprensjøringsikonet blinker.



9 Dra ut og rengjør pannen.

Advarsel: Bruk alltid varmebestandige hansker når du tar på den varme pannen.

Merk: Hvis det er igjen fett i pannen, rengjør du dem med såpevann eller vaskemiddel med en svamp og skyller igjen.



10 Legg pannen tilbake i apparatet.

Merk: Skyv pannen tilbake inn i apparatet til den låses på plass.



11 Tørkeprosessen på 5 minutter starter automatisk etter at pannen er satt tilbake.

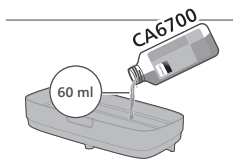


12 Etter 5 minutter indikerer en pipelyd at tørkingen er fullført.

Tips: Før første gangs bruk, eller hvis den ikke brukes på lang tid, foreslår vi at du bruker damprengjøringsfunksjonen til å rengjøre vannringen og kammeret.

Avkalking

Hver 10. time med bruk av dampaktiverte funksjoner vil en avkalkingspåminnelse automatisk vises og blinke på displayet – dette betyr at det er på tide å kjøre avkalkingsprogrammet. Avkalkingsprogrammet fjerner kalkavleiringer fra Airfryerens vannsystem, noe som bidrar til å forlenge levetiden.



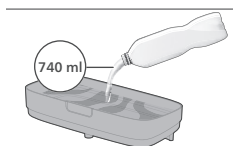
- 1 Fyll vannbeholderen med 60 ml Philips-avkalkingsmiddel CA6700.

Merk: Philips-avkalkingsmiddel CA6700 medfølger ikke. Kjøpes separat for de beste avkalkingsresultatene.

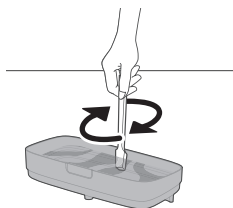
Merk: For å avkalke apparatet anbefaler vi å bruke Philips-avkalker CA6700/55 (tilgjengelig fra Philips nettbutikk). Apparatet må avkalles etter hver 10. time med bruk av dampfunksjonen. Hvis du har tenkt å bruke et avkalkingsmiddel basert på sitronsyrepulver, anbefaler vi å blande **40 g sitronsyrepulver** med **800 ml vann** for å lage avkalkningsløsningen. Hvis du ikke avkalker apparatet, vil garantien bli ugyldig.

- 2 Fyll vannbeholderen med 740 ml vann.

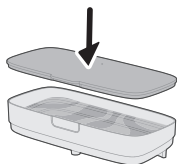
Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke rensset eller destillert vann.



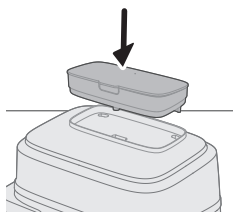
- 3 Bland vann og avkalkingsmiddel jevnt i vannbeholderen.



- 4 Fest lokket på vannbeholderen.



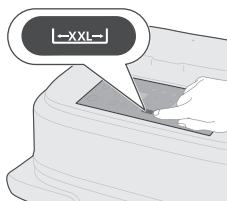
- 5 Rett inn vannbeholderen med sporet øverst på apparatet, og trykk godt ned til den låses på plass.



- 6 Trykk på **av/på**-knappen for å slå på apparatet.



- 7 Trykk på **XXL**-knappen.



- 8 Trykk og hold inne **damprengjøringsknappen** i 3 sekunder.



- 9 Trykk på **start/pause**-knappen for å starte avkalkingen.



- 10 Etter 25 minutter med avkalking vil apparatet pipe og minne deg på å ta ut pannen.



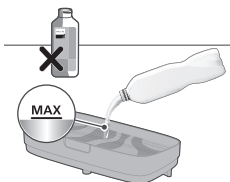


11 Dra ut pannen og hell av gjenværende vann i pannen.

Advarsel: Vær forsiktig når du håndterer den varme pannen.



12 Hell ut overflødig avkalkingsmiddel i vannbeholderen.



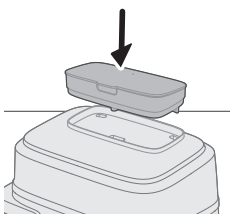
13 Fyll vannbeholderen kun med vann.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke rensset eller destillert vann.



14 Sett pannen inn i apparatet igjen.

Merk: Skyv pannen tilbake inn i apparatet til den låses på plass.



15 Rett inn vannbeholderen med sporet øverst på apparatet, og trykk godt ned til den låses på plass.

16 Trykk på **start/pause**-knappen for å fortsette avkalkingen.



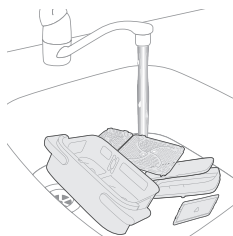
17 Avkalkingsprosessen varer i ytterligere 7 minutter, og avsluttes når du hører apparatet pipe igjen.



18 Dra ut pannen.

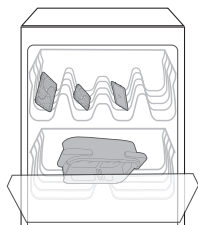


19 Rengjør pannen, pannedelene, bunnplatene og vannbeholderen under springen, om nødvendig med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp (se rengjøringsstabell).



Tips: Du kan også rengjøre pannen, pannedelene og bunnplatene i oppvaskmaskin.

Viktig: Du må ikke under noen omstendigheter bruke avkalkingsvæske basert på svovelsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddiksyre, da dette kan skade vannsystemet i apparatet og ikke løse opp kalkavleiringen på riktig måte.



Merk: Hvis du ofte bruker hardt vann, må du kanskje avkalke apparatet oftere.

Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.

Merk

- Når du bærer Airfryeren, hold den horisontalt og støtt pannen foran for å hindre utilsiktet vipping og potensiell skade på delene.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.home.id/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	Dette er normalt. Alle områder som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon: 
		Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet trygt å bruke.
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Det er for stor mengde av ingredienser i pannen.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
	Du trykket ikke på av/på -knappen.	Trykk på av/på -knappen for å slå på apparatet.
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til Airfryer kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter inn bunnplaten).	Du kan hindre avskallingen ved å sette bunnplaten inn i pannen på riktig måte. Hvis du setter inn pannen i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen grundig etter hver bruk.
	Brødsmlene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fett.	Klapp maten tørr før du legger den i friteringsinnlegget.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Skjermen på airfryeren viser «E01».	Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.	Hvis enheten har vært oppbevart ved en lav omgivelsestemperatur, må den varmes opp til romtemperatur i minst 15 minutter før du kobler den til igjen. Hvis skjermen fortsatt viser «E01», ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Skjermen på Airfryer viser «E04», «E05», «E09» eller «E12».	Enheten kan ha en funksjonsfeil.	Prøv å koble fra og koble til enheten igjen. Hvis det ikke hjelper, ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Jeg hører merkelig støy som kommer fra innsiden av apparatet.	Dette apparatet er utstyrt med en vifte for å sirkulere varme og en vannpumpe for å aktivere dampfunksjonen. Du kan høre lyder fra disse komponentene under bruk.	Dette er normalt og forventet. Hvis støyen blir betydelig høyere eller endres, ta kontakt med forbrukerstøtten for mer hjelp.
Det samler seg vann i matlagingskammeret etter bruk.	Du kan oppleve at det er igjen vann i kammeret etter matlaging. Dette skyldes dampen som genereres under drift, og som kondenserer på maten og de indre veggene i kammeret.	En liten mengde kondens er normalt. Det er bare å tørke vekk med en myk, fuktig, ikke-slipende klut.
☹ blinker.	Ikke noe vann i vannbeholderen.	Tilsett vann i vannbeholderen. Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke rensset eller destillert vann.
	Vannbeholderen er ikke satt riktig inn.	Trykk på vannbeholderen for å feste den på plass.
	Den interne vanntuben er blokkert.	Utfør avkalkingsprosessen. Hvis det ikke hjelper, ringer du til kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
☺ blinker.	Dette er påminnelsen om avkalking.	Utfør avkalkingsprosessen. Se kapittelet Avkalking.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det er kondens på veggen under damping, damprengjøring eller avkalking.	Dette er normalt. Apparatet kan slippe ut mer damp fra lufttuttaket. Denne dampen kan presses mot nærliggende overflater av den interne viften, noe som fører til synlig kondens på veggene.	For å sikre trygg og optimal bruk: - Plasser apparatet minst 20 cm fra veggen for å redusere kondensdannelse. - Sørg for at lufttuttaket vender ikke direkte mot noen stikkontakt for å unngå elektrisk fare. - Ikke plasser andre kjøkkenapparater i nærheten av enheten under bruk. - Bruk en mopp eller myk klut til å tørke eventuell kondens som dannes på omkringliggende overflater.
Airfryeren lekker vann.	Indre lekkasje (f.eks. vanntube eller indre komponenter). Sprekker eller skade fra ytre påvirkning. Hvis apparatet har blitt mistet i bakken eller deformert, kan det forårsake strukturelle skader som kan føre til lekkasjer.	Ta kontakt med forbrukerstøtten i landet der du bor for mer hjelp.
	Vannbeholderen er kanskje ikke riktig montert, eller kan være skadet.	Ta ut vannbeholderen og sett den ordentlig inn igjen. Kontroller for synlige sprekker eller skade. Ta kontakt med forbrukerstøtten for ytterligere hjelp hvis du finner noen skader.
Airfryeren produserer ikke nok damp.	Ikke nok vann i vannbeholderen.	Sjekk vannbeholderen for å sørge for at det er nok vann.
	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Trykk på vannbeholderen for å feste den på plass.
	Vanninntaket er skittent eller blokkert.	Rengjør og skyll grundig for å fjerne eventuelle blokkeringer.
	Dampgeneratoren er blokkert, eller lekkasje i rørledningen.	Hvis apparatet har vært i bruk over lengre tid, kan det hende at dampgeneratoren trenger vedlikehold. Kjør avkalkingsprogrammet for å rengjøre dampsystemet. Ta kontakt med forbrukerstøtten i landet der du bor for mer hjelp, hvis problemet fortsetter etter avkalking.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	823
Niebezpieczeństwo	823
Ostrzeżenie	823
waga	825
Pola elektromagnetyczne (EMF)	826
Automatyczne wyłączanie	826
Recykling	827
Gwarancja i pomoc techniczna	827
Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji	827
Wstęp	828
Opis ogólny	828
Opis produktu	828
Przegląd panelu sterowania	830
Przed pierwszym użyciem	835
Przygotowanie przed użyciem	835
Korzystanie z przegrody patelni	836
Lewa patelnia [1]	836
Prawa patelnia [2]	838
Patelnia XXL / megakosz	839
Tryb dwóch patelni	840
Tryby gotowania	842
Gotowanie z użyciem ustawień ręcznych	843
Tryb smażenia na parze	843
Tryb gotowania na parze	851
Tryb pary	856
Gotowanie z użyciem zaprogramowanego ustawienia	860
Tabela ustawień wstępnych dla patelni XXL (2750 W)	863
Tabela ustawień wstępnych dla patelni XXL (2200–2300 W)	863
Tabela ustawień wstępnych dla prawej patelni (2750 W)	864
Tabela ustawień wstępnych dla prawej patelni (2200–2300 W)	864
Tabela ustawień wstępnych dla lewej patelni (2750 W)	865
Tabela ustawień wstępnych dla lewej patelni (2200–2300 W)	865
Funkcja wyłącznika czasowego (synchronizuj)	866
Funkcja Ulubione	866
Potrząsanie składnikami	867
Kiedy potrząsać	867
Czym można potrząsać	867
Jak potrząsać	867
Czyszczenie	868
Regularne czyszczenie	868
Czyszczenie parą	870
Usuwanie kamienia	873
Przechowywanie	877

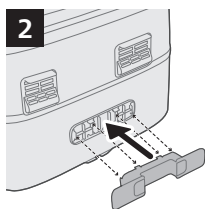
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 (Rys. 1).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Zawsze wkładaj na patelnię składniki, które chcesz usmażyć, tak aby stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie przykrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj na patelnię produktów w ilości, która przekracza maksymalny oznaczony na niej poziom.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu schowek na przewód (Rys. 2). Nie należy wymontowywać schowka na przewód.
- Nie należy przenosić urządzenia trzymając za uchwyty po obu stronach.



Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać dystrybutor produktów marki Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

- 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 20 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 (Rys. 3).
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów marki Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia i akcesoria umieszczone wewnątrz komory gotowania nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
- Gotując na parze, zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.



- Nawet, jeśli tylko druga komora jest czynna, ta nieużywana również jest rozgrzana.
- Nieużywana komora urządzenia może się nagrzewać, gdy używana jest inna komora. Zaleca się pozostawienie wszystkich koszy na miejscu, nawet gdy używana jest tylko jedna komora, i otwieranie/wyjmowanie ich tylko wtedy, gdy jest to konieczne w celu ich napełnienia.
- Nie należy umieszczać wylotu pary urządzenia przy gniazdku elektrycznym.
- Powierzchnia elementu grzejnego może pozostać gorąca po zakończeniu pracy.
- Zawsze używaj misek ze szkła żaroodpornego, metalowych przyborów kuchennych lub aluminiowych foremek, które są bezpieczne do stosowania w wysokich temperaturach w urządzeniu Airfryer. Unikaj pojemników z tworzyw sztucznych, papieru lub nienadających się do pieczenia w piekarniku, ponieważ mogą się stopić lub wydzielać szkodliwe substancje.

waga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Dystrybutor produktów marki Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania zaraz po zakończeniu procesu gotowania.
- Przed chwytniem 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 (Rys. 3). 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.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy używać alkalicznych środków czyszczących do jego czyszczenia. Należy używać miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.
- Chociaż urządzenie może pracować nieprzerwanie przez maksymalnie 24 godziny, ważne jest, aby okresowo pozostawić je do ostygnięcia. Ciągłe działanie bez ostygnięcia może spowodować przegrzanie i skrócić żywotność produktu. Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania, po dłuższym gotowaniu należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Automatyczne wyłączanie

- To urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączania. Jeśli w ciągu 20 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni Netherlands B.V., z siedzibą zarejestrowaną pod adresem Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holandia, udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po dacie zakupu (lub po dacie dostawy, jeśli przypada później). Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji, zamówić części zamienne lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **home.id/support**.

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji dla identyfikatora(ów) modelu: NA565

Opis	Symbol	Wartość	Jednostka
Pobór mocy w trybie wyłączenia	wyt.	0,2	W
Pobór mocy w trybie czuwania	czuw.	/	W
Okres przed automatycznym przełączeniem w tryb czuwania	czuw.	20	min
Norma dla pomiaru wartości eksploatacyjnej	EN 50564:2011		
Dodatkowych informacji udzielają	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holandia		

Urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone w ROZPORZĄDZENIU KOMISJI (UE) 2023/826.

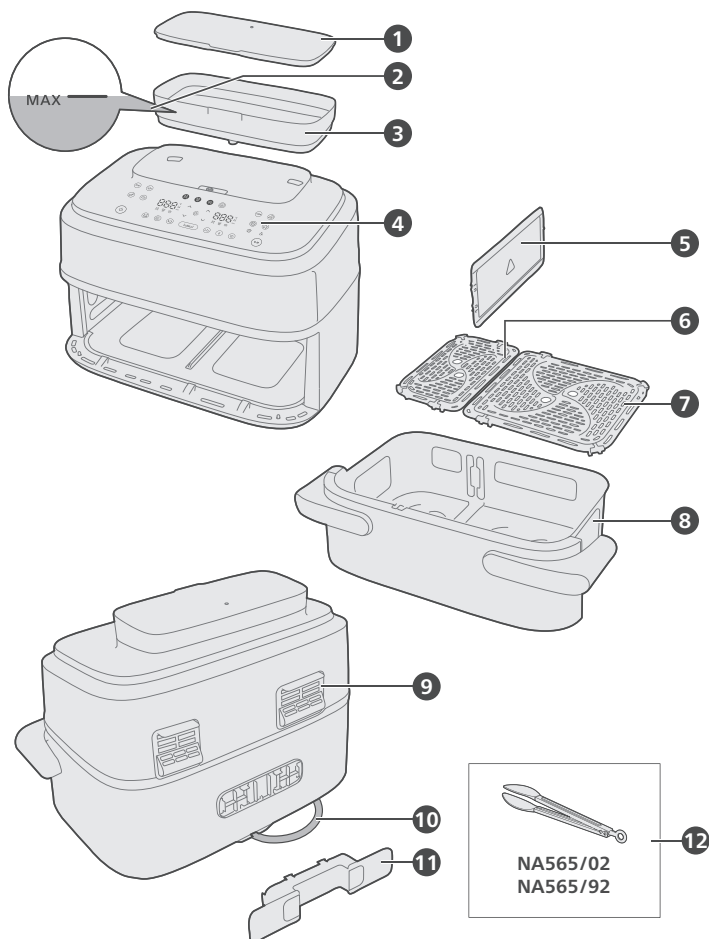
Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.home.id**.

Opis ogólny

Opis produktu



- 1 Pokrywka zbiornika wody
- 2 Wskaźnik poziomu wody MAX
- 3 Zbiornik wody

- 4 Panel sterowania
- 5 Przegroda patelni
- 6 Płyta dolna do lewej patelni

- 7 Płyta dolna do prawej patelni
- 8 Patelnia XXL / megakosz
- 9 Wyloty powietrza
- 10 Przewód zasilający

- 11 Uchwyt przewodu
- 12 Szczypce kuchenne (tylko modele
NA565/02, NA565/92)

Przegląd panelu sterowania

Zasilanie i podstawowe operacje



Włącznik/wyłącznik

Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie Airfryer.



Przycisk uruchomienia/wstrzymania

Dotknij, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.



Przycisk smażenia na parze

Dotknij, aby rozpocząć smażenie na parze i uzyskać idealną chrupkość dzięki cyrkulacji gorącego powietrza.



Przycisk gotowania na parze

Dotknij, aby rozpocząć tryb gotowania i smażenia na parze dla zapewnienia wilgotnego środka i chrupiącej skórki.



Przycisk pary

Dotknij, aby przygotować potrawę za pomocą pary dla zapewnienia delikatnego i równomiernego podgrzania.



Przycisk lewej patelni

Dotknij, aby wybrać lewą patelnię



Przycisk prawej patelni

Dotknij, aby wybrać prawą patelnię



Przycisk patelni XXL / megakosza

Dotknij, aby wybrać patelnię XXL / megakosz



Przyciski zwiększania/zmniejszania poziomu



Dotknij, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania i czas trwania.



Przycisk regulacji temperatury

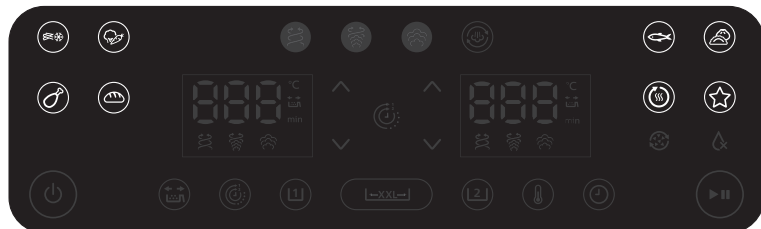
Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji temperatury.



Przycisk regulacji zegara

Dotknij, aby wprowadzić tryb regulacji czasu.

Zaprogramowane ustawienia



Mrożone frytki

To ustawienie wstępne służy do przyrządzania mrożonych frytek, placków ziemniaczanych lub hash brown, aby były chrupiące i zarumienione.



Mieszanek warzyw

To ustawienie służy do równomiernego pieczenia lub przysmażania warzyw na chrupko z użyciem minimalnej ilości oleju.



Nóżki kurczaka

To ustawienie służy do dokładnego pieczenia udek z kurczaka z chrupiącą skórą.



Pieczenie na blasze

Użyj tego ustawienia do potraw pieczonych, aby uzyskać równomierny rozkład ciepła oraz złocistą i chrupiącą skórę.



Ryba

To ustawienie pozwala delikatnie gotować filety rybne lub owoce morza, aby zachowały wilgotność i strukturę.



Pierogi

To ustawienie służy do równomiernego przygotowania pierogów z chrupiącą skórą i miękkim nadzieniem.

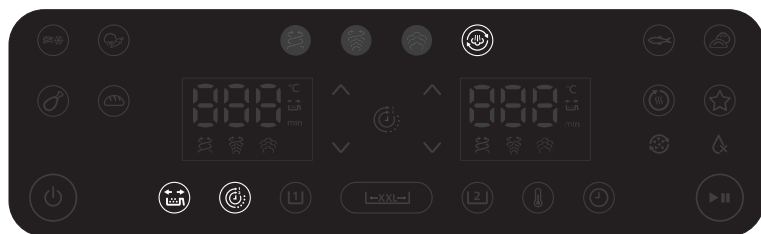
**Ponowne podgrzewanie**

Funkcja ponownego podgrzewania szybko odgrzewa gotowane potrawy, przywracając im pierwotny smak i strukturę bez ryzyka przypalenia.

**Ulubione**

Urządzenie Airfryer posiada funkcję zapisywania ulubionych ustawień, która pozwala zapisać preferowany czas i temperaturę, aby następnym razem móc szybko i łatwo z nich skorzystać (patrz „Funkcja Ulubione”).

Dodatkowe funkcje



Przypomnienie o potrząsaniu

Ten model posiada przypomnienie o potrząsaniu. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy natychmiast potrząsnąć lub obrócić potrawę po usłyszeniu sygnału (patrz „Potrząsanie składnikami”) alarmowego.

Wciśnij przycisk **Przypomnienie o potrząsaniu**, aby włączyć lub wyłączyć alerty. Po włączeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, a przycisk zacznie migać, przypominając o potrząśnięciu lub obróceniu potrawy podczas gotowania dla uzyskania równomiernych rezultatów.



Czyszczenie parą

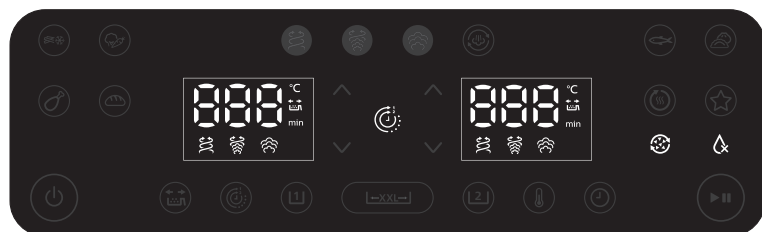
Skutecznie rozpuszcza resztki tłuszczu i zapewnia gruntowne czyszczenie patelni (patrz „Czyszczenie parą”).



Funkcja wyłącznika czasowego (synchronizuj)

Automatycznie synchronizuje czas gotowania, aby zapewnić, że obie patelnie zakończą gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy (patrz „Funkcja wyłącznika czasowego (synchronizuj)”) gotowania są różne.

Wyświetlacz



Wyświetlacz

Wyświetla czas gotowania, temperaturę, tryb gotowania i przypomnienie o potrząsaniu.



Wskaźnik funkcji czasu

Świeci, gdy funkcja czasu jest aktywna.



Przypomnienie o braku wody

Zapala się, gdy w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody.



Przypomnienie o konieczności usunięcia kamienia

Co 10 godzin korzystania z funkcji używających pary na wyświetlaczu automatycznie pojawi się i zacznie migać przypomnienie o odkamienianiu.

Przed pierwszym użyciem

Ważne: Podczas pierwszego użycia z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym i zapach. Jest to normalne zachowanie i ciągu kilku minut powinny one ulec rozproszeniu.

Uwaga: To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

Uwaga: Nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.

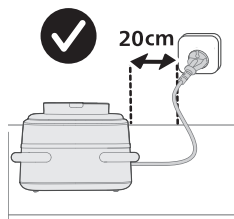
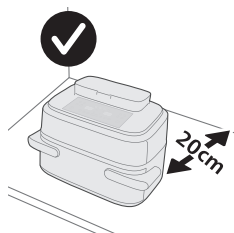
Uwaga: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Uwaga: Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie.

Przygotowanie przed użyciem

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Upewnij się, że na stole jest wystarczająco dużo miejsca na wysuniętą prowadnicę po wysunięciu patelni.
- 2 Pozostaw co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni z tyłu urządzenia.



Uwaga: Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od pary i otworów wylotowych. Umieść urządzenie w odległości co najmniej 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.

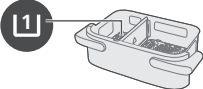
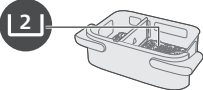
Uwaga: nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.

Uwaga: Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.

Korzystanie z przegrody patelni

Twoja frytkownica powietrzna jest wyposażona w patelnię XXL / megakosz oraz wyjmowaną przegrodę, co zapewnia elastyczność gotowania na różne sposoby.

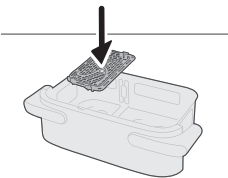
- Lewa patelnia [1]: dotyczy wyłącznie opcji **smażenia na parze**
- Prawa patelnia [2], megakosz [XXL]: dotyczy opcji **smażenia na parze, gotowania na parze, pary, czyszczenia parą i usuwania kamienia**

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

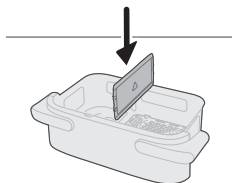
Lewa patelnia [1]

Lewa patelnia idealnie nadaje się do przygotowywania mniejszych porcji lub dodatków do dań.

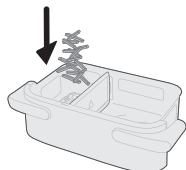
- 1 Umieść płytę dolną w lewej patelni.



- 2 Włóż przegrodę do patelni.



- 3 Dodaj składniki do lewej patelni.



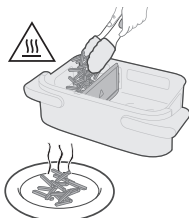
- 4 Dotknij opcji **Lewa patelnia [1]** na panelu sterowania.



- 5 Ustaw parametry gotowania i rozpocznij gotowanie.



- 6 Po zakończeniu gotowania użyj szczypiec kuchennych, aby wyjąć przygotowaną potrawę z patelni.

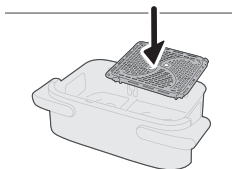


Uwaga: Modele NA565/02 i NA565/92 zawierają szczypce kuchenne w zestawie. W przypadku innych modeli szczypce są sprzedawane oddzielnie.

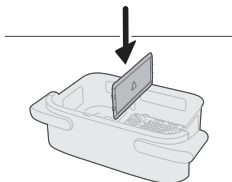
Prawa patelnia [2]

Prawa patelnia [2] idealnie nadaje się do przygotowywania większych porcji lub dań głównych.

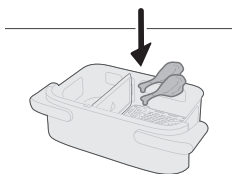
1 Umieść płytę dolną w prawej patelni.



2 Włóż przegrodę do patelni.



3 Dodaj składniki do prawej patelni.



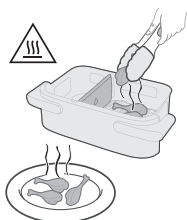
4 Dotknij opcji **Prawa patelnia [2]** na panelu sterowania.



5 Wybierz tryb **smażenia na parze, gotowania na parze lub pary**.



- 6** Ustaw parametry gotowania i rozpocznij gotowanie.



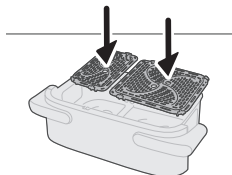
- 7** Po zakończeniu gotowania użyj szczypiec kuchennych, aby wyjąć przygotowaną potrawę z patelni.

Uwaga: Modele NA565/02 i NA565/92 zawierają szczypce kuchenne w zestawie. W przypadku innych modeli szczypce są sprzedawane oddzielnie.

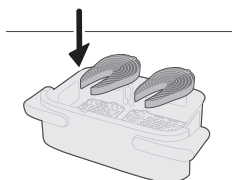
Patelnia XXL / megakosz

Patelnia XXL / megakosz idealnie nadaje się do gotowania dużych porcji lub posiłków dla całej rodziny na jednej patelni.

- 1** Umieść obie płyty dolne w patelni.



- 2** Dodaj składniki do patelni.



- 3 Dotknij opcji patelnia **XXL** na panelu sterowania.



- 4 Wybierz tryb **smażenia na parze, gotowania na parze lub pary**.

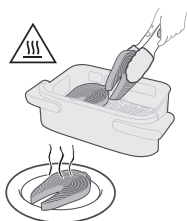


- 5 Ustaw parametry gotowania i rozpocznij gotowanie.



- 6 Po zakończeniu gotowania użyj szczypiec kuchennych, aby wyjąć przygotowaną potrawę z patelni.

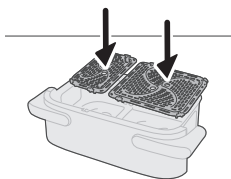
Uwaga: Modele NA565/02 i NA565/92 zawierają szczypce kuchenne w zestawie. W przypadku innych modeli szczypce są sprzedawane oddzielnie.



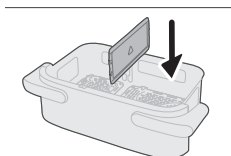
Tryb dwóch patelni

Idealnie nadaje się do jednoczesnego gotowania dwóch różnych potraw bez mieszania smaków.

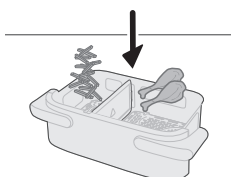
- 1 Umieść obie płyty dolne w patelni.



- 2 Włóż przegrodę do patelni.



- 3 Dodaj składniki do obu patelni.



- 4 Dotknij opcji **Lewa patelnia [1]** na panelu sterowania.

- 5 Ustaw parametry gotowania dla lewej patelni.



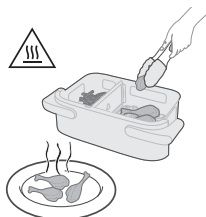
- 6 Dotknij opcji **Prawa patelnia [2]** na panelu sterowania.



7 Wybierz tryb **smażenia na parze, gotowania na parze lub pary**.



8 Ustaw parametry gotowania i rozpocznij gotowanie.



9 Po zakończeniu gotowania użyj szczyptec kuchennych, aby wyjąć przygotowaną potrawę z patelni.

Uwaga: Modele NA565/02 i NA565/92 zawierają szczyptce kuchenne w zestawie. W przypadku innych modeli szczyptce są sprzedawane oddzielnie.

Tryby gotowania

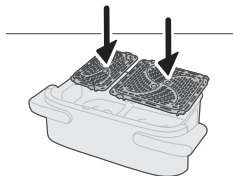
To urządzenie z funkcją pary ma trzy wszechstronne tryby gotowania, dostosowane do różnych potrzeb kulinarnych.

- **Tryb smażenia na parze** zapewnia chrupiący efekt przy minimalnej ilości oleju. Jest idealny do przekąsek i smażonych przysmaków.
- **Tryb gotowania na parze** łączy gorące powietrze i parę, zatrzymując wilgoć i nadając złocisty wygląd — idealny do delikatnych potraw, takich jak domowy chleb, domowa pizza i ryby.
- **Tryb pary** wykorzystuje czystą parę do delikatnego gotowania składników, zachowując ich wartości odżywcze i strukturę — idealny do warzyw i owoców morza.

Gotowanie z użyciem ustawień ręcznych

Tryb smażenia na parze

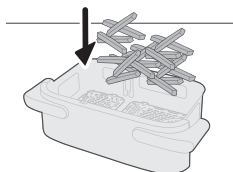
- 1 Włóż obie płyty dolne do patelni.



- 2 Dodaj składniki do patelni.

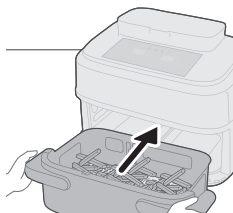
Uwaga: za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności” i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania patelni poza linię „MAX”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



- 3 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

Uwaga: Mocno wciśnij patelnię z powrotem do urządzenia, aż zaskoczy na swoje miejsce.



- 4 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.



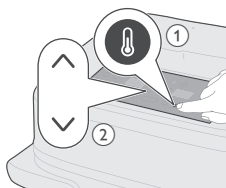


5 Dotknij przycisku **XXL**.

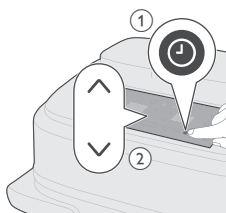
Uwaga: Dotknij odpowiedniego przycisku patelni w zależności od używanej patelni.



6 Dotknij przycisku **smażenia na parze**, aby włączyć tryb smażenia na parze.



7 Dotknij przycisku regulacji **temperatury**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądaną temperaturę gotowania.



8 Dotknij przycisku regulacji **czasu**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądaný czas gotowania.

Uwaga: oprócz ręcznego ustawiania temperatury i czasu gotowania możesz także skorzystać z różnych programów automatycznych, zaprojektowanych z myślą o wygodzie i optymalnych efektach.



9 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj składnikami lub obracaj je na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

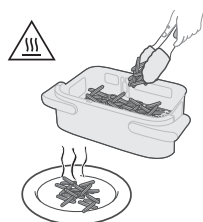
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.



- 10** Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu patelni należy zawsze umieścić ją na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej) po wyjęciu z urządzenia. Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.



- 11** Wyjmij przygotowaną potrawę z patelni.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela żywności dla trybu smażenia na parze

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

Uwaga

- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząśnij, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.
- Rezultaty gotowania różnią się w zależności od wielkości lub objętości składników danego dania. Aby uzyskać idealne rezultaty, dostosuj ustawienia gotowania do konkretnych składników. Książka kucharska Home ID zawiera kompletny przewodnik dotyczący dostosowywania ustawień w zależności od wielkości i objętości składników.

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera- tura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Duża porcja	Prawa	1100 g / 39 oz	200°C	32 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 16, 20, 24 i 28 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
	Lewa	600 g / 21 oz	200°C	43 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 20, 25, 31 i 36 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
	XXL	2000 g / 70 oz	200°C	38 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 18, 23, 28 i 33 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera-tura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Mała porcja	Prawa	800 g / 28 oz	200°C	20–30 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 12, 15, 18 i 21 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
	Lewa	300 g / 11 oz	200°C	22–28 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 13, 16, 20 i 24 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
	XXL	1300 g / 46 oz	200°C	28 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 13, 17, 20 i 25 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	Prawa	800 g / 28 oz	180°C	29–31 min	Potrząśnij 2–3 razy w międzyczasie
	Lewa	300 g / 11 oz	180°C	36–38 min	Potrząśnij 2–3 razy w międzyczasie
	XXL	1100 g / 38 oz	180°C	30-32 min	Potrząśnij 2–3 razy w międzyczasie

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera- tura	Czas (min)	Uwaga
Mrożone kawałki kurczaka	Prawa	600 g / 21 oz	180°C	10–16 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
	Lewa	300 g / 11 oz	180°C	13–18 min	Potrząśnij w połowie czasu
	XXL	900 g / 32 oz	180°C	11–15 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
Mrożone sajonki	Prawa	600 g / 21 oz	180°C	12–18 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
	Lewa	300 g / 11 oz	180°C	12–18 min	Potrząśnij w połowie czasu
	XXL	900 g / 32 oz	180°C	13–19 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
Hamburger (około 150 g / 5 oz / sztuka)	Prawa	4 kotlety	200°C	10–16 min	Obróć w połowie czasu
	Lewa	2 kotlety	200°C	10–16 min	Obróć w połowie czasu
	XXL	6 sztuk	200°C	10–16 min	Obróć w połowie czasu
Pieczeń	Prawa	1200 g / 42 oz	150°C	55–60 min	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 oz)	Prawa	4 sztuk	200°C	10–15 min	Obróć w połowie czasu
	Lewa	2 sztuk	200°C	12–17 min	Obróć w połowie czasu
	XXL	8 sztuk	200°C	12–18 min	Obróć w połowie czasu
Cienkie kielbaski (około 50 g / 1,8 oz / sztuka)	Prawa	10 sztuk	200°C	8–13 min	Obróć w połowie czasu
	Lewa	5 sztuk	200°C	10–14 min	Obróć w połowie czasu
	XXL	14 sztuk	200°C	9–14 min	Obróć w połowie czasu

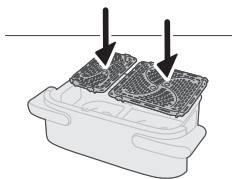
Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera-tura	Czas (min)	Uwaga
Udka z kurczaka (około 100 g / 3,5 oz / sztuka) Mała porcja	Prawa	4 sztuk	190°C	23 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i w połowie czasu gotowania, po 13 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku niewielkich porcji udek
	Lewa	4 sztuk	190°C	27 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i w połowie czasu gotowania, po 14 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku niewielkich porcji udek
	XXL	8 sztuk	190°C	28 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i w połowie czasu gotowania, po 14 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku niewielkich porcji udek
Pierś z kurczaka (około 200 g / 7 oz / sztuka)	Prawa	4 sztuk	180°C	15–25 min	Obróć w połowie czasu
	Lewa	3 sztuk	180°C	20–25 min	Obróć w połowie czasu
	XXL	10 sztuk	180°C	22–25 min	Obróć w połowie czasu
Cały kurczak	Prawa	1200 g / 42 oz	180°C	45–60 min	nie dot.

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera- tura	Czas (min)	Uwaga
Cała ryba (około 300–400 g / 11–14 oz / sztuka)	Prawa	3 sztuk	200°C	15–20 min	Obróć w połowie czasu
	Lewa	1 sztuka	200°C	16–20 min	nie dot.
	XXL	4 sztuk	200°C	18–25 min	nie dot.
Filet rybny (około 200 g / 7 oz)	Prawa	4 sztuk	160°C	10–14 min	nie dot.
	Lewa	2 sztuk	160°C	16–22 min	nie dot.
	XXL	8 sztuk	160°C	16–21 min	nie dot.
Mieszanek warzyw (grubo posiekana) Duża porcja	Prawa	1000 g / 35 oz	180°C	23 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i w trakcie gotowania, po 11 i 17 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku dużych porcji mieszanki warzyw
	Lewa	800 g / 14 oz	180°C	24 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i w trakcie gotowania, po 12 i 18 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku dużych porcji mieszanki warzyw
	XXL	1800 g / 63 oz	180°C	23 min	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i w trakcie gotowania, po 12 i 18 minutach, potrząśnij, obróć lub wymieszaj potrawę ręcznie, aby uzyskać optymalny efekt gotowania w przypadku dużych porcji mieszanki warzyw

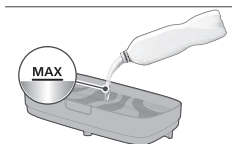
Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Babeczki (około 40 g / 1,8 oz / foremka)	Prawa	6 sztuk	160°C	13 min	
	Lewa	6 sztuk	160°C	16 min	
	XXL	12 sztuk	160°C	15 min	
Ciasto	Prawa	500 g / 18 oz	150°C	30–35 min	Użyj akcesorium do pieczenia
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 75 g / 2 oz / sztuka)	Prawa	4 sztuk	180°C	8 min	
	Lewa	3 sztuk	180°C	8 min	
	XXL	8 sztuk	180°C	8 min	
Wegańskie (świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel)	Prawa	12 sztuk	180°C	12–15 min	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
	Lewa	12 sztuk	190°C	15–18 min	Potrząśnij 2 razy w międzyczasie
	XXL	20 sztuk	190°C	15–20 min	Potrząśnij 2 razy w międzyczasie
Chleb domowy	Prawa	550 g / 19 oz	150°C	30–40 min	Użyj akcesorium do pieczenia. Nie używaj papieru do pieczenia.

Tryb gotowania na parze

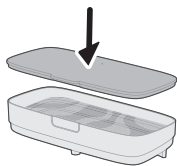
- 1 Włóż obie płyty dolne do patelni.



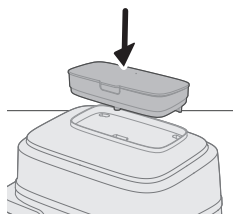
- 2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.



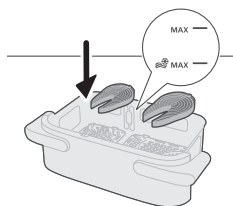
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.



3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody.



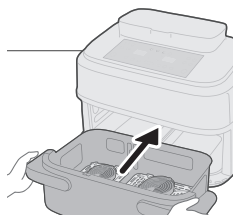
4 Wyrównaj zbiornik wody z rowkiem w górnej części urządzenia i mocno go dociśnij do momentu unieruchomienia.



5 Dodaj składniki do patelni.

Uwaga: za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności” i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania patelni poza linię „**MAX**”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



6 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

Uwaga: Mocno wciśnij patelnię z powrotem do urządzenia, aż zaskoczy na swoje miejsce.



7 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.

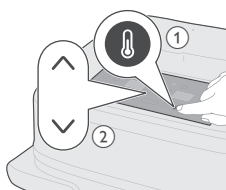


8 Dotknij przycisku **XXL**.

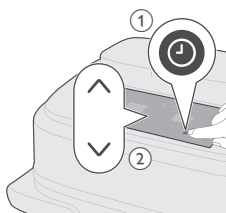
Uwaga: Dotknij odpowiedniego przycisku patelni w zależności od używanej patelni.



9 Dotknij przycisku **gotowania na parze**, aby włączyć tryb gotowania na parze.



10 Dotknij przycisku regulacji **temperatury**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądaną temperaturę gotowania.



11 Dotknij przycisku regulacji **czasu**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądaný czas gotowania.

Uwaga: oprócz ręcznego ustawiania temperatury i czasu gotowania możesz także skorzystać z różnych programów automatycznych, zaprojektowanych z myślą o wygodzie i optymalnych efektach.



12 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząśnij zawartością lub ją obróć na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

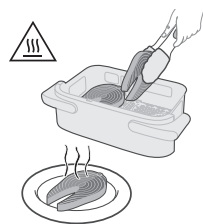
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.



13 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu patelni należy zawsze umieścić ją na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.



14 Wyjmij przygotowaną potrawę z patelni.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela żywności dla trybu gotowania na parze

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

Uwaga

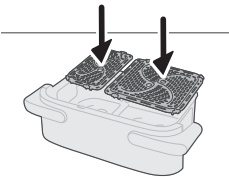
- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząśnij, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.
- Rezultaty gotowania różnią się w zależności od wielkości lub objętości składników danego dania. Aby uzyskać idealne rezultaty, dostosuj ustawienia gotowania do konkretnych składników. Książka kucharska Home ID zawiera kompletny przewodnik dotyczący dostosowywania ustawień w zależności od wielkości i objętości składników.

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	Prawa	800 g / 28 oz	180°C	26–35 min	Potrząśnij 2 razy w międzyczasie
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	26–35 min	Potrząśnij 2 razy w międzyczasie

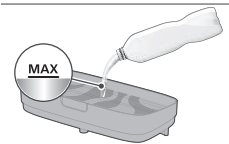
Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Udka z kurczaka (około 125 g / 4 uncje / sztuka)	Prawa	10 sztuk	200°C	22–27 min	Obróć w połowie czasu
	XXL	15 sztuk	200°C	23–28 min	Obróć w połowie czasu
Pierś z kurczaka (około 200 g / 7 uncji / sztuka)	Prawa	4 sztuki	180°C	18–22 min	Obróć w połowie czasu
	XXL	12 sztuk	180°C	18–23 min	Obróć w połowie czasu
Cała ryba (około 300–400 g / 11–14 uncji / sztuka)	Prawa	3 sztuki	200°C	15–20 min	nie dot.
	XXL	5 sztuk	200°C	15–20 min	nie dot.
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	Prawa	4 sztuki	160°C	12–16 min	nie dot.
	XXL	8 sztuk	160°C	15–20 min	nie dot.
Mieszanka warzyw	Prawa	1000 g / 35 uncji	200°C	20–25 min	Potrząśnij w połowie czasu
Kalafior	Prawa	600 g / 21 oz	150°C	19–21 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
	XXL	1400 g / 49 oz	150°C	19–23 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
Marchew	Prawa	600 g / 21 oz	150°C	20–24 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
	XXL	1200 g / 42 oz	150°C	20–25 min	Potrząśnij lub obróć w połowie czasu
Chleb domowy	Prawa	550 g / 19 oz	180°C	30–35 min	Użyj akcesorium do pieczenia. Nie używaj papieru do pieczenia.
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	40–45 min	Użyj dowolnej odpowiedniej blachy do pieczenia. Upewnij się, że bochenek chleba jest możliwie jak najbardziej płaski lub podziel chleb na dwa mniejsze bochenki. Nie używaj papieru do pieczenia.

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera- tura	Czas (min)	Uwaga
Pierogi	Prawa	400 g / 14 oz	170°C	Od 15 do 20	nie dot.
	XXL	700 g / 25 oz	170°C	17–22 min	nie dot.
Cały kurczak	Prawa	1200 g / 42 oz	190°C	45–55 min	nie dot.
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190°C	50–60 min	nie dot.

Tryb pary

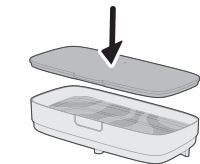


1 Włóż obie płyty dolne do patelni.

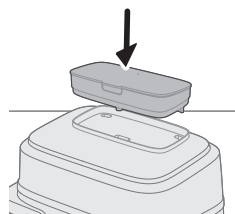


2 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

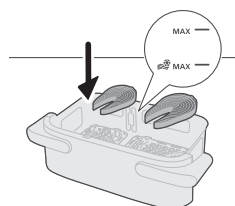
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.



3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody.



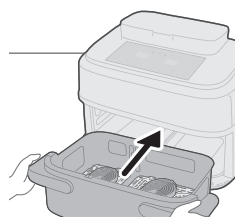
- 4 Wyrównaj zbiornik wody z rowkiem w górnej części urządzenia i mocno go dociśnij do momentu unieruchomienia.



- 5 Dodaj składniki do patelni.

Uwaga: za pomocą urządzenia Airfryer można przygotowywać wiele różnych potraw. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdź „Tabelę żywności” i zapoznaj się z zalecanymi ilościami i długością gotowania.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania patelni poza linię „**MAX**”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



- 6 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

Uwaga: Mocno wciśnij patelnię z powrotem do urządzenia, aż zaskoczy na swoje miejsce.



- 7 Dotknij **wyłącznika**, aby wyłączyć urządzenie.

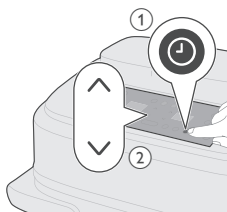


- 8 Dotknij przycisku **XXL**.

Uwaga: Dotknij odpowiedniego przycisku patelni w zależności od używanej patelni.



9 Dotknij przycisku **pary**, aby włączyć tryb pary.



10 Dotknij przycisku regulacji **czasu**, a następnie za pomocą przycisku **zwiększania** lub **zmniejszania** wybierz pożądany czas gotowania.

Uwaga: w trybie pary regulacja temperatury jest wyłączona.

Uwaga: oprócz ręcznego ustawiania czasu gotowania możesz także skorzystać z różnych programów automatycznych, zaprojektowanych z myślą o wygodzie i optymalnych efektach.



11 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj zawartością lub ją obracaj na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

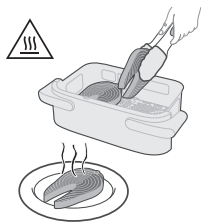
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.



12 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu patelni należy zawsze umieścić ją na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej). Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.



13 Wyjmij przygotowaną potrawę z patelni.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela żywności dla trybu pary

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia podstawowe do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

Uwaga

- Wymienione poniżej ustawienia stanowią wskazówki. Ze względu na różnice w pochodzeniu, rozmiarze, kształcie i marce składników nie można zagwarantować optymalnych rezultatów dla wszystkich składników.
- Podczas gotowania większych ilości (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek), potrząsaj, obracaj lub mieszaj składniki 2–3 razy podczas procesu gotowania, aby zapewnić jednolitą konsystencję i stopień wysmażenia.
- Rezultaty gotowania różnią się w zależności od wielkości lub objętości składników danego dania. Aby uzyskać idealne rezultaty, dostosuj ustawienia gotowania do konkretnych składników. Książka kucharska Home ID zawiera kompletny przewodnik dotyczący dostosowywania ustawień w zależności od wielkości i objętości składników.

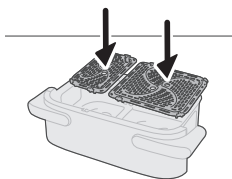
Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	Prawa	800 g / 28 oz	100°C	28–35 min	nie dot.
	XXL	1200 g / 42 oz	100°C	30–35 min	nie dot.
Cały ziemniak (około 250–300 g / 9–11 uncji / sztuka)	Prawa	4 sztuki	100°C	45–55 min	nie dot.
	XXL	10 sztuk	100°C	40–50 min	nie dot.
Udka z kurczaka (około 125 g / 4 uncje / sztuka)	Prawa	10 sztuk	100°C	30–40 min	nie dot.
	XXL	15 sztuk	100°C	30–40 min	nie dot.
Pierś z kurczaka (około 200 g / 7 uncji / sztuka)	Prawa	4 sztuki	100°C	20–25 min	nie dot.
	XXL	12 sztuk	100°C	30–40 min	nie dot.
Cała ryba (około 300–400 g / 11–14 uncji / sztuka)	Prawa	3 sztuki	100°C	15–20 min	nie dot.
	XXL	8 sztuk	100°C	25–30 min	nie dot.
Twarde warzywa	Prawa	600 g / 21 oz	100°C	12–16 min	nie dot.
	XXL	1300 g / 45 uncji	100°C	20–28 min	nie dot.

Składniki	Patelnia	Ilość żywności	Tempera- tura	Czas (min)	Uwaga
Pierogi	Prawa	400 g / 14 uncji	100°C	15–20 min	nie dot.
	XXL	800 g / 28 uncji	100°C	20–25 min	nie dot.
Żeberka wieprzowe	Prawa	300 g / 11 uncji	100°C	30–35 min	Użyj płyty o określonym rozmiarze
	XXL	1000 g / 35 uncji	100°C	40-45 min	nie dot.
Ryż	Prawa	320 g / 11 uncji	100°C	25–30 min	Użyj naczynia, np. naczynia do pieczenia, silikonowej formy itp. Dodaj 320 ml wody do naczynia, stosunek ryżu do wody wynosi 1:1,25.
	XXL	640 g / 22 uncji	100°C	25–30 min	Użyj dowolnej odpowiedniej blachy do pieczenia. Dodaj 600 ml wody do naczynia, stosunek ryżu do wody wynosi 1:1,25.
Batat / słodki ziemniak (około 100 g / 4 uncje / sztuka)	Prawa	8 sztuk	100°C	45–60 min	nie dot.
	XXL	12 sztuk	100°C	45–60 min	nie dot.

Gotowanie z użyciem zaprogramowanego ustawienia

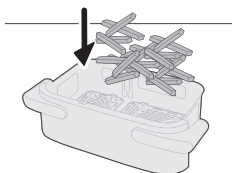
To urządzenie jest wyposażone w szereg zaprogramowanych ustawień gotowania upraszczających przygotowywanie posiłków. Każdy program jest zoptymalizowany pod kątem konkretnego rodzaju potrawy, dzięki czemu automatycznie ustawia idealną temperaturę i czas gotowania, zapewniając pyszne rezultaty przy minimalnym wysiłku.

- 1 Włóż obie płyty dolne do patelni.



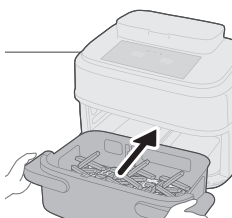
- 2 Dodaj składniki do patelni.

Uwaga: Unikaj przekraczania sugerowanych ilości lub napełniania patelni poza linię „**MAX**”, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania.



- 3 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

Uwaga: Mocno wciśnij patelnię z powrotem do urządzenia, aż zaskoczy na swoje miejsce.



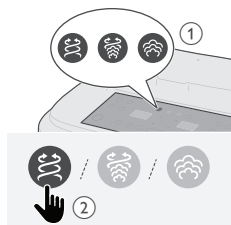
- 4 Dotknij **wyłącznika**, aby wyłączyć urządzenie.



- 5 Dotknij przycisku **XXL**.

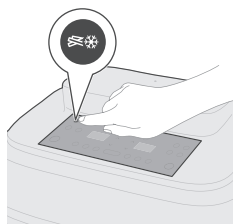
Uwaga: Dotknij odpowiedniego przycisku patelni w zależności od używanej patelni.



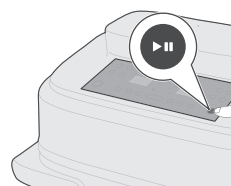


- 6 Dotknij przycisk **smażenia na parze, gotowania na parze** lub **pary**, aby uruchomić jeden z trybów gotowania.

Uwaga: podczas używania trybu **gotowania na parze** lub **pary** napełniony zbiornik wody musi być na swoim miejscu.



- 7 Wybierz jedno z zaprogramowanych ustawień w zależności od przygotowywanej potrawy.



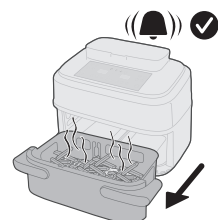
- 8 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Wykonaj następujące czynności:

- Delikatnie wyciągnij patelnię.
- Potrząsaj składnikami lub obracaj je na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść patelnię z powrotem, aby kontynuować gotowanie.

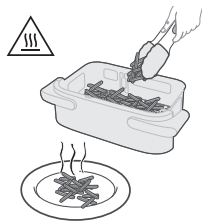
Uwaga: Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**. Naciśnij ponownie ten sam przycisk, aby wznowić smażenie.

Uwaga: urządzenie automatycznie się wyłączy po wyjęciu patelni. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.



- 9 Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara programowanego. Delikatnie wyciągnij patelnię.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia patelnia, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Po wyjęciu patelni należy zawsze umieścić ją na żaroodpornej powierzchni (np. na podstawce lub macie silikonowej) po wyjęciu z urządzenia. Zależnie od rodzaju dania z patelni może wydobywać się para.



10 Wyjmij przygotowaną potrawę z patelni.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników zgromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: W zależności od rodzaju gotowanej potrawy, może być konieczne odlanie nadmiaru oleju lub tłuszczu między przyrządzaniem kolejnych porcji lub przed potrząśnięciem zawartością. Aby zrobić to w bezpieczny sposób, umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni, mając na sobie rękawice ochronne. Ostrożnie odlej olej lub tłuszcz.

Tabela ustawień wstępnych dla patelni XXL (2750 W)

	Usta- wienie zapro- gramo- wane	Zalecana waga	Smażenie na parze		Smażenie na parze		Gotowanie na parze	
			Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura
	Mrożone frytki	1300 g	26 min	200°C	-	-	-	-
	Warzywa	1200 g	24 min	200°C	20 min	160°C	20 min	100°C
	Nóżki kurczaka	1875 g	30 min	190°C	32 min	200°C	40 min	100°C
	Pieczenie na blasze	1500 g	25 min	180°C	27 min	180°C	-	-
	Ryba	2200 g	18 min	200°C	20 min	200°C	22 min	100°C
	Pierogi	800 g	-	-	22 min	160°C	22 min	100°C
	Ponowne podgrzewanie	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Tabela ustawień wstępnych dla patelni XXL (2200–2300 W)

	Usta- wienie zapro- gramo- wane	Zalecana waga	Smażenie na parze		Smażenie na parze		Gotowanie na parze	
			Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura
	Mrożone frytki	1300 g	29 min	200°C	-	-	-	-
	Warzywa	1200 g	25 min	200°C	21 min	160°C	20 min	100°C
	Nóżki kurczaka	1875 g	32 min	190°C	35 min	200°C	40 min	100°C

	Usta- wienie zaprogro- wane	Zalecana waga	Smażenie na parze		Smażenie na parze		Gotowanie na parze	
			Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura
	Pieczenie na blasze	1500 g	28 min	180°C	30 min	180°C	-	-
	Ryba	2200 g	20 min	200°C	21 min	200°C	22 min	100°C
	Pierogi	800 g	-	-	25 min	160°C	22 min	100°C
	Ponowne podgrze- wanie	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Tabela ustawień wstępnych dla prawej patelni (2750 W)

	Usta- wienie zaprogro- wane	Zalecana waga	Smażenie na parze		Smażenie na parze		Gotowanie na parze	
			Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura
	Mrożone frytki	800 g	24 min	200°C	-	-	-	-
	Warzywa	700 g	17 min	200°C	15 min	160°C	14 min	100°C
	Nóżki kurczaka	1200 g	22 min	190°C	24 min	200°C	27 min	100°C
	Pieczenie na blasze	700 g	19 min	180°C	23 min	160°C	-	-
	Ryba	600 g	13 min	190°C	15 min	200°C	16 min	100°C
	Pierogi	400 g	-	-	18 min	160°C	20 min	100°C
	Ponowne podgrze- wanie	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Tabela ustawień wstępnych dla prawej patelni (2200–2300 W)

	Usta- wienie zaprogro- wane	Zalecana waga	Smażenie na parze		Smażenie na parze		Gotowanie na parze	
			Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura
	Mrożone frytki	800 g	28 min	200°C	-	-	-	-

	Usta- wienie zapro- gramo- wane	Zalecana waga	Smażenie na parze		Smażenie na parze		Gotowanie na parze	
			Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura	Czas	Tempe- ratura
	Warzywa	700 g	18 min	200°C	16 min	160°C	14 min	100°C
	Nóżki kurczaka	1200 g	25 min	190°C	27 min	200°C	27 min	100°C
	Pieczenie na blasze	700 g	22 min	180°C	26 min	160°C	-	-
	Ryba	600 g	16 min	190°C	18 min	200°C	16 min	100°C
	Pierogi	400 g	-	-	21 min	160°C	20 min	100°C
	Ponowne podgrze- wanie	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Tabela ustawień wstępnych dla lewej patelni (2750 W)

	Ustawienie zaprogramowa- ne	Zalecana waga	Smażenie na parze	
			Czas	Temperatura
	Mrożone frytki	300 g	25 min	200°C
	Warzywa	400 g	30 min	200°C
	Nóżki kurczaka	625 g	27 min	190°C
	Pieczenie na blasze	450 g	20 min	190°C
	Ryba	400 g	19 min	200°C
	Ponowne podgrzewanie	140 g	5 min	160°C

Tabela ustawień wstępnych dla lewej patelni (2200–2300 W)

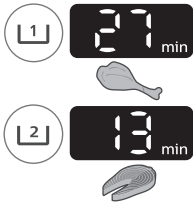
	Ustawienie zaprogramowa- ne	Zalecana waga	Smażenie na parze	
			Czas	Temperatura
	Mrożone frytki	300 g	28 min	200°C
	Warzywa	400 g	32 min	200°C
	Nóżki kurczaka	625 g	30 min	190°C

	Ustawienie zaprogramowane	Zalecana waga	Smażenie na parze	
			Czas	Temperatura
	Pieczenie na blasze	450 g	25 min	190°C
	Ryba	400 g	22 min	200°C
	Ponowne podgrzewanie	140 g	5 min	160°C

Funkcja wyłącznika czasowego (synchronizuj)

Użyj funkcji czasu w celu automatycznej synchronizacji czasu gotowania w 2 patelniach, aby posiłki były gotowe w tym samym czasie.

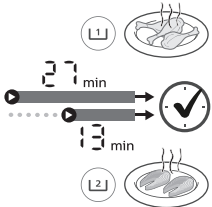
1 Ustaw czas gotowania dla obu patelni.



2 Naciśnij przycisk funkcji czasu.



3 Patelnie rozpoczną gotowanie w innym czasie, ale zakończą je w tym samym czasie.



Funkcja Ulubione

Funkcja Ulubione umożliwia zapisanie preferowanych ustawień gotowania, aby można było z nich szybko i powtarzalnie korzystać.

Patelnia: Wybierz patelnię, której chcesz użyć — lewą patelnię, prawą patelnię lub megakosz (patelnię XXL)

Tryb: Po wybraniu patelni wybierz tryb gotowania: Smażenie na parze, gotowanie na parze lub para. Uwaga: Tryby pary i gotowania na parze są dostępne tylko w megakoszu (patelni XXL) lub prawej patelni.

Czas: Dostosuj czas trwania gotowania do przepisu.

Temperatura: Ustaw temperaturę, aby uzyskać pożądane rezultaty gotowania.

Zapisz: Po dostosowaniu ustawień dla lewej patelni, prawej patelni lub megakosza (patelni XXL) naciśnij i przytrzymaj przycisk Ulubione przez 2 sekundy, aby zapisać ustawienia jako ulubione ustawienie wstępne. Następnym razem wystarczy wybrać kosz, tryb gotowania i zapisane ulubione ustawienie wstępne, aby natychmiast rozpocząć gotowanie bez ponownego wprowadzania ustawień.



Potrząsanie składnikami

Kiedy potrząsać

- Potrząśnij lub odwróć produkty na drugą stronę w połowie czasu pieczenia 2–3 razy lub więcej, jeśli chcesz.
- Niektóre zaprogramowane ustawienia obejmują wbudowaną funkcję przypominania o potrząsaniu.

Czym można potrząsać

- Małe produkty, takie jak frytki lub nuggetsy, układane jedno na drugim podczas gotowania, zazwyczaj wymagają potrząsania w celu zapewnienia równomiernego zarumienienia i upieczenia.
- Jeśli nie potrząśniesz tymi produktami, mogą upiec się nierównomiernie lub w niektórych miejscach pozostać niedogotowane.
- W przypadku grubszych produktów, takich jak stek, odwrócenie w połowie gotowania pomaga uzyskać równomierne zarumienienie ze wszystkich stron.

Jak potrząsać

Podczas gotowania można wyjąć patelnię z urządzenia Airfryer, aby wstrząsnąć, wymieszać lub odwrócić jedzenie na drugą stronę.

Bezpieczne potrząsanie żywnością:

- 1 Przytrzymaj koszyk nad żaroodporną powierzchnią.



- 2 Delikatnie potrząśnij koszykiem i upewnij się, że gorące powietrze będzie mogło dotrzeć do wszystkich powierzchni żywności.

Jeśli zawartość koszyka jest zbyt ciężka, aby nią potrząsnąć:

- 1 Koszyk umieszczaj na żaroodpornej powierzchni.



- 2 Użyj silikonowych szczypiec lub przyborów kuchennych, aby obrócić składniki na drugą stronę. Ponownie włóż koszyk i wznów gotowanie.

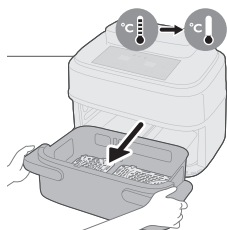
Uwaga: Urządzenie Airfryer automatycznie zatrzyma gotowanie po wyjęciu koszyka. Wyświetlacz będzie zablokowany do momentu ponownego włożenia koszyka.

Uwaga: Gotowanie zostanie wznowione automatycznie po ponownym włożeniu koszyka.

Uwaga: Unikaj wyjmowania koszyka na dłuższy czas (ponad 30 sekund), ponieważ może to spowodować schłodzenie urządzenia.

Czyszczenie

Regularne czyszczenie

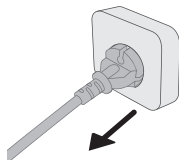


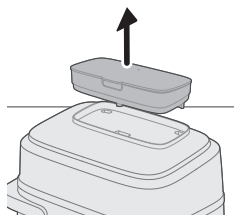
Ostrzeżenie: Patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą **kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**

Ostrzeżenie: patelnia ma powłokę zapobiegającą przywieraniu. **Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

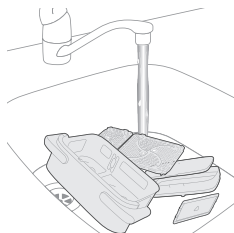
Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.

- 1 Naciśnij **wyłącznik**, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

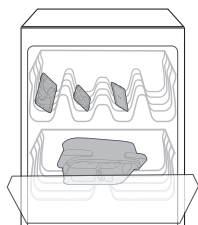




- 3 Jeśli używano funkcji pary, należy wyjąć zbiornik na wodę i opróżnić go z pozostałej wody.



- 4 Umyj patelnię, przegrodę patelni, płyty dolne i zbiornik wody pod bieżącą wodą, w razie potrzeby używając ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki (patrz „Tabela czyszczenia”).



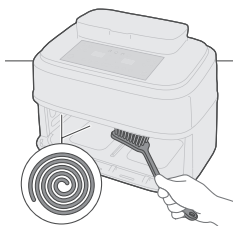
Wskazówka: Patełnię, przegrodę patelni i płyty dolne można również myć w zmywarce.

Wskazówka: jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni, 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 za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj środka odtłuszczającego w płynie.

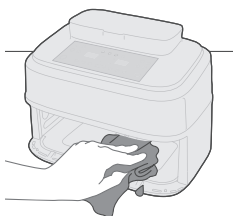
Wskazówka: W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.



- 5 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zaczynij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



- 6 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



- 7 Wyczyść wnętrze urządzenia lekko zwilżoną ściereczką, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.

Czyszczenie parą

Funkcja czyszczenia parą skutecznie rozpuszcza resztki tłuszczu i zapewnia gruntowne czyszczenie patelni.

Program działa 20 minut, w tym:

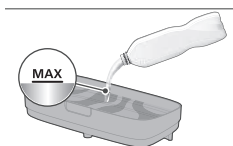
- **15 minut czyszczenia parą** w celu rozpuszczenia osadu
- **5 minut suszenia** w celu przygotowania patelni do użycia

Uwaga: podczas uruchamiania programu czyszczenia parą urządzenie może wydzielać więcej pary z tyłu niż w zwykłym trybie pary. Jest to normalne i może skutkować większą kondensacją na pobliskich ścianach.

Zanim zaczniesz, upewnij się, że:

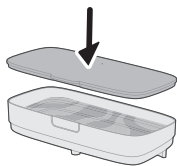
- wylot pary nie jest skierowany bezpośrednio na gniazdko elektryczne;
- obok urządzenia nie ma żadnych sprzętów kuchennych;
- między urządzeniem a ścianą jest co najmniej 20 cm odstępu, aby zminimalizować kondensację.

- 1 Napełnij zbiornik wodą do poziomu **MAX**.

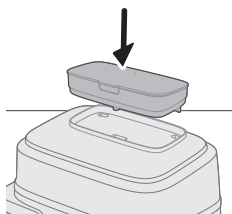


Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

- 2 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody.



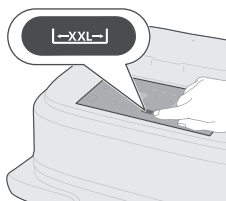
- 3 Wyrównaj zbiornik wody z rowkiem w górnej części urządzenia i mocno go dociśnij do momentu unieruchomienia.



- 4 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.



- 5 Dotknij przycisku **XXL**.



- 6 Dotknij przycisku **czyszczenia parą**.



- 7** Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć proces czyszczenia parą.



- 8** Po 15 minutach urządzenie będzie emitować ciągły sygnał dźwiękowy, a ikona czyszczenia parowego zacznie migać.



- 9** Wyjmij i wyczyść patelnię.

Uwaga: do obsługi gorącej patelni zawsze zakładaj rękawice ochronne.

Uwaga: Jeśli na patelni pozostanie tłuszcz, wyczyść ją wodą z mydłem lub detergentem za pomocą gąbki, a następnie ponownie opłucz.



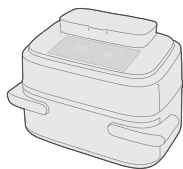
- 10** Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

Uwaga: Mocno wciśnij patelnię z powrotem do urządzenia, aż zaskoczy na swoje miejsce.



- 11** 5-minutowy proces suszenia rozpocznie się automatycznie po ponownym umieszczeniu patelni w urządzeniu.





- 12** Po 5 minutach program suszenia zostanie zakończony sygnałem dźwiękowym.

Wskazówka: przed pierwszym użyciem lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, zalecamy skorzystanie z funkcji „Czyszczenie parowe” w celu dokładnego wyczyszczenia obiegu wody i komory gotowania.

Usuwanie kamienia

Co 10 godzin korzystania z funkcji używających pary na wyświetlaczu automatycznie pojawi się i zacznie migać przypomnienie o odkamienianiu — oznacza to, że nadszedł czas, aby uruchomić program odkamieniania. Program odkamieniania usuwa osad wapienny z układu wodnego urządzenia Airfryer, co pomaga przedłużyć jego żywotność.

- 1** Napełnij zbiornik wodą i dodaj 60 ml środka odkamieniającego Philips CA6700.

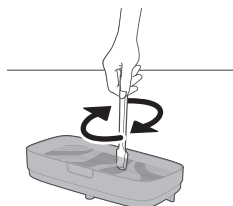
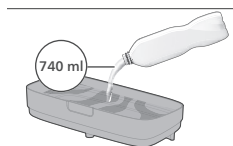
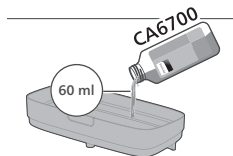
Uwaga: Środek odkamieniający Philips CA6700 nie jest dołączony do zestawu. Należy go zakupić osobno, aby uzyskać najlepsze rezultaty odkamieniania.

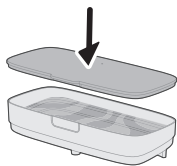
Uwaga: Aby odkamienić urządzenie, zalecamy użycie odkamieniacza Philips Descaler CA6700/55 (dostępny w sklepie internetowym Philips). Urządzenie należy odkamieniać po każdych 10 godzinach korzystania z funkcji gotowania na parze. Jeśli zamierzasz użyć odkamieniacza na bazie proszku kwasu cytrynowego, 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.

- 2** Napełnij zbiornik wodą i dodaj 740 ml wody.

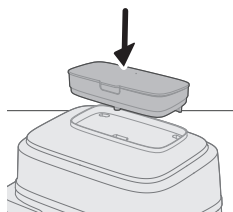
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.

- 3** Wymieszaj równomiernie wodę z odkamieniaczem w zbiorniku wody.





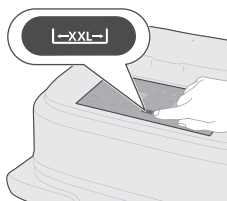
4 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody.



5 Wyrównaj zbiornik wody z rowkiem w górnej części urządzenia i mocno go dociśnij do momentu unieruchomienia.



6 Dotknij **wyłącznika**, aby włączyć urządzenie.



7 Dotknij przycisku **XXL**.



8 Dotknij i przytrzymaj przycisk **czyszczenia parą** przez 3 sekundy.

- 9 Dotknij przycisku **uruchomienia/wstrzymania**, aby rozpocząć usuwanie kamienia.



- 10 Po 25 minutach usuwania kamienia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i przypomni o wyjęciu patelni.



- 11 Wyjmij patelnię i wylej z niej resztki wody.

Uwaga: Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorącej patelni.

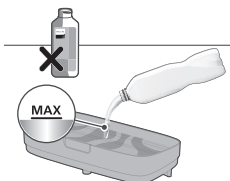


- 12 Wylej ze zbiornika wody pozostałości odkamieniacza.



- 13 Ponownie napełnij zbiornik samą wodą.

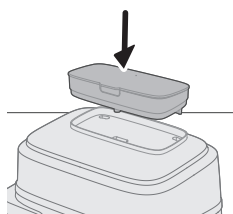
Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.





14 Umieść patelnię z powrotem w urządzeniu.

Uwaga: Mocno wciśnij patelnię z powrotem do urządzenia, aż zaskoczy na swoje miejsce.



15 Wyrównaj zbiornik wody z rowkiem w górnej części urządzenia i mocno go dociśnij do momentu unieruchomienia.



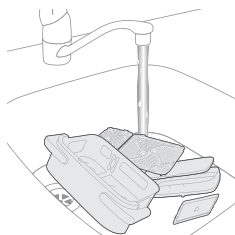
16 Naciśnij przycisk **uruchomienia/wstrzymania**, aby kontynuować usuwanie kamienia.



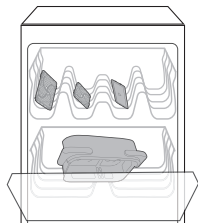
17 Proces odkamieniania trwa około 7 minut i kończy się wraz z wyemitowaniem sygnału dźwiękowego przez urządzenie.



18 Wyciągnij patelnię.



- 19** Umyj patelnię, przegrodę patelni, płyty dolne i zbiornik wody pod bieżącą wodą, w razie potrzeby używając ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki (patrz „Tabela czyszczenia”).



Wskazówka: Patełnię, przegrodę patelni i płyty dolne można również myć w zmywarce.

Ważne: 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.

Uwaga: Jeśli w Twojej okolicy często używasz twardej wody, może być konieczne częstsze usuwanie kamienia z urządzenia.

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer należy trzymać je poziomo i podpieierać patelnię z przodu, aby zapobiec przypadkowemu przechyleniu i potencjalnemu uszkodzeniu części.
- Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia Airfryer należy zawsze upewnić się, że jego wyjmowane części są prawidłowo zamocowane.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.home.id/support, 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. Obszary, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
		Patelnia i wewnętrzna część urządzenia zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby można było prawidłowo przygotować jedzenie. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną: 
		Użytkowanie urządzenia jest bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.
	Za duża ilość składników na patelni.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
	Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.
	Nie dotknięto przycisku wyłącznika .	Dotknij wyłącznika, aby włączyć urządzenie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania płyty dolnej).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając płyty dolne do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz płytę pod kątem, jej boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ 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.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Docisnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem na patelnię.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E01”.	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 „E01”, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E04”, „E05”, „E09” lub „E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Z wnętrza urządzenia dochodzą dziwne dźwięki.	Urządzenie jest wyposażone w wentylator do cyrkulacji ciepła oraz pompę wodną umożliwiającą funkcję pary. Podczas działania elementy te mogą wydawać dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Jeśli hałas stanie się zauważalnie głośniejszy lub się zmieni, skontaktuj się z centrum pomocy technicznej w celu uzyskania pomocy.
Po zakończeniu użytkowania w komorze znajduje się woda.	Po zakończeniu gotowania w komorze gotowania może znajdować się woda. Jest to spowodowane generowaniem pary, która skrapla się na żywności i ścianach wewnętrznych komory podczas gotowania.	Małe ilości skroplonej pary są normalne. Wystarczy ją zetrzeć miękką, wilgotną, nieścierną szmatką.
🔊 miga.	Brak wody w zbiorniku wody.	Dolej wody do zbiornika. Uwaga: Jeśli mieszkasz w rejonie, gdzie woda jest twarda, zalecamy stosowanie wody oczyszczonej lub destylowanej.
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony.	Zamocuj zbiornik wody.
	Zablokowana jest wewnętrzna rurka doprowadzająca wodę.	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
🕒 miga.	Jest to przypomnienie o usunięciu kamienia.	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Patrz rozdział „Usuwanie kamienia”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Podczas gotowania na parze, czyszczenia parą i usuwania kamienia na ścianie może skraplać się woda.	Jest to zjawisko normalne. Urządzenie może uwalniać większe ilości pary z wylotu powietrza. Para może być kierowana przez wentylator w stronę pobliskich powierzchni, co może powodować widoczną kondensację na ścianach.	Aby zapewnić bezpieczne i optymalne użytkowanie: - Umieść urządzenie w odległości co najmniej 20 cm od ściany, aby zredukować kondensację. - Dopilnuj, aby wylot pary nie był skierowany bezpośrednio na gniazdko elektryczne w celu uniknięcia zagrożenia porażeniem. - Nie umieszczaj żadnych sprzętów kuchennych w pobliżu działającego urządzenia. - Usuń skroploną parę z sąsiednich powierzchni za pomocą mopa lub miękkiej szmatki.
Z urządzenia Airfryer wycieka woda.	Wyciek wewnętrzny (np. rurka dopływu wody lub elementy wewnętrzne). Pęknięcia lub uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi Jeśli urządzenie zostało upuszczone lub odkształcone, może to spowodować uszkodzenia strukturalne prowadzące do wycieków.	Zwróć się o pomoc do Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
	Możliwe, że zbiornik wody nie jest poprawnie zamontowany lub jest uszkodzony.	Wyjmij zbiornik wody i ponownie go zamocuj. Sprawdź, czy nie ma widocznych pęknięć lub uszkodzeń. W razie znalezienia uszkodzenia, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w celu uzyskania pomocy.
Urządzenie Airfryer nie wydziela wystarczającej ilości 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.	Zamocuj zbiornik wody.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Wlot wody jest brudny lub zatkany.	Wyczyść i dokładnie przepłucz, aby odblokować.
	Doszło do zablokowania generatora pary lub wycieku z rurki dopływu wody.	Jeśli urządzenie było używane przez dłuższy czas, generator pary może wymagać konserwacji. Uruchom program usuwania kamienia, aby wyczyścić system pary. Jeśli po usunięciu kamienia problem się utrzymuje, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju w celu uzyskania pomocy.

Conteúdo

Instruções de segurança importantes	884
Perigo	884
Aviso	884
Nota	886
Campos eletromagnéticos (CEM)	887
Desativação automática	887
Reciclagem	887
Garantia e assistência	888
Informação de conceção ecológica	888
Introdução	888
Descrição geral	889
Descrição do produto	889
Visão geral do painel de controlo	890
Antes da primeira utilização	895
Preparação antes da utilização	895
Utilizar o divisor de fritadeira	896
Recipiente do lado esquerdo [1]	896
Recipiente do lado direito [2]	898
Recipiente XXL/cesto grande	899
Modo dos dois recipientes	900
Modos de preparação	902
Cozinhar com definições manuais	903
Modo de fritar a ar	903
Modo de fritar a vapor	911
Modo de vapor	915
Cozinhar com programas predefinidos	920
Tabela predefinida para recipiente XXL (2750 W)	922
Tabela predefinida para recipiente XXL (2200–2300 W)	922
Tabela predefinida para recipiente direito (2750 W)	923
Tabela predefinida para recipiente direito (2200–2300 W)	924
Tabela predefinida para recipiente esquerdo (2750 W)	924
Tabela predefinida para recipiente esquerdo (2200–2300 W)	925
Função de temporizador (sincronização)	925
Função de favoritos	926
Agitar os alimentos	926
Quando agitar	926
O que agitar	927
Como agitar	927
Limpeza	928
Limpeza de rotina	928
Limpeza a vapor	929
Descalcificação	932
Armazenamento	936

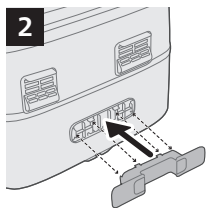
Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo



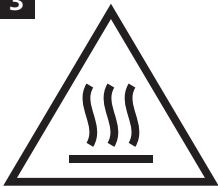
- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido (fig. 1).
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do recipiente, para evitar que estes entrem em contacto com a resistência.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no recipiente.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.
- Antes da primeira utilização, o compartimento do fio tem de ser montado no dispositivo (fig. 2). Nunca retire o armazenamento do cabo.
- Não mova o dispositivo segurando na pega em ambos os lados.



Aviso

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra, protegida por um disjuntor diferencial.
- Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto independente.

3



- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 20 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (fig. 3).
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Uma vez que esta Airfryer tem duas câmaras de preparação, o seu consumo de energia elétrica é grande. Não utilize outros aparelhos potentes no mesmo circuito ao mesmo tempo (por exemplo, jarros elétricos, grelhadores elétricos e similares). Caso contrário, pode acontecer que o disjuntor na instalação da sua casa responda e a energia nesta tomada falhe.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente e os acessórios no interior da câmara de preparação ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.
- Quando cozinhar a vapor, tenha cuidado ao abrir a tampa para evitar queimaduras devido ao vapor.
- O compartimento que não está em utilização está sempre quente mesmo que o outro esteja em funcionamento.

- O compartimento/a cavidade do aparelho que não está em utilização pode ficar quente quando o outro compartimento/a outra cavidade está em utilização. Recomenda-se manter todos os cestos no devido lugar, mesmo quando um único compartimento/uma única cavidade está em utilização, e só abrir/retirar o compartimento/a cavidade quando tal for necessário para encher o cesto.
- Não coloque a janela de vapor do aparelho contra a tomada.
- A superfície da resistência está sujeita a calor residual após a utilização.
- Utilize sempre taças em vidro resistentes ao calor, utensílios de metal ou painéis de alumínio que sejam seguros para utilização a altas temperaturas na Airfryer. Evite recipientes de plástico, papel ou que não sejam adequados para o forno, pois podem derreter ou libertar substâncias nocivas.

Nota

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Não desligue o dispositivo da tomada imediatamente após a conclusão do processo de preparação.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes e proteção contra salpicos quente.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de término sincronizado (possível produção de bactérias).
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.
- O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor (fig. 3). Nunca retire este espaçador.

- Quando o ícone de descalcificação se acender, efetue o processo de descalcificação.
- Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada. não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.
- Se o vapor se acumular no interior ou à volta da superfície da saída do vapor, limpe com um pano macio e seco.
- Se existir condensação na tomada livre, recomenda-se que ajuste a posição do dispositivo ou utilize a proteção contra pó da tomada para evitar a acumulação de condensação nas tomadas livres.
- Para evitar danificar o aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos para limpar. Utilize um pano macio e um detergente suave.
- Embora este aparelho possa ser utilizado continuamente durante até 24 horas, é importante que o deixe arrefecer periodicamente. O funcionamento contínuo sem arrefecimento pode provocar sobreaquecimento e reduzir a vida útil do produto. Para uma utilização segura, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o voltar a ligar após sessões de utilização prolongadas.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Desativação automática

- Este aparelho está equipado com uma função de desativação automática. Se não premir um botão no espaço de 20 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, prima o botão ligar/desligar.

Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

Garantia e assistência

A Versuni Netherlands B.V., registada em Claude Debussylaan 88, Amesterdão, NL, oferece uma garantia de dois anos sobre este produto após a data de compra (ou a data de entrega, se for posterior). Esta garantia não é válida se o defeito tiver sido causado por utilização incorreta ou manutenção imprópria. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações, para peças de substituição ou para invocar a garantia, visite o nosso website **home.id/support**.

Informação de conceção ecológica

Informação de conceção ecológica para identificador(es) do modelo: NA565

Designações	Símbolo	Valor	Unidade
Consumo de energia quando desligado	P _{off}	0,2	W
Consumo de energia em modo de espera	P _{sb}	/	W
Período antes de entrar automaticamente no modo de espera	T _{sb}	20	Min.
Norma de medição para o valor de serviço	EN 50564:2011		
Informações de contacto para obter mais informações	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Baixos		

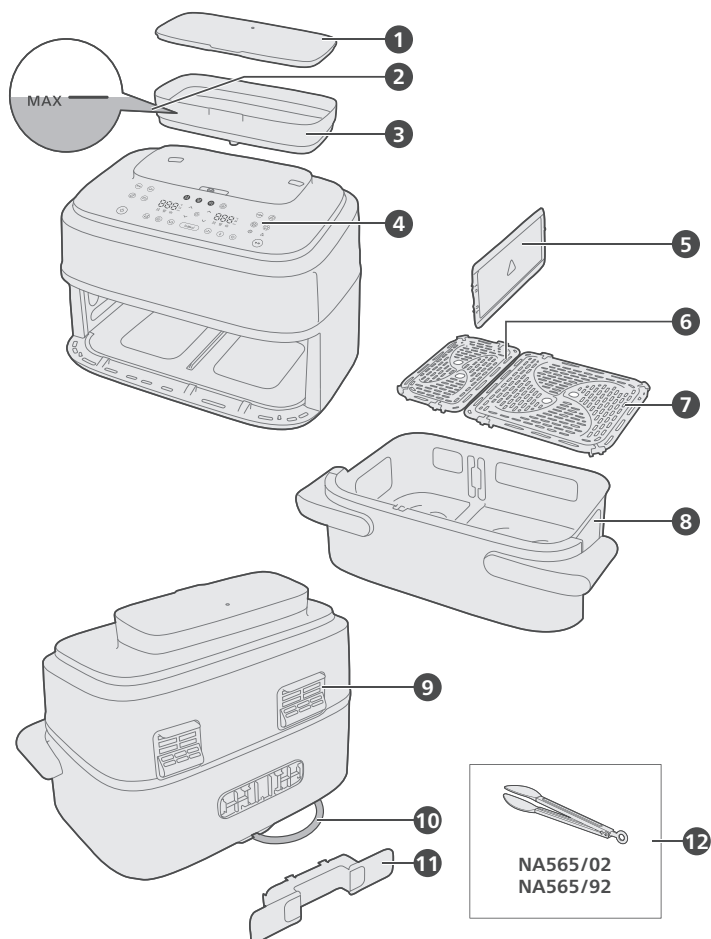
O aparelho está em conformidade com os requisitos de conceção ecológica do REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2023/826.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!
Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.home.id**.

Descrição geral

Descrição do produto



- 1 Tampa do depósito de água
- 2 Indicação do nível da água MAX
- 3 Depósito de água
- 4 Painel de controlo
- 5 Divisor de fritadeira
- 6 Placa inferior para recipiente do lado esquerdo

- 7 Placa inferior para recipiente do lado direito
- 8 Recipiente XXL/cesto grande
- 9 Saídas de ar
- 10 Cabo de alimentação
- 11 Suporte para fio
- 12 Pinças de cozinha (apenas NA565/02, NA565/92)

Visão geral do painel de controlo

Potência e operações básicas



Botão de alimentação

Toque para ligar ou desligar a Airfryer.



Botão iniciar/interromper

Toque para iniciar ou interromper o processo de preparação.



Botão de fritura a ar

Toque para iniciar um ciclo de fritura a ar com circulação de ar quente para obter resultados estaladiços.



Botão de fritura a vapor

Toque para iniciar a combinação de fritura a vapor e a ar quente para interiores húmidos e exteriores estaladiços.



Botão de vapor

Toque para preparar alimentos a vapor para um aquecimento suave e uniforme.



Botão do recipiente do lado esquerdo

Toque para seleccionar o recipiente do lado esquerdo



Botão do recipiente do lado direito

Toque para seleccionar o recipiente do lado direito



Botão do recipiente XXL/cesto grande

Toque para seleccionar o recipiente XXL/cesto grande



Botão de aumentar/diminuir

Toque para aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo de preparação.



Botão de regulação da temperatura

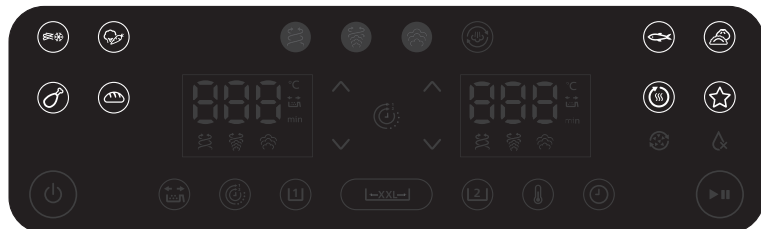
Toque para entrar no modo de ajuste da temperatura.



Botão de regulação do tempo

Toque para entrar no modo de ajuste do tempo.

Programas predefinidos



Batatas congeladas

Utilize esta predefinição para preparar batatas fritas congeladas, gomos de batatas ou batatas picadas e fritas para um acabamento dourado e estaladiço.



Legumes variados

Utilize esta predefinição para assar legumes frescos ou deixá-los crocantes de forma uniforme e com uma quantidade de óleo mínima.



Coxas de frango

Utilize esta predefinição para cozinhar completamente coxas de frango com uma pele estaladiça.



Tabuleiro para assar

Utilize esta predefinição para pratos assados com uma distribuição uniforme do calor e resultados dourados e crocantes.



Peixe

Utilize esta predefinição para cozinhar delicadamente filetes de peixe ou marisco, mantendo-os húmidos e macios.



Dumplings

Utilize esta predefinição para preparar dumplings uniformes, com um exterior estaladiço e um recheio suave.



Aquecer

A função de reaquecimento aquece rapidamente os alimentos cozinhados, restaurando o seu sabor e textura originais sem cozinhar excessivamente.



Favorito

A sua Airfryer inclui uma funcionalidade de guardar um favorito, permitindo-lhe guardar o tempo e a temperatura que prefere para uma utilização rápida e consistente na próxima vez (consultar «Função de favoritos»).

Funções adicionais



Lembrete de agitação

Este modelo inclui um lembrete de agitação. Para obter os melhores resultados, agite ou vire os alimentos imediatamente quando soar (consultar «Agitar os alimentos») o alarme de lembrete.

Prima o botão de **lembrete de agitação** para ligar ou desligar os alertas. Quando esta função está ativada, ouvirá um sinal sonoro e o botão fica intermitente, como lembrete para agitar ou virar os alimentos durante a preparação para obter resultados mais uniformes.



Limpeza a vapor

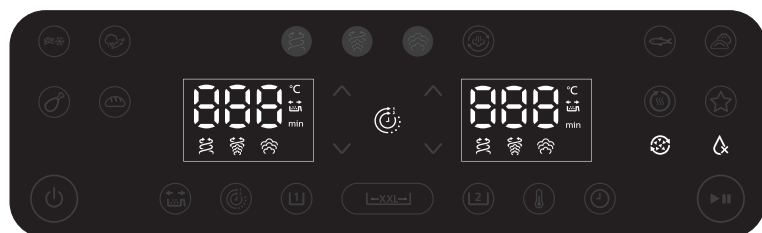
Dissolve eficazmente resíduos gordurosos e proporciona uma limpeza profunda para o recipiente (consultar «Limpeza a vapor»).



Função de temporizador (sincronização)

Sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambos os recipientes terminam exatamente ao mesmo tempo, mesmo que tenham sido definidos tempos (consultar «Função de temporizador (sincronização)») de cozedura diferentes.

Visor



Visor

Apresenta o tempo de preparação, a temperatura, o modo de preparação e o lembrete de agitação.



Indicação da função de temporizador

Acende-se quando a função de temporizador está ativada.



Lembrete de falta de água

Acende-se quando o depósito de água não tem água suficiente.



Alerta de descalcificação

A cada 10 horas de utilização de funções com vapor, aparece automaticamente um lembrete de descalcificação intermitente no visor.

Antes da primeira utilização

IMPORTANTE: durante a primeira utilização, a Airfryer pode libertar algum fumo e cheiro. Isto é normal e deve dissipar-se depois de alguns minutos.

Cuidado: esta airfryer funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar ou qualquer outro líquido.

Cuidado: não toque nas superfícies quentes. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.

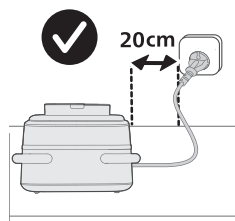
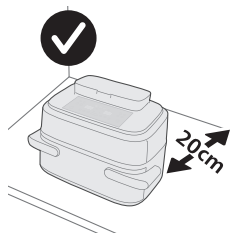
Cuidado: este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Nota: não é necessário pré-aquecer o aparelho.

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização.

Preparação antes da utilização

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Certifique-se de que existe espaço suficiente na mesa para a calha estendida depois de o recipiente ser removido.
- 2 Deixe pelo menos 20 cm de espaço livre na parte de trás do aparelho.



Nota: durante a utilização, é libertado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Coloque o aparelho a uma distância de, pelo menos, 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada.

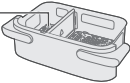
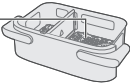
Nota: não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

Nota: não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.

Utilizar o divisor de fritadeira

A sua Airfryer tem um recipiente XXL/cesto grande e um divisor amovível, proporcionando-lhe flexibilidade para cozinhar de diferentes formas.

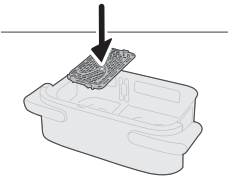
- Recipiente esquerdo [1]: aplicável apenas para **Fritar a ar quente**
- Recipiente direito [2], cesto grande [XXL]: aplicável a **Fritar a ar quente, Fritar a vapor, Vapor, Limpeza a vapor e Descalcificação**

					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

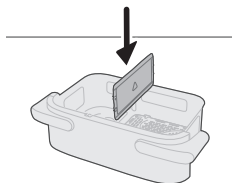
Recipiente do lado esquerdo [1]

O recipiente do lado esquerdo é ideal para porções mais pequenas ou acompanhamentos.

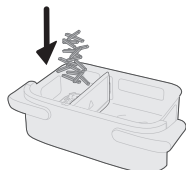
- 1 Coloque a placa inferior no recipiente do lado esquerdo.



- 2 Introduza o divisor de fritadeira de forma segura.



- 3 Adicione os seus ingredientes ao recipiente do lado esquerdo.



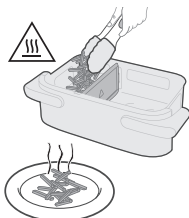
- 4 Toque em **Recipiente do lado esquerdo [1]** no painel de controlo.



- 5 Defina os parâmetros de cozedura e comece a cozinhar.



- 6 Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos preparados do recipiente quando a confeção terminar.

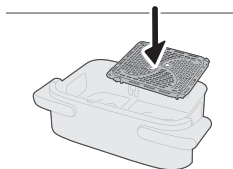


Nota: os modelos NA565/02 e NA565/92 incluem pinças de cozinha na embalagem. Noutros modelos, as pinças são vendidas em separado.

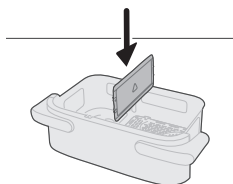
Recipiente do lado direito [2]

O Recipiente do lado direito [2] é ideal para porções maiores ou pratos principais.

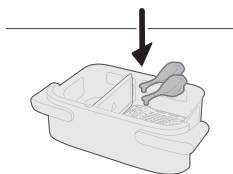
1 Coloque a placa inferior no Recipiente do lado direito.



2 Introduza o divisor de fritadeira de forma segura.



3 Adicione os seus ingredientes ao Recipiente do lado direito.



4 Toque em **Recipiente do lado direito [2]** no painel de controlo.



5 Selecione o modo de **fritar a ar quente**, **fritar a vapor** ou **vapor**.

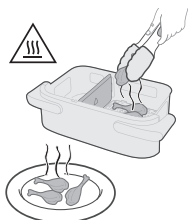


- 6** Defina os parâmetros de cozedura e comece a cozinhar.



- 7** Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos preparados do recipiente quando a confeção terminar.

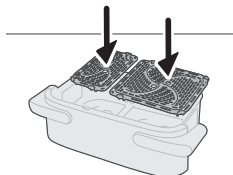
Nota: os modelos NA565/02 e NA565/92 incluem pinças de cozinha na embalagem. Noutros modelos, as pinças são vendidas em separado.



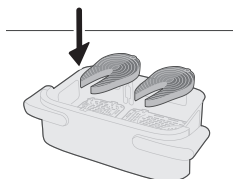
Recipiente XXL/cesto grande

O recipiente XXL/cesto grande é ideal para cozinhar grandes porções ou refeições para toda a família num único recipiente.

- 1** Coloque ambas as placas inferiores nos recipientes.



- 2** Adicione os seus ingredientes ao recipiente.



- 3 Toque em **XXL** no painel de controlo.



- 4 Selecione o modo de **fritar a ar quente, fritar a vapor ou vapor**.

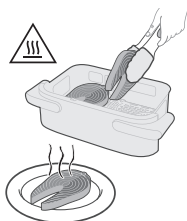


- 5 Defina os parâmetros de cozedura e comece a cozinhar.



- 6 Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos preparados do recipiente quando a confeção terminar.

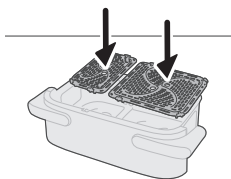
Nota: os modelos NA565/02 e NA565/92 incluem pinças de cozinha na embalagem. Noutros modelos, as pinças são vendidas em separado.



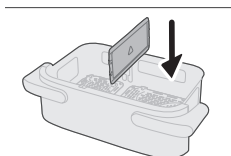
Modo dos dois recipientes

Ideal para cozinhar dois alimentos diferentes ao mesmo tempo sem misturar sabores.

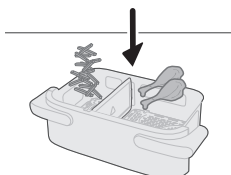
- 1 Coloque ambas as placas inferiores nos recipientes.



- 2 Introduza o divisor de fritadeira de forma segura.



- 3 Adicione os seus ingredientes a ambos os recipientes.



- 4 Toque em **Recipiente do lado esquerdo [1]** no painel de controlo.

- 5 Defina os parâmetros de cozedura para o recipiente esquerdo.



- 6 Toque em **Recipiente do lado direito [2]** no painel de controlo.



7 Selecione o modo de **fritar a ar quente**, **fritar a vapor** ou **vapor**.

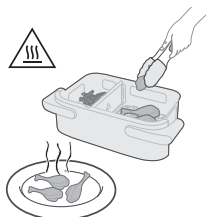


8 Defina os parâmetros de cozedura e comece a cozinhar.



9 Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos preparados do recipiente quando a confeção terminar.

Nota: os modelos NA565/02 e NA565/92 incluem pinças de cozinha na embalagem. Noutros modelos, as pinças são vendidas em separado.



Modos de preparação

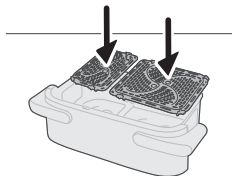
Este aparelho com função de vapor oferece três modos de preparação versáteis, concebidos para satisfazer uma vasta gama de necessidades de preparação.

- O **modo de fritar a ar** proporciona resultados estaladiços com pouco óleo, sendo perfeito para snacks e para os fritos de que mais gosta.
- O **modo de fritar a vapor** combina ar quente e vapor para reter a humidade ao mesmo tempo que obtém um acabamento dourado, sendo ideal para alimentos delicados, como pão caseiro, pizza caseira e peixe.
- O **modo de vapor** utiliza vapor puro para preparar ingredientes delicadamente, preservando nutrientes e textura, tornando-o perfeito para vegetais e marisco.

Cozinhar com definições manuais

Modo de fritar a ar

- 1 Coloque ambas as placas inferiores nos recipientes.



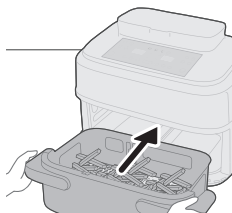
- 2 Adicione os ingredientes ao recipiente.

Nota: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o recipiente para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.

- 3 Volte a colocá-lo no aparelho.

Nota: empurre firmemente o recipiente de volta para o interior do aparelho até este encaixar firmemente na posição correta.



- 4 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.



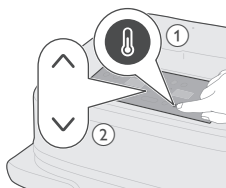


5 Prima o botão **XXL**.

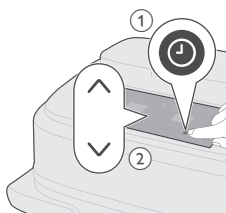
Nota: toque no botão do recipiente correto de acordo com o recipiente que está a utilizar.



6 Toque no botão de **fritar a ar** para entrar no modo de fritar a ar.



7 Toque no botão de **temperatura** e, em seguida, toque no botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar a temperatura de preparação pretendida.



8 Toque no botão de **tempo** e, em seguida, toque no botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar o tempo de preparação pretendido.

Nota: para além de selecionar manualmente a temperatura e o tempo de preparação, também pode escolher entre uma variedade de programas predefinidos concebidos para maior conveniência e resultados ideais.



9 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Nota: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire os ingredientes numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

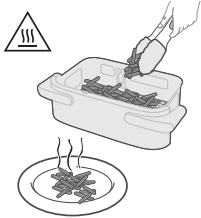
Nota: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Nota: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.



10 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando os remover do aparelho. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.



11 Remova os alimentos preparados do recipiente.

Nota: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Nota: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela de alimentos para o modo de fritar a ar

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

Nota

- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.
- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.
- Os resultados de cozedura variam consoante o tamanho dos ingredientes ou o volume de cada prato. Para obter resultados perfeitos, adapte as predefinições de preparação aos seus ingredientes específicos. O livro de receitas na Home ID fornece um guia completo para poder personalizar as receitas com base no tamanho e volume dos ingredientes.

Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose grande	Direita	1100 g/39 oz	200 °C	32 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 16, 20, 24 e 28 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
	Esquerda	600 g	200 °C	43 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 20, 25, 31 e 36 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
	XXL	2000 g/70 oz	200 °C	38 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 18, 23, 28 e 33 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.

Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose pequena	Direita	800 g	200 °C	20 - 30 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 12, 15, 18 e 21 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
	Esquerda	300 g	200 °C	22 – 28 min.	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 13, 16, 20 e 24 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
	XXL	1300 g/46 oz	200 °C	28 min	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 13, 17, 20 e 25 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	Direita	800 g	180 °C	29 - 31 min	Agite 2-3 vezes ao longo da preparação
	Esquerda	300 g	180 °C	36 - 38 min	Agite 2-3 vezes ao longo da preparação
	XXL	1100 g/38 oz	180 °C	30-32 min	Agite 2-3 vezes ao longo da preparação

Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Nuggets de frango congelados	Direita	600 g/21 oz	180 °C	10 - 16 min	Agite ou rode a meio
	Esquerda	300 g	180 °C	13 - 18 min	Agite a meio
	XXL	900 g	180 °C	11 - 15 min	Agite ou rode a meio
Crepes chineses congelados	Direita	600 g/21 oz	180 °C	12 - 18 min	Agite ou rode a meio
	Esquerda	300 g	180 °C	12 - 18 min	Agite a meio
	XXL	900 g	180 °C	13 - 19 min	Agite ou rode a meio
Hambúrgueres (aproximadamente 150 g/unidade)	Direita	4 unidades	200 °C	10 - 16 min	Vire a meio
	Esquerda	2 unidades	200 °C	10 - 16 min	Vire a meio
	XXL	6 unidades	200 °C	10 - 16 min	Vire a meio
Rolo de carne	Direita	1200 g/42 oz	150 °C	55 - 60 min	Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	Direita	4 unidades	200 °C	10 - 15 min	Vire a meio
	Esquerda	2 unidades	200 °C	12 - 17 min	Vire a meio
	XXL	8 unidades	200 °C	12 - 18 min	Vire a meio
Salsichas finas (aproximadamente 50 g/unidade)	Direita	10 unidades	200 °C	8 - 13 min	Vire a meio
	Esquerda	5 unidades	200 °C	10 - 14 min	Vire a meio
	XXL	14 unidades	200 °C	9 - 14 min	Vire a meio

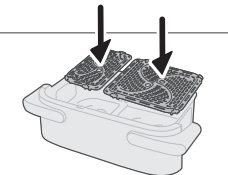
Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Coxas de frango (aproximadamente 100 g/unidade) Dose pequena	Direita	4 unidades	190 °C	23 min	Desligue o lembrete de agitação e agite, vire ou mexa manualmente a meio do tempo (aos 13 minutos) durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de coxas de frango
	Esquerda	4 unidades	190 °C	27 min	Desligue o lembrete de agitação e agite, vire ou mexa manualmente a meio do tempo (aos 14 minutos) durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de coxas de frango
	XXL	8 unidades	190 °C	28 min	Desligue o lembrete de agitação e agite, vire ou mexa manualmente a meio do tempo (aos 14 minutos) durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de coxas de frango
Peitos de frango (aproximadamente 200 g/unidade)	Direita	4 unidades	180 °C	15 - 25 min	Vire a meio
	Esquerda	3 unidades	180 °C	20 - 25 min	Vire a meio
	XXL	10 unidades	180 °C	22 - 25 min	Vire a meio
Frango inteiro	Direita	1200 g/42 oz	180 °C	45 - 60 min	n/a
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g/unidade)	Direita	3 unidades	200 °C	15 - 20 min	Vire a meio
	Esquerda	1 unidade	200 °C	16 - 20 min	n/a
	XXL	4 unidades	200 °C	18 - 25 min	n/a

Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	Direita	4 unidades	160 °C	10 - 14 min	n/a
	Esquerda	2 unidades	160 °C	16 - 22 min	n/a
	XXL	8 unidades	160 °C	16 - 21 min	n/a
Legumes variados (picados grosseiramente) Dose grande	Direita	1000 g	180 °C	23 min	Desligue o lembrete de agitação e agite manualmente aos 11 e 17 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais
	Esquerda	800 g	180 °C	24 min	Desligue o lembrete de agitação e agite manualmente aos 12 e 18 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais
	XXL	1800 g	180 °C	23 min	Desligue o lembrete de agitação e agite manualmente aos 12 e 18 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais
Queques (aproximadamente 40 g/chávena)	Direita	6 unidades	160 °C	13 min	
	Esquerda	6 unidades	160 °C	16 min	
	XXL	12 unidades	160 °C	15 min	
Bolo	Direita	500 g	150 °C	30 - 35 min	Utilize o acessório de cozedura
Pães pré-preparados (aproximadamente 75 g/unidade)	Direita	4 unidades	180 °C	8 min	
	Esquerda	3 unidades	180 °C	8 min	
	XXL	8 unidades	180 °C	8 min	

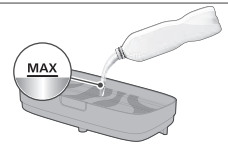
Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)	Direita	12 unidades	180 °C	12 - 15 min	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
	Esquerda	12 unidades	190 °C	15 - 18 min	Agite 2 vezes ao longo da preparação
	XXL	20 unidades	190 °C	15 - 20 min	Agite 2 vezes ao longo da preparação
Pão caseiro	Direita	550 g/19 oz	150 °C	30 - 40 min	Utilize o acessório de cozedura. Não utilize papel vegetal.

Modo de fritar a vapor

1 Coloque ambas as placas inferiores nos recipientes.

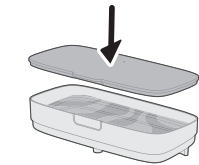


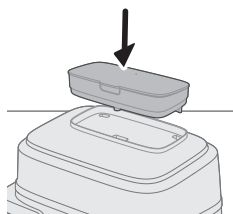
2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.



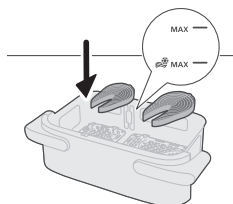
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

3 Fixe a tampa no depósito de água.





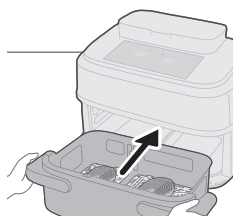
- 4 Alinhe o depósito de água com a ranhura na parte superior do aparelho e pressione firmemente até encaixar na posição correta.



- 5 Adicione os ingredientes ao recipiente.

Notas: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

Notas: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o recipiente para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.



- 6 Volte a colocá-lo no aparelho.

Notas: empurre firmemente o recipiente de volta para o interior do aparelho até este encaixar firmemente na posição correta.



- 7 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

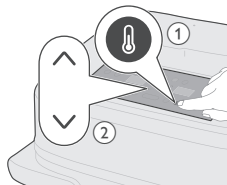


- 8 Prima o botão **XXL**.

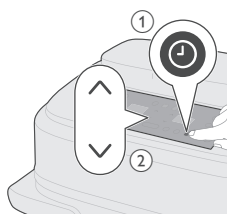
Notas: toque no botão do recipiente correto de acordo com o recipiente que está a utilizar.



9 Toque no botão de **fritar a vapor** para entrar no modo de fritar a vapor.



10 Toque no botão de **temperatura** e, em seguida, toque no botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar a temperatura de preparação pretendida.



11 Toque no botão de **tempo** e, em seguida, toque no botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar o tempo de preparação pretendido.

Nota: para além de selecionar manualmente a temperatura e o tempo de preparação, também pode escolher entre uma variedade de programas predefinidos concebidos para maior conveniência e resultados ideais.



12 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Notas: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

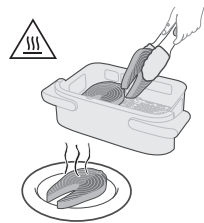
Notas: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Notas: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.



13 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o recipiente. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.



14 Remova os alimentos preparados do recipiente.

Notas: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Notas: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela de alimentos para o modo de fritar a vapor

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

Nota

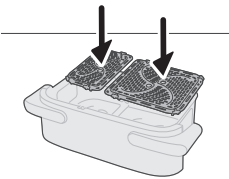
- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.
- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.
- Os resultados de cozedura variam consoante o tamanho dos ingredientes ou o volume de cada prato. Para obter resultados perfeitos, adapte as predefinições de preparação aos seus ingredientes específicos. O livro de receitas na Home ID fornece um guia completo para poder personalizar as receitas com base no tamanho e volume dos ingredientes.

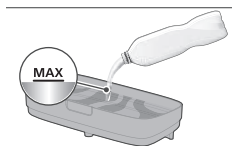
Ingredientes	Recipiente	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Cubos de batatas frescas	Direita	800 g	180 °C	26 - 35 min	Agite 2 vezes ao longo da preparação
	XXL	1200 g	180 °C	26 - 35 min	Agite 2 vezes ao longo da preparação
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/unidade)	Direita	10 unidades	200 °C	22 - 27 min	Vire a meio
	XXL	15 unidades	200 °C	23 - 28 min	Vire a meio
Peitos de frango (aproximadamente 200 g/unidade)	Direita	4 peças	180 °C	18 - 22 min	Vire a meio
	XXL	12 unidades	180 °C	18 - 23 min	Vire a meio
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g/unidade)	Direita	3 unidades	200 °C	15 - 20 min	n/a
	XXL	5 unidades	200 °C	15 - 20 min	n/a
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	Direita	4 peças	160 °C	12 – 16 min.	n/a
	XXL	8 unidades	160 °C	15 - 20 min	n/a
Legumes variados	Direita	1000 g	200 °C	20 - 25 min	Agite a meio

Ingredientes	Recipiente	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Couve-flor	Direita	600 g	150 °C	19 - 21 min	Agite ou rode a meio
	XXL	1400 g/49 oz	150 °C	19 - 23 min	Agite ou rode a meio
Cenouras	Direita	600 g	150 °C	20 - 24 min	Agite ou rode a meio
	XXL	1200 g	150 °C	20 - 25 min	Agite ou rode a meio
Pão caseiro	Direita	550 g/19 oz	180 °C	30 - 35 min	Utilize o acessório de cozedura. Não utilize papel vegetal.
	XXL	1200 g	180 °C	40 - 45 min	Utilize qualquer tabuleiro de cozedura adequado. Certifique-se de que o pão está o mais plano possível ou divida o pão em dois pães mais pequenos. Não utilize papel vegetal.
Dumplings	Direita	400 g	170 °C	15 - 20	n/a
	XXL	700 g	170 °C	17 - 22 min	n/a
Frango inteiro	Direita	1200 g	190 °C	45 - 55 min	n/a
	XXL	2x 1200 g/42 oz	190 °C	50 - 60 min	n/a

Modo de vapor

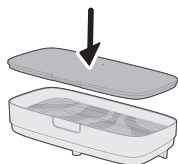
- 1 Coloque ambas as placas inferiores nos recipientes.



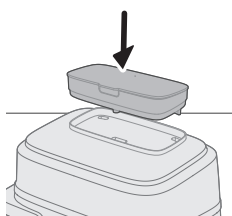


- 2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

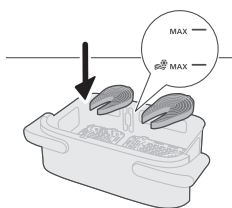
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



- 3 Fixe a tampa no depósito de água.



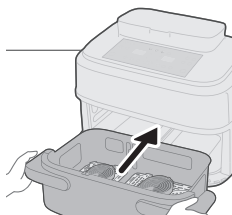
- 4 Alinhe o depósito de água com a ranhura na parte superior do aparelho e pressione firmemente até encaixar na posição correta.



- 5 Adicione os ingredientes ao recipiente.

Notas: a Airfryer é adequada para preparar uma grande variedade de ingredientes. Para obter os melhores resultados, consulte a "Tabela de alimentos" para saber quais são as quantidades e os tempos de preparação recomendados.

Notas: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o recipiente para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.

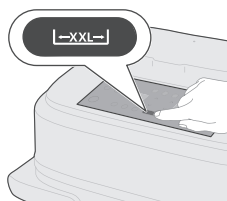


- 6 Volte a colocá-lo no aparelho.

Notas: empurre firmemente o recipiente de volta para o interior do aparelho até este encaixar firmemente na posição correta.



7 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.

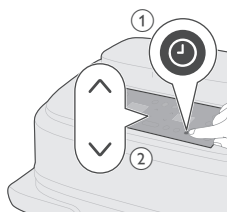


8 Prima o botão **XXL**.

Notas: toque no botão do recipiente correto de acordo com o recipiente que está a utilizar.



9 Toque no botão de **vapor** para entrar no modo de vapor.



10 Toque no botão de **tempo** e, em seguida, toque no botão de **aumentar** ou **diminuir** para selecionar o tempo de preparação pretendido.

Notas: o ajuste da temperatura está desativado para a preparação a vapor.

Notas: para além de selecionar manualmente o tempo de preparação, também pode escolher entre uma variedade de programas predefinidos concebidos para maior conveniência e resultados ideais.



11 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Notas: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire conteúdo numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

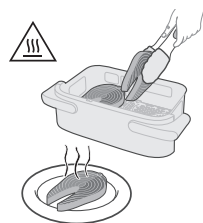
Notas: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Notas: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.



12 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.

Cuidado: após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando remover o recipiente. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.



13 Remova os alimentos preparados do recipiente.

Notas: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Notas: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela de alimentos para o modo de vapor

A tabela abaixo fornece as definições de base recomendadas para a preparação de vários tipos de alimentos.

Nota

- As definições listadas destinam-se a ser utilizadas como orientações. Devido a variações na origem, tamanho, forma e marca dos ingredientes, não é possível garantir resultados ideais para todos os ingredientes.
- Ao preparar grandes quantidades (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, snacks congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes 2 a 3 vezes durante o processo de preparação para garantir uma textura e um ponto de cozedura consistentes.
- Os resultados de cozedura variam consoante o tamanho dos ingredientes ou o volume de cada prato. Para obter resultados perfeitos, adapte as predefinições de preparação aos seus ingredientes específicos. O livro de receitas na Home ID fornece um guia completo para poder personalizar as receitas com base no tamanho e volume dos ingredientes.

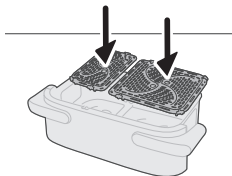
Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Cubos de batatas frescas	Direita	800 g	100 °C	28 - 35 min	n/a
	XXL	1200 g	100 °C	30 - 35 min	n/a
Batata inteira (aproximadamente 250– 300 g/9-11 oz/unidade)	Direita	4 peças	100 °C	45 - 55 min	n/a
	XXL	10 unidades	100 °C	40 - 50 min	n/a
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/unidade)	Direita	10 unidades	100 °C	30 - 40 min	n/a
	XXL	15 unidades	100 °C	30 - 40 min	n/a

Ingredientes	Recipi- ente	Quantida- de de alimentos	Tempera- tura	Tempo (min)	Nota
Peitos de frango (aproximadamente 200 g/unidade)	Direita	4 peças	100 °C	20 - 25 min	n/a
	XXL	12 unidades	100 °C	30 - 40 min	n/a
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g/unidade)	Direita	3 unidades	100 °C	15 - 20 min	n/a
	XXL	8 unidades	100 °C	25 - 30 min	n/a
Legumes rígidos	Direita	600 g	100 °C	12 - 16 min	n/a
	XXL	1300 g/45 oz	100 °C	20 - 28 min	n/a
Dumplings	Direita	400 g	100 °C	15 - 20 min	n/a
	XXL	800 g	100 °C	20 - 25 min	n/a
Costelas de porco	Direita	300 g	100 °C	30 - 35 min	Utilize um prato com um tamanho específico
	XXL	1000 g	100 °C	40-45 min	n/a
Arroz	Direita	320 g/11 oz	100 °C	25 - 30 min	Utilizando um recipiente para cozinhar, como uma panela, um tabuleiro de silicone, etc. Adicione 320 ml de água no recipiente, a relação arroz/água é de 1:1,25.
	XXL	640 g/22 oz	100 °C	25 - 30 min	Utilize qualquer tabuleiro de cozedura adequado. Adicione 600 ml de água à panela; a proporção de arroz/água é de 1:1,25.
Inhame/batata doce (aproximadamente 100 g/unidade)	Direita	8 unidades	100 °C	45 - 60 min	n/a
	XXL	12 unidades	100 °C	45 - 60 min	n/a

Cozinhar com programas predefinidos

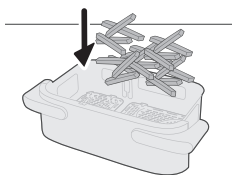
Este aparelho é fornecido com uma variedade de programas de preparação predefinidos concebidos para simplificar a preparação de refeições. Cada predefinição é otimizada para um tipo específico de alimentos, definindo automaticamente a temperatura e o tempo de preparação ideais para proporcionar resultados deliciosos com o mínimo de esforço.

1 Coloque ambas as placas inferiores nos recipientes.



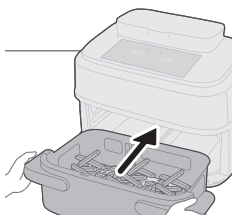
2 Adicione os ingredientes ao recipiente.

Nota: evite exceder as quantidades sugeridas ou encher o recipiente para além da linha "**MAX**", já que tal pode afetar o desempenho da preparação.



3 Volte a colocá-lo no aparelho.

Nota: empurre firmemente o recipiente de volta para o interior do aparelho até este encaixar firmemente na posição correta.



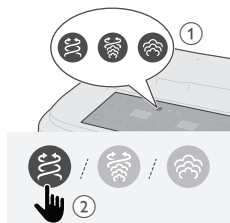
4 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.





5 Prima o botão **XXL**.

Nota: toque no botão do recipiente correto de acordo com o recipiente que está a utilizar.



6 Toque no botão **fritar a ar quente**, **fritar a vapor** ou **vapor** para entrar num dos modos de preparação.

Nota: certifique-se de que tem o depósito de água cheio no devido lugar quando estiver a utilizar os modos de preparação de **fritar a vapor** ou **vapor**.



7 Escolha um dos programas predefinidos de acordo com os alimentos que está a preparar.



8 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a preparação.

Nota: alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou virados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para tal:

- Remova cuidadosamente o recipiente.
- Agite ou vire os ingredientes numa superfície resistente ao calor.
- Introduza novamente o recipiente para continuar a preparação.

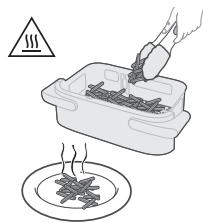
Nota: para interromper o processo de preparação, prima o botão de **iniciar/interromper**. Prima novamente o botão para retomar.

Nota: o aparelho faz uma pausa automaticamente quando o recipiente é removido. A preparação é retomada automaticamente assim que o recipiente for colocado novamente no aparelho.

9 Quando a preparação estiver concluída, é emitido um sinal sonoro do temporizador. Remova cuidadosamente o recipiente.



Cuidado: após o processo de preparação, o recipiente, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Coloque sempre o recipiente numa superfície resistente ao calor (por exemplo, uma base ou um tapete de silicone) quando os remover do aparelho. Dependendo do tipo de alimentos, o recipiente pode libertar vapor.



10 Remova os alimentos preparados do recipiente.

Nota: o óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Nota: dependendo do tipo de alimento que está a ser preparado, poderá querer despejar o óleo ou gordura em excesso entre doses ou antes de agitar o conteúdo. Para o fazer em segurança, coloque o recipiente numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno. Despeje cuidadosamente o óleo ou a gordura.

Tabela predefinida para recipiente XXL (2750 W)

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente		Fritar a vapor		Cozer a vapor	
			Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura
	Batatas fritas congeladas	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Legumes	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Coxas de frango	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Tabuleiros para assar	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Peixe	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dumplings	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Reaquecer	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabela predefinida para recipiente XXL (2200–2300 W)

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente		Fritar a vapor		Cozer a vapor	
			Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura
	Batatas fritas congeladas	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Legumes	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Coxas de frango	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente		Fritar a vapor		Cozer a vapor	
			Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura
	Tabuleiros para assar	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Peixe	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dumplings	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Reaquecer	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabela predefinida para recipiente direito (2750 W)

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente		Fritar a vapor		Cozer a vapor	
			Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura
	Batatas fritas congeladas	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Legumes	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Coxas de frango	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Tabuleiros para assar	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Peixe	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dumplings	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Reaquecer	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabela predefinida para recipiente direito (2200–2300 W)

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente		Fritar a vapor		Cozer a vapor	
			Hora	Temperatura	Hora	Temperatura	Hora	Temperatura
	Batatas fritas congeladas	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Legumes	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Coxas de frango	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Tabuleiros para assar	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Peixe	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dumplings	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Reaquecer	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabela predefinida para recipiente esquerdo (2750 W)

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente	
			Hora	Temperatura
	Batatas fritas congeladas	300 g	25 min	200 °C
	Legumes	400 g	30 min	200 °C
	Coxas de frango	625 g	27 min	190 °C
	Tabuleiros para assar	450 g	20 min	190 °C
	Peixe	400 g	19 min	200 °C
	Reaquecer	140 g	5 min	160 °C

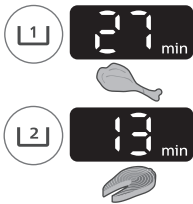
Tabela predefinida para recipiente esquerdo (2200–2300 W)

	Predefinição	Peso recomendado	Fritar a ar quente	
			Hora	Temperatura
	Batatas fritas congeladas	300 g	28 min	200 °C
	Legumes	400 g	32 min	200 °C
	Coxas de frango	625 g	30 min	190 °C
	Tabuleiros para assar	450 g	25 min	190 °C
	Peixe	400 g	22 min	200 °C
	Reaquecer	140 g	5 min	160 °C

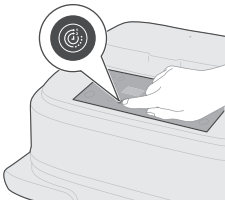
Função de temporizador (sincronização)

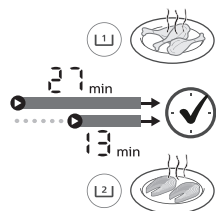
Prima o botão da função de temporizador para sincronizar automaticamente os tempos de preparação nos dois recipientes para que as refeições fiquem prontas ao mesmo tempo.

1 Defina o tempo de preparação para ambos os recipientes.



2 Prima o botão da função de Temporizador.





- 3 Cada recipiente começa a cozinhar em alturas diferentes, mas termina ao mesmo tempo.

Função de favoritos

A função de favoritos permite-lhe guardar as suas definições de preparação preferidas para uma utilização rápida e consistente.

Recipiente: selecione o recipiente que pretende utilizar: recipiente do lado esquerdo, recipiente do lado direito ou cesto grande (recipiente XXL)

Modo: depois de selecionar um recipiente, selecione o modo de preparação: Fritar a ar quente, Fritar a vapor ou Vapor. Nota: os modos Vapor e Fritar a vapor só estão disponíveis no cesto grande (recipiente XXL) ou no recipiente do lado direito.

Tempo: defina a duração da preparação de acordo com a receita.

Temperatura: defina a temperatura para obter os resultados de preparação pretendidos.

Guardar: depois de personalizar as suas definições para o recipiente do lado esquerdo, para o recipiente do lado direito ou para o cesto grande (recipiente XXL), mantenha premido o botão de favoritos durante 2 segundos para guardar as definições como a predefinição favorita. Da próxima vez, basta selecionar o cesto, o modo de preparação e a predefinição de favoritos guardada para começar imediatamente a preparação sem ter de introduzir novamente as definições.



Agitar os alimentos

Quando agitar

- Agite ou vire os alimentos 2 a 3 vezes a meio da preparação, ou mais, se desejar.
- Algumas predefinições incluem uma funcionalidade de lembrete de agitação incorporada.

O que agitar

- Normalmente, os alimentos pequenos, como batatas fritas ou nuggets, que estão empilhados durante a preparação, têm de ser agitados para garantir uma crocância uniforme e uma preparação consistente.
- Se não agitar estes alimentos, eles podem cozinhar de forma desigual ou podem não ficar bem cozinhados em algumas áreas.
- Para alimentos mais espessos, como bife, virar a meio da preparação ajuda a que fiquem igualmente tostados em todos os lados.

Como agitar

Durante a preparação, retire o recipiente da Airfryer para agitar, misturar ou virar os alimentos.

Para agitar os alimentos em segurança:

- 1 Segure no cesto sobre uma superfície resistente ao calor.
- 2 Agite suavemente o cesto e certifique-se de que o ar quente consegue alcançar todas as superfícies dos alimentos.

Se o cesto for demasiado pesado para agitar:

- 1 Coloque o cesto numa superfície resistente ao calor.



- 2 Utilize pinças ou utensílios com ponta de silicone para lançar ou virar os ingredientes. Volte a inserir o cesto e retome a preparação.

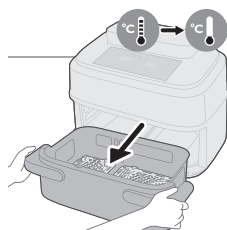
Nota: a Airfryer faz uma pausa automaticamente quando o cesto é removido. O ecrã permanece congelado até o cesto ser inserido novamente.

Nota: a preparação é retomada automaticamente assim que o cesto for reinserido.

Nota: evite a remoção prolongada do cesto (durante mais de 30 segundos), pois isto pode fazer com que o aparelho arrefeça.

Limpeza

Limpeza de rotina

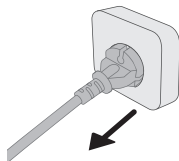


Aviso: deixe o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.

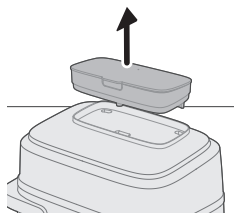
Aviso: o recipiente dispõe de um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.

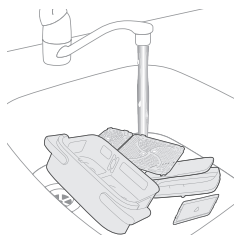
- 1 Prima o botão **ligar/desligar** para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.
- 2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

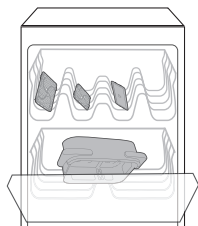


- 3 Se a função de vapor ativado tiver sido utilizada, retire o depósito de água e esvazie a água restante.



- 4 Limpe o recipiente, o divisor de recipientes, placas inferiores e o depósito de água em água corrente. Se necessário, utilize água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").





Sugestão: também pode lavar o recipiente, o divisor de recipiente e as placas inferiores na máquina de lavar a loiça.

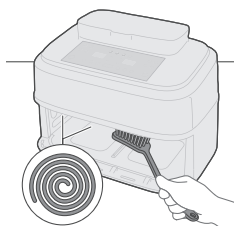
Sugestão: se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente tiver manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um desengordurante líquido.

Sugestão: Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.

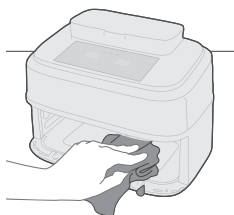
- 5 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior e o interior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



- 6 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.



- 7 Limpe o interior do aparelho com um pano macio e ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



Limpeza a vapor

A função de limpeza a vapor dissolve de forma eficaz os resíduos de gordura e limpa completamente o recipiente.

O programa funciona durante 20 minutos, que consistem em:

- **15 minutos de limpeza a vapor** para dissolver os resíduos acumulados.

- **5 minutos de secagem** para garantir que o recipiente está pronto para ser utilizado.

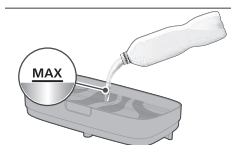
Notas: quando inicia o programa de limpeza a vapor, o aparelho pode libertar mais vapor pela parte de trás do que durante o modo de vapor normal. Isto é normal e pode resultar num aumento da condensação nas paredes próximas.

Antes de começar, certifique-se de que:

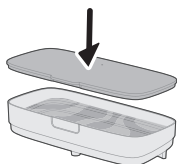
- A saída de ar não está diretamente virada para uma tomada elétrica.
- Não coloca outros eletrodomésticos junto ao aparelho.
- Mantém pelo menos 20 cm de espaço entre o aparelho e a parede para minimizar a acumulação de condensação.

1 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

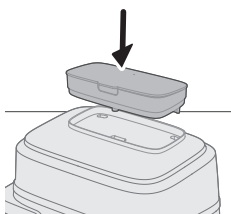
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



2 Fixe a tampa no depósito de água.



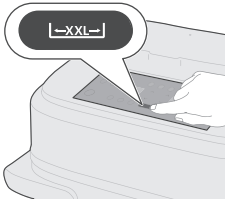
3 Alinhe o depósito de água com a ranhura na parte superior do aparelho e pressione firmemente até encaixar na posição correta.



4 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.



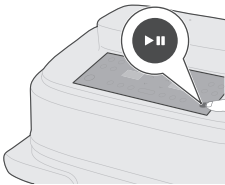
- 5 Prima o botão **XXL**.



- 6 Toque no botão de **limpeza a vapor**.



- 7 Prima o botão de **iniciar/interromper** para iniciar o processo de limpeza.



- 8 Após 15 minutos, o aparelho emite um sinal sonoro contínuo e o ícone de limpeza a vapor fica intermitente.



- 9 Remova e limpe o recipiente.

Cuidado: utilize sempre luvas resistentes ao calor para manusear o recipiente quente.

Notas: se permanecerem vestígios de gordura no recipiente, limpe com água e sabão ou com uma esponja com detergente e passe novamente por água.





10 Volte a colocá-lo no aparelho.

Notas: empurre firmemente o recipiente de volta para o interior do aparelho até este encaixar firmemente na posição correta.



11 O processo de secagem de 5 minutos começa automaticamente depois de o recipiente ser colocado de volta.



12 Após 5 minutos, um sinal sonoro indica que a secagem está concluída.

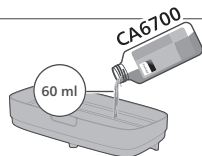
Sugestão: antes da primeira utilização ou se o aparelho não for utilizado durante muito tempo, sugerimos que execute a função "Limpeza a vapor" para limpar em profundidade o circuito da água e a câmara de preparação.

Descalcificação

A cada 10 horas de utilização de funções com vapor, aparece automaticamente um alerta de descalcificação intermitente no visor, o que significa que está na altura de executar o programa de descalcificação. O programa de descalcificação limpa a acumulação de calcário do sistema de água da airfryer, ajudando a prolongar a sua vida útil.

1 Encha o depósito de água com 60 ml de anticalcário Philips CA6700.

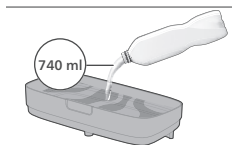
Notas: O anticalcário CA6700 da Philips não está incluído na embalagem. Compre separadamente para obter melhores resultados de descalcificação.



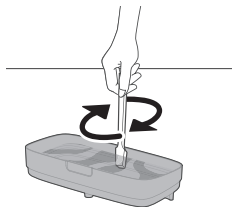
Notas: Para descalcificar o aparelho, recomendamos a utilização do Anticalcário Philips CA6700/55 (disponível na loja online Philips). O aparelho tem de ser descalcificado após utilizar a função de vapor durante 10 horas. Se pretender utilizar um anticalcário à base de ácido cítrico em pó, recomendamos que misture **40 g de ácido cítrico adequado à utilização na indústria alimentar** com **800 ml de água** para obter uma solução de descalcificação. Não descalcificar o aparelho invalida a garantia.

- 2 Encha o depósito de água com 740 ml de água.

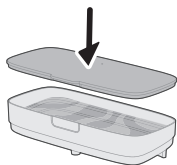
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



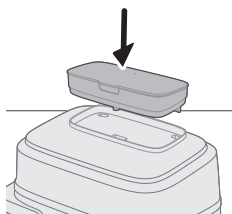
- 3 Misture a água e o anticalcário uniformemente no depósito de água.



- 4 Fixe a tampa no depósito de água.



- 5 Alinhe o depósito de água com a ranhura na parte superior do aparelho e pressione firmemente até encaixar na posição correta.



- 6 Prima o botão de **ligar/desligar** para ligar o aparelho.



7 Prima o botão **XXL**.



8 Mantenha o botão de **limpeza a vapor** premido durante 3 segundos.



9 Toque no botão de **iniciar/interromper** para começar a descalcificação.



10 Após 25 minutos de descalcificação, o aparelho emite um sinal sonoro e pede que remova o recipiente.



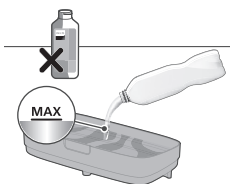
11 Remova o recipiente e esvazie a água restante no recipiente.



Cuidado: tenha cuidado ao manusear o recipiente quente.



12 Esvazie qualquer solução anticalcário restante no depósito de água.



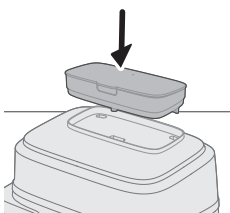
13 Volte a encher o depósito de água apenas com água.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

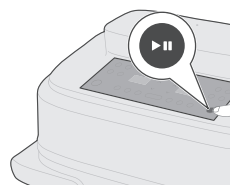


14 Volte a colocar o recipiente no aparelho.

Notas: empurre firmemente o recipiente de volta para o interior do aparelho até este encaixar firmemente na posição correta.



15 Alinhe o depósito de água com a ranhura na parte superior do aparelho e pressione firmemente até encaixar na posição correta.



16 Prima o botão de **iniciar/interromper** para continuar a descalcificação.

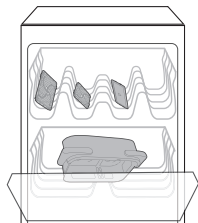
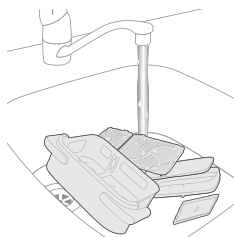


17 O processo de descalcificação dura mais 7 minutos e termina quando voltar a ouvir o sinal sonoro do aparelho.

18 Retire o recipiente.



19 Limpe o recipiente, o divisor de recipientes, placas inferiores e o depósito de água em água corrente. Se necessário, utilize água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").



Sugestão: também pode lavar o recipiente, o divisor de recipiente e as placas inferiores na máquina de lavar a loiça.

Importante: Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente.

Notas: Se utilizar água dura na sua região, poderá ser necessário descalcificar o dispositivo com mais frequência.

Armazenamento

- 1** Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
- 2** Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.

Nota

- Quando transportar a Airfryer, segure-a na horizontal e apoie o recipiente na frente para evitar qualquer inclinação acidental e potenciais danos nas peças.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **www.home.id/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as áreas em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frias ao toque.
		O recipiente e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:
		
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo correto de batatas.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no recipiente é demasiado elevada.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.

Problema	Possível causa	Solução
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.
	Não tocou no botão de ligar/desligar .	Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por exemplo, durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ou ao inserir a placa inferior).	Pode prevenir os danos inserindo a placa inferior no recipiente de forma adequada. Se inserir a placa numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou polmes para assegurarem que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no recipiente.
O ecrã da Airfryer apresenta "E01".	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	Se o dispositivo tiver sido guardado a uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até atingir a temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos antes de o voltar a ligar à tomada. Se o ecrã continuar a apresentar "E01", contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O ecrã da Airfryer apresenta "E04", "E05", "E09" ou "E12".	O dispositivo pode ter uma avaria.	Experimente desligar o dispositivo da tomada e voltar a ligar. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
Ouço algum ruído estranho proveniente do interior do aparelho.	Este aparelho está equipado com uma ventoinha para fazer circular o ar quente e uma bomba de água para ativar a função de vapor. Durante o funcionamento, poderá ouvir sons provenientes destes componentes.	Isto é normal e esperado. Se o ruído aumentar consideravelmente ou se alterar em carácter, contacte o centro de apoio ao cliente para obter assistência.
Há água na câmara de preparação depois da utilização.	Depois da preparação, pode ver água restante na câmara de preparação. Isto deve-se ao vapor gerado durante o funcionamento, que condensa nos alimentos e nas paredes interiores da câmara.	Uma pequena quantidade de condensação é normal. Basta limpá-la com um pano macio, húmido e não abrasivo.
☹ está intermitente.	Não há água no depósito de água.	Adicione água ao depósito de água. Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.
	O depósito de água não está bem encaixado.	Exerça pressão no depósito de água para o encaixar no devido lugar.
	O tubo de água interno está bloqueado.	Proceda à descalcificação. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
☺ está intermitente.	É o lembrete de descalcificação.	Proceda à descalcificação. Consulte o capítulo "Descalcificar".

Problema	Possível causa	Solução
Há condensação na parede durante a preparação a vapor, a limpeza a vapor ou a descalcificação.	É normal. O aparelho pode libertar mais vapor pela saída de ar. Este vapor pode ser empurrado para as superfícies próximas pela ventoinha interna, levando a condensação visível nas paredes.	Para garantir uma utilização segura e ideal: - Coloque o aparelho a pelo menos 20 cm de distância da parede para reduzir a acumulação de condensação. - Certifique-se de que a saída de ar não está diretamente virada para uma tomada elétrica para evitar perigos elétricos. - Não coloque outros eletrodomésticos perto da unidade durante o funcionamento. - Utilize uma esfregona ou um pano macio para secar qualquer condensação que se forme nas superfícies circundantes.
Existem fugas de água na Airfryer.	Fuga interna (por exemplo, tubo de água ou componentes internos). Fissuras ou danos causados por força externa. A queda ou deformação do aparelho pode provocar danos estruturais que podem causar fugas.	Contacte o centro de apoio ao cliente do seu país para obter assistência.
	O depósito de água pode não estar corretamente instalado ou pode estar danificado.	Remova o depósito de água e volte a instalá-lo de forma segura. Verifique se existem fissuras ou danos visíveis. Se encontrar danos, contacte o centro de apoio ao cliente para obter assistência.
A Airfryer não está a produzir vapor suficiente.	Quantidade de água insuficiente no depósito de água.	Inspecione o depósito de água para garantir que há água suficiente.
	O depósito de água não está inserido corretamente.	Exerça pressão no depósito de água para o encaixar no devido lugar.

Problema	Possível causa	Solução
	A entrada de água está suja ou obstruída.	Limpe e enxague cuidadosamente para remover quaisquer obstruções.
	Existe uma obstrução no gerador de vapor ou uma fuga na tubagem.	Se o aparelho tiver sido utilizado durante um longo período de tempo, o gerador de vapor pode necessitar de manutenção. Execute o programa de descalcificação para limpar o sistema de vapor. Se o problema persistir após a descalcificação, contacte o centro de apoio ao cliente no seu país para obter assistência.

Cuprins

Instrucțiuni importante privind siguranța	943
Pericol	943
Avertisment	943
Atenție	945
Câmpuri electromagnetice (EMF)	946
Oprire automată	946
Reciclarea	946
Garanție și asistență	946
Informații privind proiectarea ecologică	947
Introducere	947
Descriere generală	948
Prezentare generală a produsului	948
Prezentarea panoului de control	949
Înainte de prima utilizare	953
Pregătiri înainte de utilizare	953
Utilizarea separatorului de tăvi	954
Tava din stânga [1]	954
Tava din dreapta [2]	955
Tavă XXL/Coș mare	957
Mod tavă dublă	958
Modurile de preparare	960
Gătitul cu setări manuale	960
Modul Prăjire cu aer	960
Modul de prăjire cu abur	970
Modul de preparare la abur	975
Gătitul cu programe presetate	979
Tabel de presetări tava XXL (2750 W)	981
Tabel de presetări tava XXL (2200 W-2300 W)	982
Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2750 W)	982
Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2200 W-2300 W)	983
Tabel de presetări pentru tava din stânga (2750 W)	983
Tabel de presetări pentru tava din stânga (2200 W-2300 W)	983
Funcția de timp (sincronizare)	984
Funcție setări preferate	985
Agitarea alimentelor	985
Când se agită	985
Ce să agiți	985
Cum se agită alimentele	985
Curățarea	986
Curățarea de rutină	986
Curățarea cu abur	988
Detartarea	991
Depozitarea	995

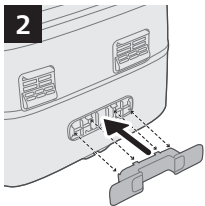
Instrucțiuni importante privind siguranța

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol



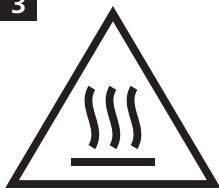
- 1
- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit (fig. 1)
 - Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
 - Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
 - Pune întotdeauna în tavă ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
 - Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
 - Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
 - Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
 - Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
 - Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe tavă.
 - Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.
 - Înainte de prima utilizare, compartimentul de depozitare a cablului trebuie montat pe dispozitiv (fig. 2). Nu scoate niciodată compartimentul de depozitare a cablului.
 - Nu mișca dispozitivul ținând mânerul pe ambele părți.



Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ștecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.

3



- 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 20 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ține mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- Este posibil ca suprafețele accesibile să devină fierbinți în timpul utilizării (fig. 3).
- Depozitarea cartofilor: Temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Deoarece acest Airfryer are două camere de gătit, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe același circuit în același timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice și altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalația ta să răspundă și alimentarea la această priză să se defecteze.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5°C și 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Ține cablul electric departe de suprafețele fierbinți.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Tava 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 coșurilor 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 coșului.
- Nu amplasa fereastra pentru abur a aparatului lângă priză.
- După utilizare, suprafața elementului de încălzire este afectată de căldură reziduală.
- Utilizează întotdeauna boluri de sticlă rezistente la căldură, ustensile metalice sau tăvi din folie de aluminiu care sunt sigure pentru utilizarea la temperaturi ridicate în Airfryer. Evită recipientele din plastic, hârtie sau recipiente care nu sunt sigure pentru cuptor, deoarece acestea se pot topi sau elibera substanțe nocive.

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, dezambla, 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 întotdeauna aparatul 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 închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- 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 gătite în Airfryer.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).
- Ai grijă când torni mâncarea gătită și ai grijă să nu lași accesoriile să cadă.
- Suportul pentru cablu servește, de asemenea, ca distanțier, creând un spațiu între dispozitiv și perete pentru a preveni acumularea de căldură (fig. 3). 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 Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereții bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafețe.
- 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.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu utiliza agenți de curățare alcalini atunci când cureți. Curăță cu o lavetă moale și un detergent blând.
- Deși acest aparat poate funcționa continuu timp de până la 24 de ore, este important să permiți răcirea sa periodică. Funcționarea continuă fără răcire poate cauza supraîncălzirea și poate reduce durata de viață a produsului. Pentru utilizare sigură, oprește aparatul și lasă-l să se răcească înainte de a-l reporni după sesiuni de gătit extinse.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Oprire automată

- această aplicație dispune de funcție de oprire automată. Dacă nu apeși niciun buton în interval de 20 de minute, aparatul se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, apasă butonul de pornire/oprire.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanție și asistență

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă aceasta este ulterioară). Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare.

Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator.
Pentru mai multe informații, pentru piese de schimb sau pentru invocarea
garanției, vizitați site-ul nostru web **home.id/support**.

Informații privind proiectarea ecologică

Informații privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului:
NA565

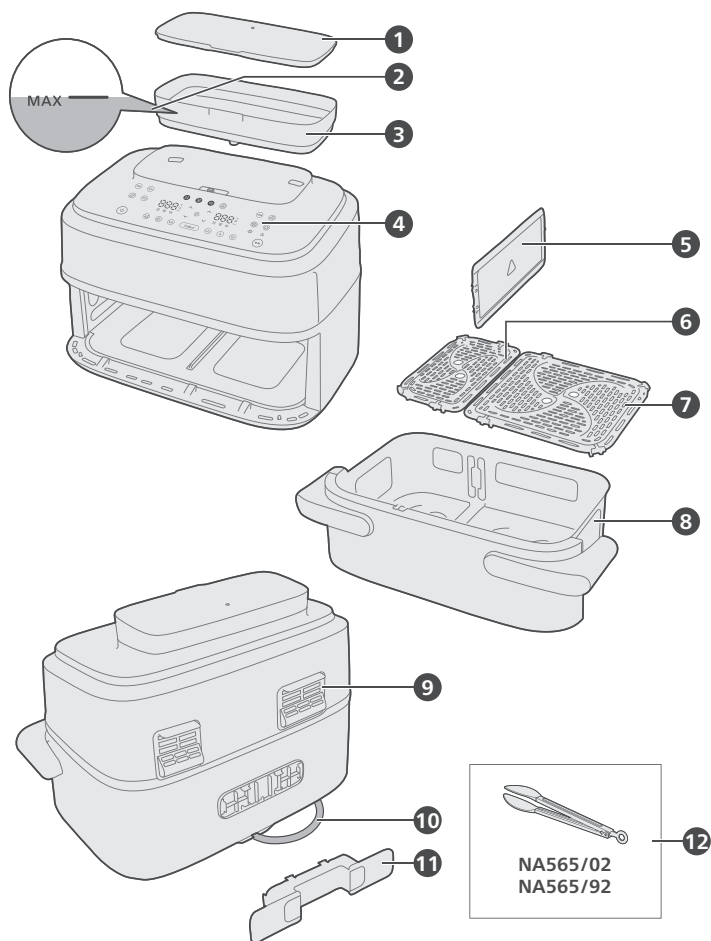
Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P _{oprit}	0,2	W
Consum de energie în modul standby	P _{sb}	/	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	T _{sb}	20	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		
Detalii de contact pentru obținerea mai multor informații	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Țările de Jos		
Aparatul respectă cerințele de proiectare ecologică ale REGULAMENTUL COMISIEI (UE) 2023/826.			

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul
la **www.home.id**.

Descriere generală

Prezentare generală a produsului



- 1 Capacul rezervorului de apă
- 2 Indicator de nivel MAX al apei
- 3 Rezervor de apă
- 4 Panou de control
- 5 Separator de tavă
- 6 Placa inferioară pentru tava din stânga

- 7 Placa inferioară pentru tava din dreapta
- 8 Tavă XXL/Coș mare
- 9 Orificii de ieșire a aerului
- 10 Cablu de alimentare
- 11 Suport pentru cablu
- 12 Clești de bucătărie (numai NA565/02, NA565/92)

Prezentarea panoului de control

Alimentare și operații de bază



Butonul de pornire/oprire

Atinge pentru a porni sau opri Airfryerul.



Butonul de pornire/pauză

Atinge pentru a începe sau a întrerupe procesul de gătit.



Buton de Prăjire cu aer

Atinge pentru a începe prăjirea cu circulația aerului fierbinte, pentru rezultate crocante.



Buton de Prăjire cu abur

Atinge pentru a începe combinarea aburului și a prăjirii cu aer pentru preparate suculente la interior și crocante la exterior.



Buton de gătire la Abur

Atinge pentru a găti alimentele folosind abur pentru încălzire delicată și uniformă.



Buton pentru tava din stânga

Atinge pentru a selecta tava din stânga



Buton pentru tava din dreapta

Atinge pentru a selecta tava din dreapta



Buton pentru tava XXL/Coșul mare

Atinge pentru a selecta tava XXL/Coșul mare



Butoane de creștere/reducere

Atinge pentru a mări sau a reduce temperatura și durata de preparare.



Buton de reglare a temperaturii

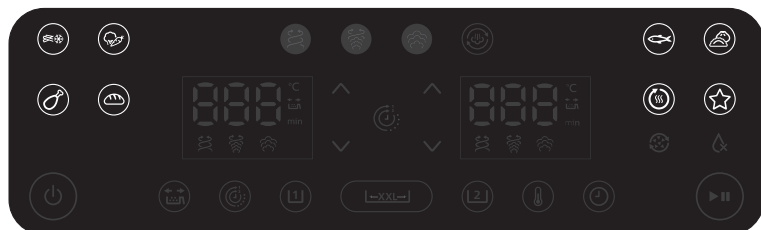
Atinge pentru a intra în modul de reglare a temperaturii.



Buton de ajustare a timpului

Atinge pentru a intra în modul de reglare a timpului.

Programe presetate



Cartofi congelați

Utilizează această presetare pentru a găti cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, sau chiftele crocante de cartofi.



Amestec de legume

Utilizează această presetare pentru a frige sau prepara legumele crocante, în mod uniform, cu ulei minim.



Ciocănele de pui

Utilizează această presetare pentru a găti bine ciocănelele de pui, cu piele crocantă.



Produse coapte la tavă

Utilizează această presetare pentru mâncăruri coapte cu distribuție uniformă a căldurii și rezultate aurii, crocante.



Pește

Utilizează această presetare pentru a găti ușor fileuri de pește sau fructe de mare, menținându-le în același timp umede și moi.



Găluște

Utilizează această presetare pentru a găti uniform găluște, cu un exterior crocant și umplutură delicată.



Reîncălzire

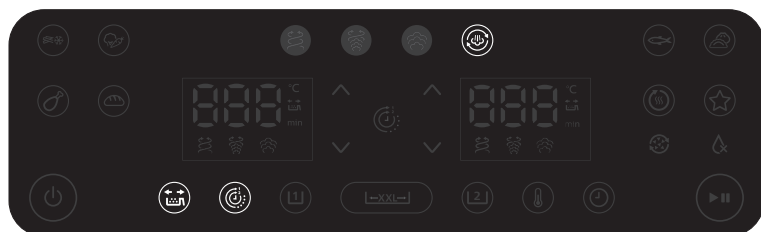
Funcția Reîncălzire încălzește rapid mâncarea gătită, restabilind gustul și textura originală fără a o găti excesiv.



Favorite

Airfryerul tău include o funcție de salvare a timpului și temperaturii preferate pentru utilizare rapidă și consecventă pentru data viitoare (consultați „Funcție setări preferate”).

Funcții suplimentare



Mementoul de agitare

Acest model are un memento de agitare. Pentru rezultate optime, agită sau întoarce imediat alimentele atunci când sună (consultați „Agitarea alimentelor”) alarma de agitare.

Apasă butonul **Memento de agitare** pentru a activa sau a dezactiva alertele. Când sunt activate, vei auzi un semnal sonor scurt și vei vedea butonul clipind – amintindu-ți să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme.



Curățarea cu abur

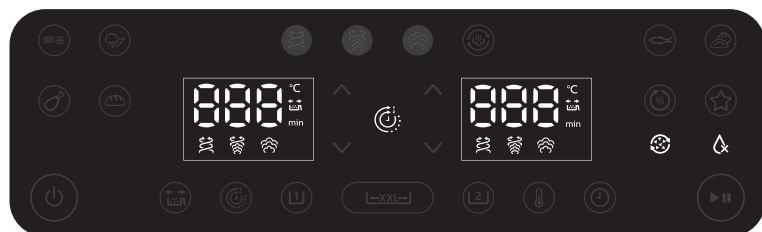
Dizolvă eficient reziduurile grase și asigură o curățare temeinică pentru tavă (consultați „Curățarea cu abur”).



Funcția de timp (sincronizare)

Sincronizează automat durata de preparare pentru a asigura că prepararea se încheie în același timp în ambele tăvi, chiar dacă există durate (consultați „Funcția de timp (sincronizare)”) diferite de preparare.

Afișaj



Afișajul

Afișează timpul de preparare, temperatura, modul de preparare și memento pentru agitare.



Indicarea funcției de timp

Se aprinde când funcția de timp este activată.



Memento apă lipsă

Se aprinde când nu este suficientă apă în rezervor.



Memento pentru detartrare

La fiecare 10 de ore de utilizare a modului de preparare la abur, un memento pentru detartrare va apărea automat și va lumina intermitent pe afișaj.

Înainte de prima utilizare

Important: În timpul primei utilizări, airfryerul poate produce puțin fum și miros. Este normal și ar trebui să dispară în câteva minute.

Atenție: Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.

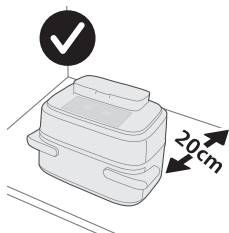
Atenție: Nu atinge suprafețele fierbinți. Manevreează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.

Atenție: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

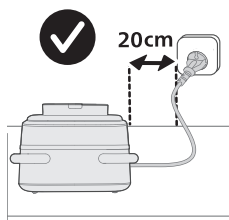
Notă: Nu este necesară preîncălzirea aparatului.

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare.

Pregătiri înainte de utilizare



- 1 Așază aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă. Asigură-te că există suficient spațiu pe masă pentru șina extinsă după ce tava este scoasă.
- 2 Lasă un spațiu de cel puțin 20 cm în spatele aparatului.



Notă: 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 poziționa orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei.

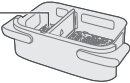
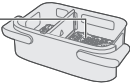
Notă: Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.

Notă: Nu așeza Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereții bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafețe.

Utilizarea separatorului de tăvi

Airfryerul tău este dotat cu o tavă XXL/coș mare și un separator detașabil, oferindu-ți flexibilitate pentru a găti în diferite moduri.

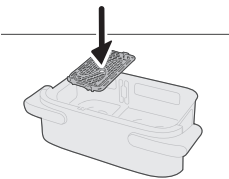
- Tava din stânga [1]: se aplică numai pentru **Prăjirea cu aer**
- Tava din dreapta [2], coșul mare [XXL]: se aplică la **Prăjirea cu aer, Prăjirea cu abur, Abur, Curățarea cu abur și Detartarea**

					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

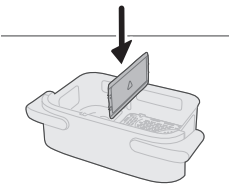
Tava din stânga [1]

Tava din stânga este ideală pentru porții mai mici sau garnituri.

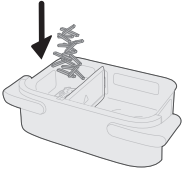
- 1 Pune placa inferioară în tava mică.



- 2 Introdu bine separatorul de tăvi.



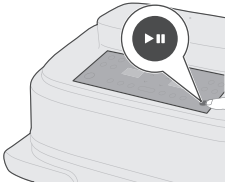
- 3 Adaugă ingredientele în tava din stânga.



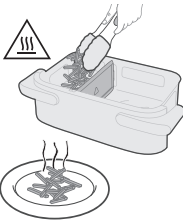
- 4 Atinge **Tava din stânga [1]** pe panoul de control.



- 5 Setează parametrii de gătit și începe să gătești.



- 6 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din tavă atunci când gătitul este terminat.

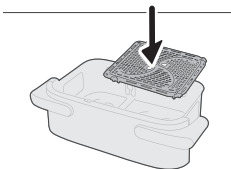


Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.

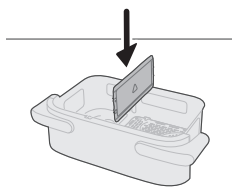
Tava din dreapta [2]

Tava din dreapta [2] este ideală pentru porții mai mari sau feluri principale.

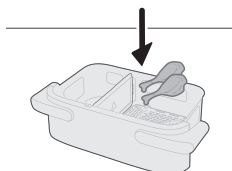
- 1 Pune placa inferioară în tava din dreapta.



2 Introdu bine separatorul de tăvi.



3 Aduagă ingredientele în tava din dreapta.



4 Atinge **Tava din dreapta [2]** pe panoul de control.

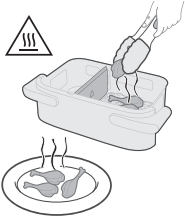


5 Selectează modul **Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur**.



6 Setează parametrii de gătit și începe să gătești.





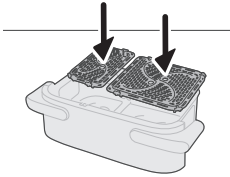
- 7** Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătite din tavă atunci când gătitul este terminat.

Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.

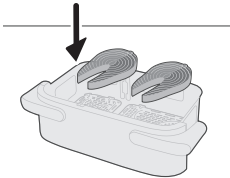
Tavă XXL/Coș mare

Tava XXL/Coșul mare sunt ideale pentru gătitul porțiilor mari sau a meselor pentru întreaga familie într-o singură tavă.

- 1** Pune ambele plăci inferioare în tavă.



- 2** Adaugă ingredientele în tavă.



- 3** Atinge tava **XXL** pe panoul de control.



4 Selectează modul **Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur**.

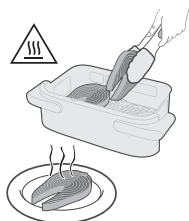


5 Setează parametri de gătit și începe să gătești.



6 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătite din tavă atunci când gătitul este terminat.

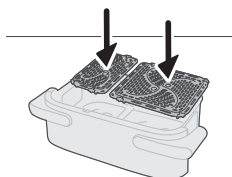
Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.



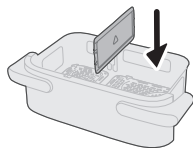
Mod tavă dublă

Ideal pentru a găti două alimente diferite în același timp, fără a amesteca aromele.

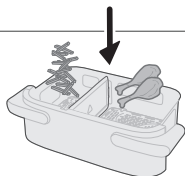
1 Pune ambele plăci inferioare în tavă.



- 2 Introdu bine separatorul de tăvi.



- 3 Aduagă ingredientele în ambele tăvi.



- 4 Atinge **Tava din stânga [1]** pe panoul de control.

- 5 Setează parametrii de preparare pentru tava din stânga.



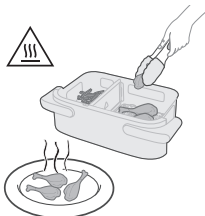
- 6 Atinge **Tava din dreapta [2]** pe panoul de control.



- 7 Selectează modul **Prăjire cu aer**, **Prăjire cu abur** sau **Abur**.



- 8 Setează parametrii de gătit și începe să gătești.



- 9 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din tavă atunci când gătitul este terminat.

Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.

Modurile de preparare

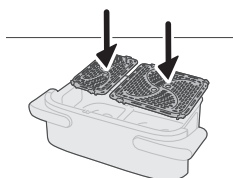
Acest aparat cu funcție de preparare la abur oferă trei moduri de preparare versatile, concepute pentru a se potrivi unei game largi de nevoi de gătit.

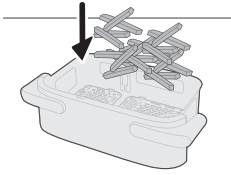
- **Modul Prăjire cu aer** oferă rezultate crocante cu ulei minim, perfect pentru gustări și alimentele prăjite preferate.
- **Modul Prăjire cu abur** combină aerul fierbinte și aburul pentru a păstra umiditatea, asigurând în același timp un finisaj auriu – ideal pentru alimente delicate, precum pâinea de casă și peștele.
- **Modul de preparare la abur** folosește abur pur pentru a găti delicat ingredientele, păstrând nutrienții și textura, fiind perfect pentru legume și fructe de mare.

Gătitul cu setări manuale

Modul Prăjire cu aer

- 1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

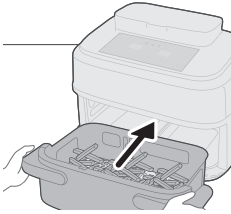




2 Adaugă ingredientele în tavă.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultă „Tabelul de alimente” pentru cantitățile și duratele de preparare recomandate.

Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea tăvii dincolo de linia „**MAX**”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței de preparare.

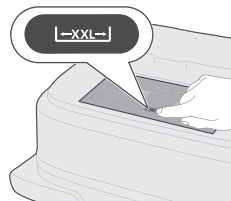


3 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

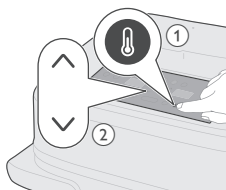


5 Atinge butonul **XXL**.

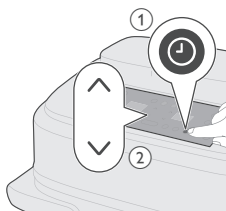
Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



6 Atinge butonul de **Prăjire cu aer** pentru a intra în modul de prăjire cu aer.



- 7 Atinge butonul pentru **Temperatură** și apoi atinge butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta temperatura de preparare dorită.



- 8 Atinge butonul **Timp** și apoi utilizează butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii și duratei de preparare, poți alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate și rezultate optime.



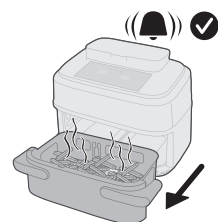
- 9 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor tava.
- Agită sau întoarce pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

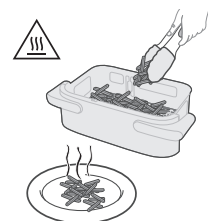
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



- 10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când o scoți din aparat. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



- 11 Scoate alimentele gătitе din tavă.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de Prăjire cu aer

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Notă

- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variațiilor de origine, dimensiune, formă și marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când gătești cantități mai mari (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistența texturii și a preparării.
- Rezultatele gătitului variază în funcție de dimensiunea sau volumul ingredientelor pentru fiecare fel de mâncare. Pentru a obține rezultate perfecte, adaptează presetările de gătit la ingredientele tale specifice. Cartea de rețete Home ID oferă un ghid complet pentru personalizare pe baza dimensiunii și volumului ingredientelor.

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mare	Dreapta	1100 g/39 oz	200°C	32 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 16, 20, 24 și 28 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	Stânga	600 g/21 oz	200°C	43 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 20, 25, 31 și 36 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	XXL	2000 g/70 oz	200°C	38 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 18, 23, 28 și 33 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.) Porție mică	Dreapta	800 g/28 oz	200°C	20 – 30 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 12, 15, 18 și 21 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	Stânga	300 g/11 oz	200°C	22 – 28 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 13, 16, 20 și 24 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	XXL	1300 g/46 oz	200°C	28 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 13, 17, 20 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 (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	Dreapta	800 g/28 oz	180°C	29 – 31 min.	Agită de 2-3 ori pe parcurs
	Stânga	300 g/11 oz	180°C	36 – 38 min.	Agită de 2-3 ori pe parcurs
	XXL	1100 g/38 oz	180°C	30 – 32 min.	Agită de 2-3 ori pe parcurs

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Bucăți congelate de pui	Dreapta	600 g/ 21 oz	180°C	10 – 16 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	300 g/11 oz	180°C	13 – 18 min.	Scutură la jumătatea timpului
	XXL	900 g/32 oz	180°C	11 – 15 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pachetele de primăvară congelate	Dreapta	600 g/ 21 oz	180°C	12 – 18 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	300 g/11 oz	180°C	12 – 18 min.	Agită la jumătatea timpului
	XXL	900 g/32 oz	180°C	13 – 19 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Hamburger (circa 150 g/5 oz/bucată)	Dreapta	4 chiftele	200°C	10 – 16 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	2 chiftele	200°C	10 – 16 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	6 buc.	200°C	10 – 16 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	Dreapta	1200 g/42 oz	150°C	55 – 60 min.	Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	Dreapta	4 buc.	200°C	10 – 15 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	2 buc.	200°C	12 – 17 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	8 buc.	200°C	12 – 18 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz/bucată)	Dreapta	10 buc.	200°C	8 – 13 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	5 buc.	200°C	10 – 14 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	14 buc.	200°C	9 – 14 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Ciocănele de pui (circa 100 g/3,5 oz/bucată) Porție mică	Dreapta	4 buc.	190°C	23 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 13 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de ciocănele de pui
	Stânga	4 buc.	190°C	27 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 14 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de ciocănele de pui
	XXL	8 buc.	190°C	28 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 14 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de ciocănele de pui

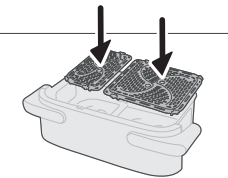
Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Piept de pui (circa 200 g/7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	180°C	15 – 25 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	3 buc.	180°C	20 – 25 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	10 buc.	180°C	22 – 25 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg	Dreapta	1200 g/42 oz	180°C	45 – 60 min.	n/a
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz/bucată)	Dreapta	3 buc.	200°C	15 – 20 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	1 bucată	200°C	16 – 20 min.	n/a
	XXL	4 buc.	200°C	18 – 25 min.	n/a
File de pește (circa 200 g/7 oz)	Dreapta	4 buc.	160°C	10 – 14 min.	n/a
	Stânga	2 buc.	160°C	16 – 22 min.	n/a
	XXL	8 buc.	160°C	16 – 21 min.	n/a

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari) Porție mare	Dreapta	1000 g/35 oz	180°C	23 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual la 11 și 17 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate
	Stânga	800 g/14 oz	180°C	24 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate
	XXL	1800 g/63 oz	180°C	23 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate
Brioșe (circa 40 g/1,4 oz/cupă)	Dreapta	6 buc.	160°C	13 min.	
	Stânga	6 buc.	160°C	16 min.	
	XXL	12 buc.	160°C	15 min.	
Prăjitură	Dreapta	500 g/18 oz	150°C	30 – 35 min.	Folosește accesoriul de copt
Pâine/chifle precoapte (circa 75 g/2,7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	180°C	8 min.	
	Stânga	3 buc.	180°C	8 min.	
	XXL	8 buc.	180°C	8 min.	

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Vegan (gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel)	Dreapta	12 buc.	180°C	12 – 15 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
	Stânga	12 buc.	190°C	15 – 18 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
	XXL	20 buc.	190°C	15 – 20 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
Pâine preparată în casă	Dreapta	550 g/19 oz	150°C	30 – 40 min.	Folosește accesoriul de copt. Nu folosi hârtie de copt.

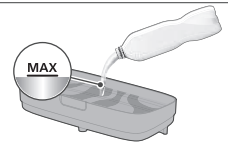
Modul de prăjire cu abur

1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

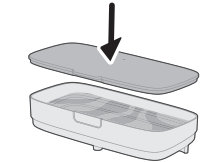


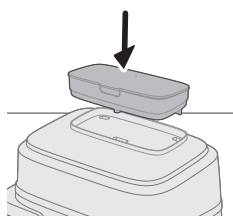
2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

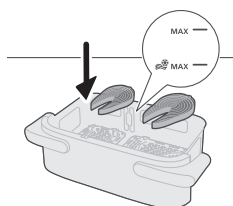


3 Fixează capacul la rezervorul de apă.





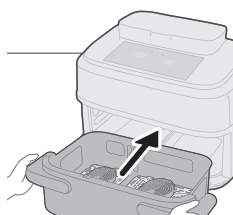
- 4 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



- 5 Aduagă ingredientele în tavă.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultă „Tabelul de alimente” pentru cantitățile și duratele de preparare recomandate.

Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea tăvii dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței de preparare.



- 6 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



- 7 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

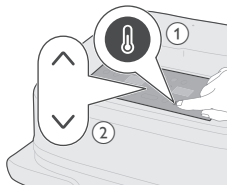


- 8 Atinge butonul **XXL**.

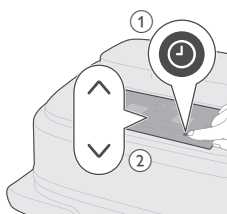
Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



9 Atinge butonul de **prăjire cu abur** pentru a intra în modul de prăjire cu abur.



10 Atinge butonul pentru **Temperatură** și apoi atinge butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta temperatura de preparare dorită.



11 Atinge butonul **Timp** și apoi utilizează butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii și duratei de preparare, poți alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate și rezultate optime.



12 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor tava.
- Agită sau întoarce conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

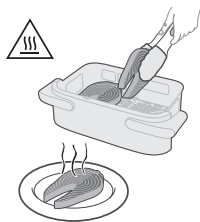
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



13 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți tava. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



14 Scoate alimentele gătitе din tavă.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurpi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de prăjire cu abur

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Notă

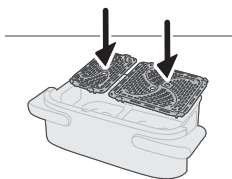
- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variațiilor de origine, dimensiune, formă și marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când gătești cantități mai mari (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistența texturii și a preparării.
- Rezultatele gătitului variază în funcție de dimensiunea sau volumul ingredientelor pentru fiecare fel de mâncare. Pentru a obține rezultate perfecte, adaptează presetările de gătit la ingredientele tale specifice. Cartea de rețete Home ID oferă un ghid complet pentru personalizare pe baza dimensiunii și volumului ingredientelor.

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatură	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeți tăiați în cuburi	Dreapta	800 g/28 oz	180°C	26 – 35 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	26 – 35 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
Ciocănele de pui (circa 125 g/4 oz/bucată)	Dreapta	10 buc.	200°C	22 – 27 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	15 buc.	200°C	23 – 28 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Piept de pui (circa 200 g/7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	180°C	18 – 22 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	12 buc.	180°C	18 – 23 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz/bucată)	Dreapta	3 buc.	200°C	15 – 20 min.	n/a
	XXL	5 buc.	200°C	15 – 20 min.	n/a
File de pește (circa 200 g/7 oz)	Dreapta	4 buc.	160°C	12 – 16 min.	n/a
	XXL	8 buc.	160°C	15 – 20 min.	n/a
Amestec de legume	Dreapta	1000 g/35 oz	200°C	20 – 25 min.	Scutură la jumătatea timpului
Conopidă	Dreapta	600 g/21 oz	150°C	19 – 21 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	1400 g/49 oz	150°C	19 – 23 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Morcovi	Dreapta	600 g/21 oz	150°C	20 – 24 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	1200 g / 42 oz	150°C	20 – 25 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pâine preparată în casă	Dreapta	550 g/19 oz	180°C	30 – 35 min.	Folosește accesoriul de copt. Nu folosi hârtie de copt.
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	40 – 45 min.	Utilizează orice tavă de copt adecvată. Asigură-te că pâinea este cât mai plată posibil sau împarte pâinea în două bucăți mai mici. Nu folosi hârtie de copt.
Găluște	Dreapta	400 g/14 oz	170°C	15 - 20	n/a
	XXL	700 g/25 oz	170°C	17 – 22 min.	n/a
Pui întreg	Dreapta	1200 g / 42 oz	190°C	45 – 55 min.	n/a
	XXL	2 x 1200 g/42 oz	190°C	50 – 60 min.	n/a

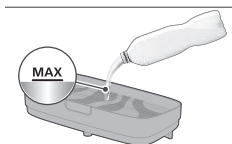
Modul de preparare la abur

- 1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

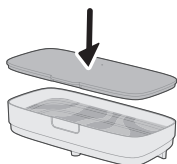


- 2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

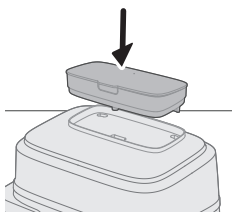
Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



- 3 Fixează capacul la rezervorul de apă.

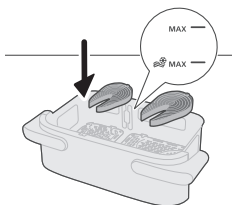


- 4 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.

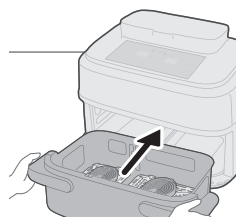


- 5 Aadaugă ingredientele în tavă.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultă „Tabelul de alimente” pentru cantitățile și duratele de preparare recomandate.



Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea tăvii dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței de preparare.

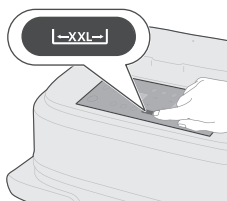


6 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



7 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

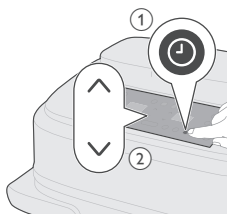


8 Atinge butonul **XXL**.

Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



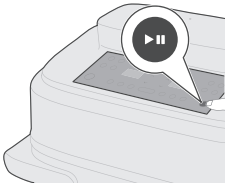
9 Atinge butonul de **gătit la abur** pentru a intra în modul de preparare la abur.



10 Atinge butonul **Time** și apoi utilizează butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Reglarea temperaturii este dezactivată pentru prepararea la abur.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii și duratei de preparare, poți alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate și rezultate optime.



11 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor tava.
- Agită sau întoarce conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



12 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți tava. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



13 Scoate alimentele gătitе din tavă.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de preparare la abur

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Notă

- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variațiilor de origine, dimensiune, formă și marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când gătești cantități mai mari (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistența texturii și a preparării.
- Rezultatele gătitului variază în funcție de dimensiunea sau volumul ingredientelor pentru fiecare fel de mâncare. Pentru a obține rezultate perfecte, adaptează presetările de gătit la ingredientele tale specifice. Cartea de rețete Home ID oferă un ghid complet pentru personalizare pe baza dimensiunii și volumului ingredientelor.

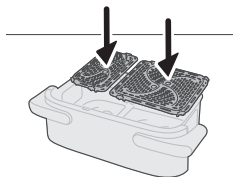
Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeți tăiați în cuburi	Dreapta	800 g/28 oz	100°C	28 – 35 min.	n/a
	XXL	1200 g / 42 oz	100°C	30 – 35 min.	n/a
Cartof întreg (circa 250-300 g/9-11 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	100°C	45 – 55 min.	n/a
	XXL	10 buc.	100°C	40 – 50 min.	n/a
Ciocănele de pui (circa 125 g/4 oz/bucată)	Dreapta	10 buc.	100°C	30 – 40 min.	n/a
	XXL	15 buc.	100°C	30 – 40 min.	n/a
Piept de pui (circa 200 g/7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	100°C	20 – 25 min.	n/a
	XXL	12 buc.	100°C	30 – 40 min.	n/a
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz/bucată)	Dreapta	3 buc.	100°C	15 – 20 min.	n/a
	XXL	8 buc.	100°C	25 – 30 min.	n/a
Legume tari	Dreapta	600 g/21 oz	100°C	12 – 16 min.	n/a
	XXL	1300 g/45 oz	100°C	20 – 28 min.	n/a
Găluște	Dreapta	400 g/14 oz	100°C	15 – 20 min.	n/a
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20 – 25 min.	n/a
Coaste de porc	Dreapta	300 g/11 oz	100°C	30 – 35 min.	Utilizează o placă de dimensiuni cunoscute
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40-45 min.	n/a
Orez	Dreapta	320 g/11 oz	100°C	25 – 30 min.	Folosind vasul de gătit, cum ar fi tavă de copt sau tavă de silicon etc. Adaugă 320 ml apă în vas, raportul orez/apă este de 1:1,25.
	XXL	640 g/22 oz	100°C	25 – 30 min.	Utilizează orice tavă de copt adecvată. Adaugă 600 ml apă în vas, raportul orez/apă este de 1:1,25

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Ignamă/cartof dulce (circa 100g/4 oz/bucată)	Dreapta	8 buc.	100°C	45 – 60 min.	n/a
	XXL	12 buc.	100°C	45 – 60 min.	n/a

Gătitul cu programe presetate

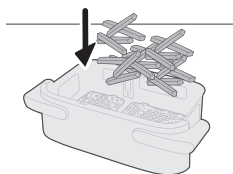
Acest aparat este livrat cu o varietate de programe de gătit presetate, concepute pentru a simplifica pregătirea mesei. Fiecare presetare este optimizată pentru un anumit tip de mâncare, setând automat temperatura ideală și timpul de gătire pentru a oferi rezultate delicioase cu efort minim.

1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.



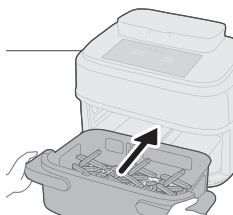
2 Adaugă ingredientele în tavă.

Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea tăvii dincolo de linia „MAX”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței de preparare.



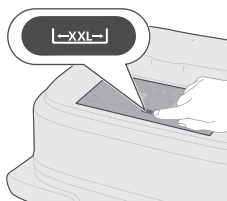
3 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



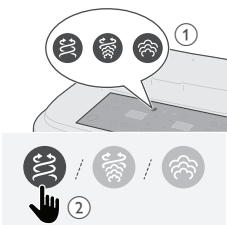


4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



5 Atinge butonul **XXL**.

Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



6 Atinge butonul de **Prăjire cu aer**, **Prăjire cu abur** sau **Abur** pentru a activa unul dintre modurile de gătit.

Notă: Asigură-te că rezervorul de apă umplut este instalat atunci când folosești modurile de **Prăjire cu abur** sau **Abur**.



7 Alege unul dintre programele presetate în funcție de alimentele pe care le gătești.



8 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor tava.
- Agită sau întoarce pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

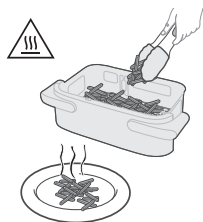
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



- 9 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când o scoți din aparat. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



- 10 Scoate alimentele gătite din tavă.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza tăvii.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de presetări tava XXL (2750 W)

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Temperatură	Timp	Temperatură	Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	1300 g	26 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	1200 g	24 min.	200°C	20 min.	160°C	20 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1875 g	30 min.	190°C	32 min.	200°C	40 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	1500 g	25 min.	180°C	27 min.	180°C	-	-
	Pește	2200 g	18 min.	200°C	20 min.	200°C	22 min.	100°C
	Găluște	800 g	-	-	22 min.	160°C	22 min.	100°C
	Reîncălzire	850 g	6 min.	180°C	22 min.	160°C	16 min.	100°C

Tabel de presetări tava XXL (2200 W-2300 W)

	Preseta-re	Greuta-te reco-manda-tă	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură
	Cartofi congelați	1300 g	29 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	1200 g	25 min.	200°C	21 min.	160°C	20 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1875 g	32 min.	190°C	35 min.	200°C	40 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	1500 g	28 min.	180°C	30 min.	180°C	-	-
	Pește	2200 g	20 min.	200°C	21 min.	200°C	22 min.	100°C
	Găluște	800 g	-	-	25 min.	160°C	22 min.	100°C
	Reîncălzi-re	850 g	6 min.	180°C	22 min.	160°C	16 min.	100°C

Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2750 W)

	Preseta-re	Greuta-te reco-manda-tă	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură
	Cartofi congelați	800 g	24 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	700 g	17 min.	200°C	15 min.	160°C	14 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1200 g	22 min.	190°C	24 min.	200°C	27 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	700 g	19 min.	180°C	23 min.	160°C	-	-
	Pește	600 g	13 min.	190°C	15 min.	200°C	16 min.	100°C
	Găluște	400 g	-	-	18 min.	160°C	20 min.	100°C
	Reîncălzi-re	500 g	7 min.	180°C	18 min.	160°C	13 min.	100°C

Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2200 W-2300 W)

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Temperatură	Timp	Temperatură	Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	800 g	28 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	700 g	18 min.	200°C	16 min.	160°C	14 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1200 g	25 min.	190°C	27 min.	200°C	27 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	700 g	22 min.	180°C	26 min.	160°C	-	-
	Pește	600 g	16 min.	190°C	18 min.	200°C	16 min.	100°C
	Găluște	400 g	-	-	21 min.	160°C	20 min.	100°C
	Reîncălzire	500 g	7 min.	180°C	18 min.	160°C	13 min.	100°C

Tabel de presetări pentru tava din stânga (2750 W)

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte	
			Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	300 g	25 min.	200°C
	Legume	400 g	30 min.	200°C
	Ciocănele de pui	625 g	27 min.	190°C
	Produse coapte la tavă	450 g	20 min.	190°C
	Pește	400 g	19 min.	200°C
	Reîncălzire	140 g	5 min.	160°C

Tabel de presetări pentru tava din stânga (2200 W-2300 W)

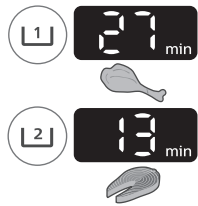
	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte	
			Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	300 g	28 min.	200°C

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte	
			Timp	Temperatură
	Legume	400 g	32 min.	200°C
	Ciocănele de pui	625 g	30 min.	190°C
	Produse coapte la tavă	450 g	25 min.	190°C
	Pește	400 g	22 min.	200°C
	Reîncălzire	140 g	5 min.	160°C

Funcția de timp (sincronizare)

Utilizează butonul pentru funcția de timp pentru a sincroniza automat duratele de preparare în cele 2 tăvi pentru a avea alimentele preparate în același timp.

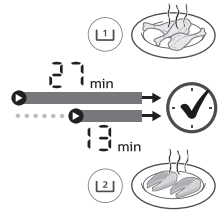
1 Setează timpul de preparare pentru ambele tăvi.



2 Apasă butonul pentru funcția de Timp.



3 Fiecare tavă va începe să prepareze la momente diferite, dar se vor termina în același timp.



Funcție setări preferate

Funcția setări preferate îți permite să salvezi setările preferate de gătit pentru o utilizare rapidă și consecventă.

Tavă: Selectează tava pe care dorești să o folosești – din stânga, din dreapta sau coșul mare (tava XXL)

Mod: După selectarea unei tăvi, alege modul de preparare: Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur. Notă: Modurile Abur și Prăjire cu abur sunt disponibile numai în coșul mare (tava XXL) sau în tava din dreapta.

Timp: Setează durata de gătit în funcție de rețeta ta.

Temperatura: Setează temperatura pentru a obține rezultatele dorite de gătire.

Salvare: După ce ai particularizat setările pentru tava din stânga, din dreapta sau coșul mare (tava XXL), apasă și menține apăsat butonul Favorit timp de 2 secunde pentru a salva setările ca presetare preferată. Data viitoare, pur și simplu selectează coșul, modul de gătire și presetarea preferată salvată pentru a începe să gătești instantaneu fără a reintroduce setările.



Agitarea alimentelor

Când se agită

- Agită sau întoarce mâncarea de 2 până la 3 ori la jumătatea gătitului sau de mai multe ori, dacă dorești.
- Unele presetări includ o funcție încorporată de memento pentru agitare.

Ce să agiți

- Alimentele mici, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets care sunt suprapuse în timpul gătitului necesită, de obicei, agitare pentru a asigura o gătire uniformă și consistentă.
- Dacă nu agiți aceste alimente, s-ar putea găti neuniform sau ar putea rămâne insuficient gătite în unele zone.
- Pentru alimente mai groase, cum ar fi friptura, întoarcerea la jumătatea gătitului ajută la obținerea rumenirii uniforme pe toate părțile.

Cum se agită alimentele

În timpul gătitului, scoate tava din Airfryer pentru a agita, amesteca sau întoarce alimentele.

Pentru a agita alimentele în siguranță:

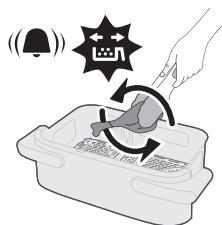
- 1 Pune coșul pe o suprafață termorezistentă.



- 2 Agită ușor coșul și asigură-te că aerul fierbinte ajunge la suprafețele tuturor alimentelor.

Dacă coșul este prea greu pentru agitare:

- 1 Așază coșul pe o suprafață termorezistentă.



- 2 Utilizează clești sau ustensile cu vârf de silicon pentru agita sau întoarce ingredientele. Reintrodu coșul și reîncepe gătitul.

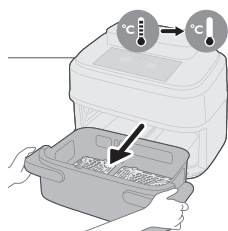
Notă: Airfryerul se va opri automat când coșul este scos. Afișajul va rămâne în stand by până la reintroducerea coșului.

Notă: Gătitul se reia automat după reintroducerea coșului.

Notă: Evită îndepărtarea prelungită a coșului (peste 30 secunde), deoarece acest lucru poate cauza răcirea aparatului.

Curățarea

Curățarea de rutină

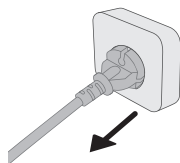


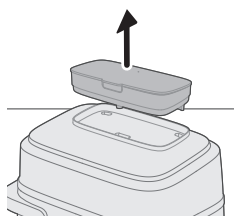
Avertisment: Lasă tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.

Avertisment: tava are un strat antiaderent. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

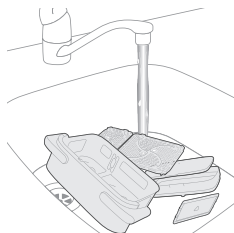
Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

- 1 Apasă butonul de **Pornire/Oprire** pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

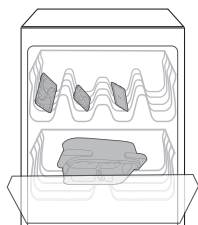




- 3** Dacă a fost utilizată funcția abur activat, scoate rezervorul de apă și golește apa rămasă.



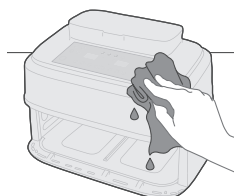
- 4** Curăță tava, separatorul de tăvi, plăcile inferioare și rezervorul de apă sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).



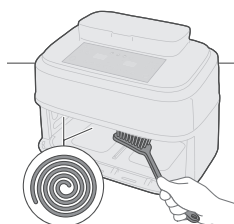
Sugestie: De asemenea, poți curăța tava, separatorul de tăvi și plăcile inferioare în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă există resturi alimentare lipite de tavă, 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 tavă sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent de vase, folosește o soluție de degresant lichid.

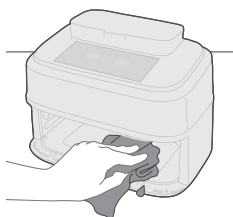
Sugestie: Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.



- 5** Pentru a preveni zgârieturile, șterge ușor exteriorul și interiorul aparatului cu o cârpă neșifonată, curată și moale. Începe cu o cârpă ușor umezită și continuă cu una uscată, dacă este necesar.



- 6** Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



- 7** Curăță interiorul aparatului cu o cârpă moale ușor umezită și continuă să cureți cu una uscată, dacă este necesar.

Curățarea cu abur

Funcția de curățare cu abur dizolvă eficient reziduurile grase și asigură o curățare temeinică atât pentru coș, cât și pentru tavă.

Programul rulează timp de 20 de minute, constând din:

- **15 minute de curățare cu abur** pentru a dizolva depunerile.
- **5 minute de uscare** pentru a asigura că tava este gata de utilizare.

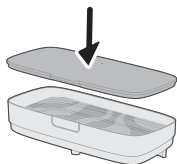
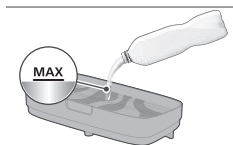
Notă: La pornirea programului de curățare cu abur, aparatul poate elibera mai mulți vapori din partea din spate decât în timpul modului obișnuit de preparare la abur. Acest lucru este normal și poate duce la creșterea condensului pe pereții din apropiere.

Înainte de a începe, asigură-te că:

- Orificiul de evacuare a aerului nu este orientat direct spre nicio priză electrică.
- Nu așeza alte aparate de bucătărie lângă aparat.
- Lasă cel puțin 20 cm de spațiu între aparat și perete pentru a reduce la minimum acumularea de condens.

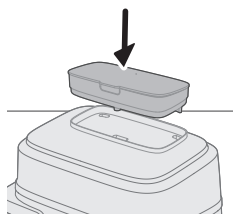
- 1** Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



- 2** Fixează capacul la rezervorul de apă.

- 3 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



- 4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



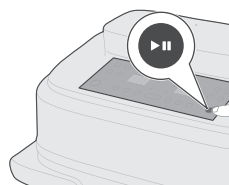
- 5 Atinge butonul **XXL**.



- 6 Atinge butonul de **Curățare cu abur**.



- 7 Apasă butonul **Pornire/pauză** pentru a porni procesul de curățare cu abur.





- 8 După 15 minute, aparatul va emite un semnal sonor continuu și pictograma de curățare cu abur va fi afișată intermitent.

- 9 Scoate tava și curăț-o.

Atenție: Poartă întotdeauna mănuși termorezistente pentru a manevra tava încălzită.

Notă: Dacă rămâne grăsime în tavă, curăț-o cu apă cu detergent sau cu detergent folosind un burete, apoi clătește din nou.

- 10 Reintrodu tava în aparat.

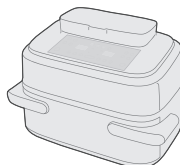
Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



- 11 Procesul de uscare de 5 minute începe automat după ce tava este așezată înapoi.



- 12 După 5 minute, un semnal sonor scurt va indica finalizarea programului de uscare.

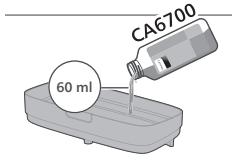


Sugestie: Înainte de prima utilizare sau în caz de neutilizare pe o perioadă lungă de timp, îți sugerăm să utilizezi funcția „curățare cu abur” pentru a curăța bine circuitul de apă și camera de preparare.

Detartrarea

La fiecare 10 de ore de utilizare a modului de preparare la abur, un memento pentru detartrare va apărea automat și va lumina intermitent pe afișaj – aceasta înseamnă că este timpul să rulezi programul de detartrare. Programul de detartrare curăță depunerile de calcar din sistemul de apă al Airfryerului și îi prelungește durata de viață.

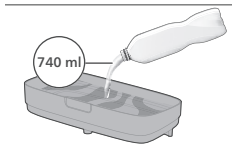
- 1 Umple rezervorul de apă cu 60 ml de detartrant Philips CA6700.



Notă: Detartrantul Philips CA6700 nu este inclus în cutie. Achiziționează-l separat pentru cele mai bune rezultate de detartrare.

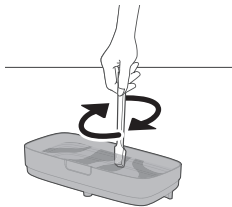
Notă: Pentru a detartra aparatul, recomandăm să utilizezi detartrantul Philips CA6700/55 (disponibil în magazinul online Philips). Aparatul trebuie detartrat după fiecare 10 ore de utilizare a funcției de preparare la abur. Dacă intenționezi să utilizezi un detartrant pe bază de pulbere de acid citric, 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.

- 2 Umple rezervorul de apă cu 740 ml de apă.

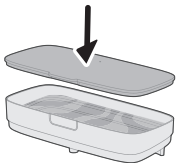


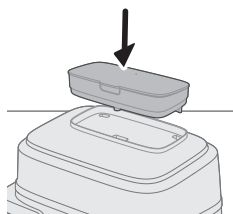
Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

- 3 Amestecă bine apa și detartrantul în rezervorul de apă.



- 4 Fixează capacul la rezervorul de apă.

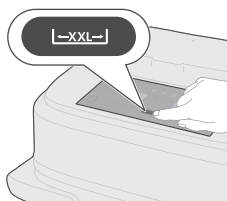




- 5 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



- 6 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



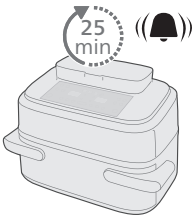
- 7 Atinge butonul **XXL**.



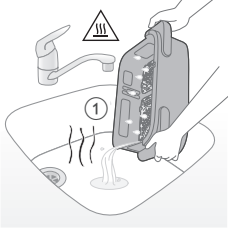
- 8 Ține apăsat butonul de **Curățare cu abur** timp de 3 secunde.



- 9 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe detartrarea.



- 10** După 25 de minute de detartrare, aparatul va emite un semnal sonor scurt și îți va reaminti să scoți tava.

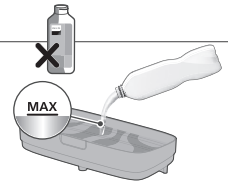


- 11** Scoate tava și golește apa rămasă din tavă.

Atenție: Fii atent atunci când manevrezi tava fierbinte.



- 12** Scurge soluția de detartrare în exces din rezervorul de apă.



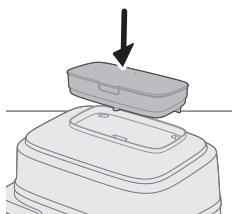
- 13** Reumple rezervorul de apă cu apă.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



- 14** Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



- 15** Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



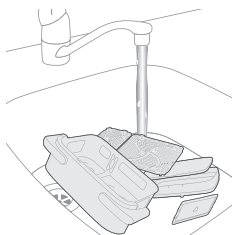
- 16** Apasă butonul **Pornire/pauză** pentru a continua detartrarea.



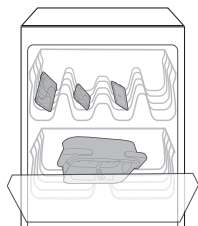
- 17** Procesul de detartrare durează încă 7 minute și se încheie când auzi din nou semnalul sonor al aparatului.



- 18** Scoate tava.



- 19** Curăță tava, separatorul de tăvi, plăcile inferioare și rezervorul de apă sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).



Sugestie: De asemenea, poți curăța tava, separatorul de tăvi și plăcile inferioare în mașina de spălat vase.

Important: 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.

Notă: Dacă utilizezi adesea apă dură în zona ta, este posibil să fie necesar să detartezi mai frecvent.

Depozitarea

- 1 Scoate ștecărul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

Notă

- Atunci când transporti aparatul Airfryer, ține-l orizontal și sprijină tava din partea din față pentru a preveni înclinarea accidentală și eventuala deteriorare a componentelor.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detașabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.home.id/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate zonele pe care trebuie să le atingi în timpul utilizării rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
		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 siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din tavă 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.
	Nu ai atins butonul de pornire/oprire .	Atinge butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate.	Mici pete pot apărea în interiorul tăvii Airfryerului, din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii plăcii inferioare).	Poți preveni deteriorarea prin introducerea corespunzătoare a plăcii inferioare în tavă. Dacă introduci placa în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni ale stratului de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
lese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsimi 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. Întotdeauna curăță bine tava și coșul după fiecare utilizare.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Atinge ferm stratul de aluat sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Uscă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în tavă.
Ecranul Airfryer afișează „E01”.	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 „E01”, apelează serviciul de asistență telefonică sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Ecranul Airfryerului afișează „E04”, „E05”, „E09” sau „E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecțiune.	Încearcă să deconectezi și reconectezi aparatul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Aud niște zgomote ciudate care vin din interiorul aparatului.	Acest aparat este echipat cu un ventilator pentru a circula căldura și o pompă de apă pentru a permite funcția de preparare la abur. În timpul funcționării, este posibil să auzi zgomote de la aceste componente.	Acest lucru este normal și de așteptat. Dacă zgomotul devine semnificativ mai puternic sau se modifică, contactează centrul de asistență pentru clienți pentru asistență suplimentară.
În camera de preparare există apă după utilizare.	După preparare, este posibil să observi apă rămasă în camera de preparare. Acest lucru se datorează aburului generat în timpul funcționării, care condensează pe alimente și pe pereții interiori ai camerei.	O cantitate mică de condens este normală. Pur și simplu șterge-l cu o cârpă moale, umedă, neabrazivă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
☞ luminează intermitent.	Nu există apă în rezervor.	Adaugă apă în rezervorul de apă. Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect.	Apasă rezervorul de apă pentru a-l fixa în poziție.
	Tubul intern de apă este blocat.	Efectuează procesul de detartrare. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
☹ luminează intermitent.	Acesta este mementoul pentru detartrare.	Efectuează procesul de detartrare. Consultă capitolul „Detartrarea”.
Există condens pe pereți în timpul preparării la abur, curățării cu abur și detartrării.	Este normal. Aparatul poate elibera o cantitate mai mare de vapori din orificiul de evacuare a aerului. Acești vapori pot fi direcționați spre suprafețele din apropiere de ventilatorul intern, ducând la formarea de condens vizibil pe pereți.	Pentru a asigura o utilizare sigură și optimă: - Pune aparatul la cel puțin 20 cm distanță de perete pentru a reduce acumularea de condens. - Pentru a evita pericolele electrice, asigură-te că orificiul de evacuare a aerului nu este orientat direct către nicio priză electrică. - Nu așeza alte aparate de bucătărie în apropierea unității în timpul funcționării. - Folosește un mop sau o lavetă moale pentru a usca condensul care se formează pe suprafețele înconjurătoare.
Există scurgeri de apă din Airfryer.	Scurgeri interne (de ex., de la tubul de apă sau componentele interne).	Pentru asistență suplimentară, contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
	Fisuri sau deteriorări cauzate de forță externă. Dacă aparatul a fost scăpat pe jos sau s-a deformat, aceasta poate cauza deteriorări structurale care duc la scurgeri.	

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Este posibil ca rezervorul de apă să nu fie instalat corect sau să fie deteriorat.	Scoate rezervorul de apă și reinstalează-l în siguranță. Verifică dacă există fisuri sau deteriorări vizibile. Dacă descoperi deteriorări, contactează centrul de asistență pentru clienți pentru asistență suplimentară.
Airfryer nu produce suficient abur.	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 rezervorul de apă pentru a-l fixa în poziție.
	Orificiul de alimentare cu apă este murdar sau înfundat.	Curăță-l și clătește-l bine pentru a îndepărta orice blocaje.
	Generatorul de abur este înfundat sau există scurgeri la conductă.	Dacă aparatul a fost utilizat o perioadă extinsă de timp, este posibil ca generatorul de abur să necesite întreținere. Rulează programul de detartrare pentru a curăța sistemul de abur. Dacă problema persistă după detartrare, te rugăm să contactezi centrul de asistență pentru clienți din țara ta pentru asistență suplimentară.

Përmbajtja

Udhëzime të rëndësishme sigurie	1001
Rrezik	1001
Paralajmërim	1001
Kujdes	1003
Fushat elektromagnetike (EMF)	1004
Fikja automatike	1004
Riciklimi	1004
Garancia dhe mbështetja	1004
Informacioni i EcoDesign	1004
Hyrje	1005
Përshkrim i përgjithshëm	1006
Përmbledhje e produktit	1006
Përmbledhja e panelit të komandave	1007
Përpara përdorimit të parë	1012
Përgatitjes përpara përdorimit	1012
Përdorimi i ndarës së tavës	1013
Tava e majtë [1]	1013
Right pan [2]	1014
Tava XXL/shporta Mega	1016
Modaliteti me dy tava	1017
Mënyrat e gatimit	1019
Gatimi me cilësimet manuale	1019
Modaliteti Airfry	1019
Modaliteti Steamfry	1027
Modaliteti Steam	1032
Gatim me programe të paracaktuara	1036
Tabela e preseteve e tavës XXL (2750 W)	1038
Tabela e preseteve e tavës XXL (2200-2300 W)	1039
Tabela e preseteve për tavën e djathtë (2750 W)	1039
Tabela e preseteve për tavën e djathtë (2200-2300 W)	1040
Tabela e preseteve për tavën e majtë (2750 W)	1040
Tabela e preseteve për tavën e majtë (2200-2300 W)	1040
Funksioni Time (sinkronizimi)	1041
Funksioni Favorite	1042
Tundja e ushqimit	1042
Kur ta tundni	1042
Çfarë të tundni	1042
Si ta tundni	1042
Pastrimi	1043
Pastrim rutinë	1043
Pastrimi me avull	1045
Zhgëlqerimi	1048
Vendruajtja	1052

Udhëzime të rëndësishme sigurie

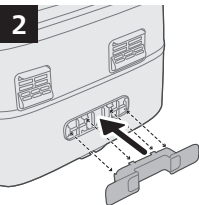
Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik



1

- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë (fig. 1).
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda tiganit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet në tigan.
- Gjithmonë sigurohuni që 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 (fig. 2). Mos e hiqni në asnjë moment mbajtësen e kordonit.
- Mos e lëvizni pajisjen duke mbajtur dorezën në të dyja anët.

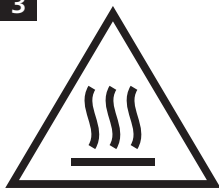


2

Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Lidheni pajisjen vetëm me një prizë muri të tokëzuar, të mbrojtur nga një ndërprerës i rrjedhjeve të tokës.
- Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.

3



- 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 njohurish 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 20 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 arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit (fig. 3).
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Meqenëse kjo Airfryer ka dy ndarje për gatim, fuqia e saj elektrike është e madhe. Mos përdorni pajisje të tjera të fuqishme në të njëjtin qark njëkohësisht (p.sh., çajnikë, skara elektrike dhe pajisje të ngjashme). Përndryshe, mund të ndodhë që siguresa në instalimet e shtëpisë të reagojë dhe rryma në këtë prizë të ndërpritet.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë 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.
- Tigani dhe aksesoret e vendosur brenda hapësirës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Kur gatuar 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 gjitha koshat në vend edhe kur përdoret vetëm njëra ndarje/hapësirë, dhe ta hapni/hiqni vetëm nëse është e nevojshme për mbushjen e koshit.
- Mos e vendosni dritaren e avullit të pajisjes përkundër prizës.
- Në sipërfaqen e rezistencës mbetet akoma nxehtësi pas përdorimit.

- Përdorni gjithmonë tasa qelqi rezistentë ndaj nxehtësisë, enë metalike ose tiganë me fletë alumini që janë të sigurta për përdorim me temperaturë të lartë në fritezë. Shmangni kutitë plastike, letre ose të pamiratuara për përdorim në furrë, pasi mund të shkrijnë ose të lëshojnë substanca të dëmshme.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- 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 nxehtë, 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 spesor, duke krijuar distancë midis pajisjes dhe murit për të parandaluar akumulimin (fig. 3.). 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.
- Për të shmangur dëmtimin e pajisjes, mos përdorni detergjente alkaline gjatë pastrimit. Përdorni një leckë të butë dhe detergjent të butë.
- Edhe pse kjo pajisje mund të funksionojë vazhdimisht deri në 24 orë, është e rëndësishme ta lini të ftohet periodikisht. Funksionimi i vazhdueshëm pa ftohje mund të shkaktojë mbinxehje dhe të shkurtojë jetëgjatësinë e produktit. Për përdorim të sigurt, fiken pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta ndizni sërish pas seancave të gjata të gatimit.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Fikja automatike

- Kjo pajisje është e pajisur me një funksion fikjeje automatike. Nëse nuk shtypni një buton brenda 20 minutave, pajisja fiket automatikisht. Për ta fikur manualisht pajisjen, shtypni butonin e ndezjes/fikjes.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Garancia dhe mbështetja

Versuni Netherlands B.V., e regjistruar në adresën Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ofron një garanci dy vjeçare për këtë produkt pas datës së blerjes (ose datës së dërgesës, nëse është më vonë). Garancia nuk është e vlefshme nëse një defekt shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar ose mosmirëmbajtjes. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion, për pjesë këmbimi ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **home.id/support**.

Informacioni i EcoDesign

Informacioni i EcoDesign për modelin me identifikues: **NA565**

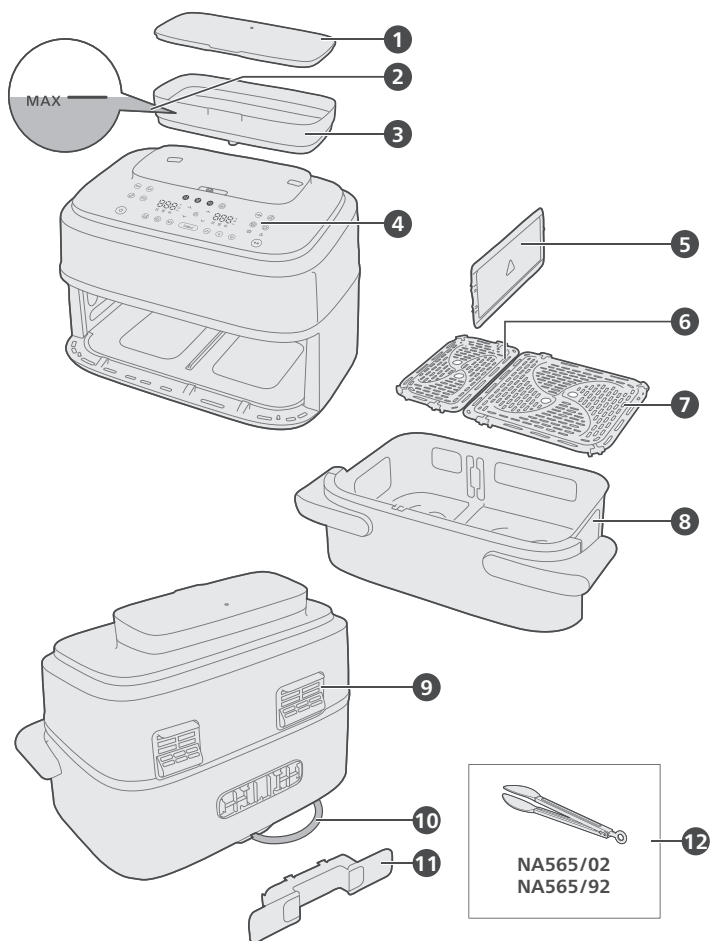
Përshkrimi	Simboli	Vlera	Njësia
Konsumi i energjisë në modalitetin fikur	P _{off}	0,2	W
Konsumi e energjisë në modalitet pasiv	P _{sb}	/	W
Periodha para kalimit automatik në modalitetin pasiv	T _{sb}	20	Min
Standari i matjes për vlerën e servisit	EN 50564:2011		
Detajet e kontaktit për të marrë informacion të mëtejshëm	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Pajisja pajtohet me kërkesat e projektimit ekologjik të RREGULLORES SË KOMISIONIT (BE) 2023/826.			

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!
Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në **www.home.id**.

Përshkrim i përgjithshëm

Përmbledhje e produktit



- 1 Kapaku i depozitës së ujit
- 2 Treguesi MAX i nivelit të ujit
- 3 Depozita e ujit
- 4 Paneli i kontrollit

- 8 Tava XXL/shporta Mega
- 9 Vrimat e daljes së ajrit
- 10 Kordoni elektrik
- 11 Mbajtësja e kordonit
- 12 Mashë (vetëm NA565/02, NA565/92)

- 5 Ndarësja e tavës
- 6 Pjata e poshtme për tavën e majtë
- 7 Pjata e poshtme për tavën e djathtë

Përmbledhja e panelit të komandave

Operacionet e avancuara dhe bazë



Butoni i ndezjes/fikjes

Prekni për të ndezur ose fikur Airfryer.



Butoni i nisjes/pauzës

Shtypni për të filluar ose për të ndaluar procesin e gatimit.



Butoni i skuqjes me ajër

Prekni për të filluar skuqjen në ajër me qarkullim të ajrit të nxehtë për rezultate krokante.



Butoni i skuqjes me avull

Prekni për të filluar gatimin e kombinuar me avull dhe skuqje në ajër për ambiente të brendshme me lagështi dhe ambiente të jashtme krokante.



Butoni i avullit

Prekni lehtë për të gatuar ushqimin duke përdorur avull për ngrohje të butë dhe të njëtrajtshme.



Butoni i tiganit të majtë

Shtypni për të zgjedhur tavën e majtë



Butoni i tiganit të djathtë

Shtypni për të zgjedhur tavën e djathtë



Butoni i tavës XXL/shportës Mega

Shtypni për të zgjedhur tavën XXL/shportën Mega



Butonat e rritjes/uljes

Prekni për të rritur ose ulur temperaturën dhe kohën e gatimit.



Butoni i rregullimit të temperaturës

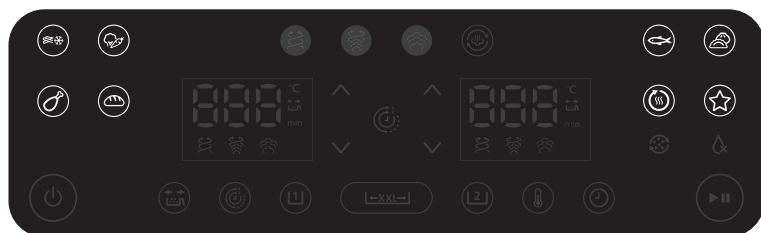
Prekni për të hyrë në modalitetin e rregullimit të temperaturës.



Butoni i rregullimit të kohës

Prekni për të hyrë në modalitetin e rregullimit të kohës.

Programet e paracaktuara



Patate të ngrira

Përdoreni këtë preset për të gatuar patate të skuqura të ngrira, copë patatesh ose kekë të vegjël me kore të artë.



Perime të përziera

Përdoreni këtë preset për të pjekur ose skuqur perimet njëtrajtshëm me vaj minimal.



Kofshë pule

Përdoreni këtë preset për të gatuar mirë kofshët e pulët me lëkurë krokante.



Pjekje në tepsi

Përdoreni këtë parazgjedhje për ushqime të pjekura me shpërndarje të njëtrajtshme të nxehtësisë dhe rezultate të arta dhe krokante.



Peshk

Përdoreni këtë preset për të gatuar me kujdes filetën e peshkut ose frutat e detit duke i mbajtur të njoma dhe krokante.



Petulla

Përdoreni këtë parazgjedhje për të gatuar petulla në mënyrë të barabartë me një sipërfaqe të jashtme krokante dhe mbushje të butë.

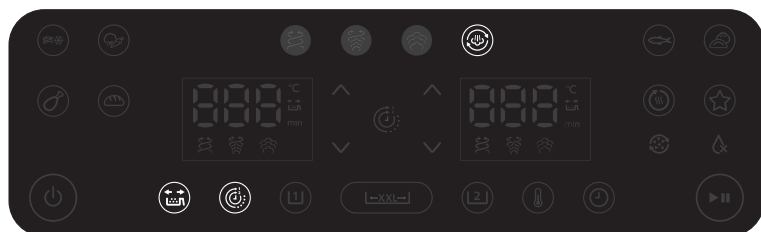
**Ringrohje**

Funksioni Reheat e ngroh shpejt ushqimin e gatuar, duke i rikthyer shijen dhe teksturën fillestare pa e tepruar me gatimin.

**Të preferuarat**

Friteza vjen me funksion ruajtjeje të të preferuarave për të ruajtur kohën dhe temperaturën të preferuar për përdorim të shpejtë dhe të vazhdueshëm për herën tjetër (shih «Funksioni Favorite»).

Funksione shtesë



Rikujtuesi i tundjes

Ky model vjen me rikujtesë për tundje. Për rezultate optimale, tundeni ose kthejeni ushqimin menjëherë kur të bjerë (shih «Tundja e ushqimit») sinjalizuesi i rikujtesës.

Shtypni butonin **Shake Reminder** për të aktivizuar ose çaktivizuar alarmet. Kur aktivizohet, do të dëgjoni një bip dhe do të shihni butonin të pulsojë - duke të kujtuar ta tundni ose ta ktheni ushqimin gjatë gatimit për rezultate më të njëtrajtshme.



Pastrimi me avull

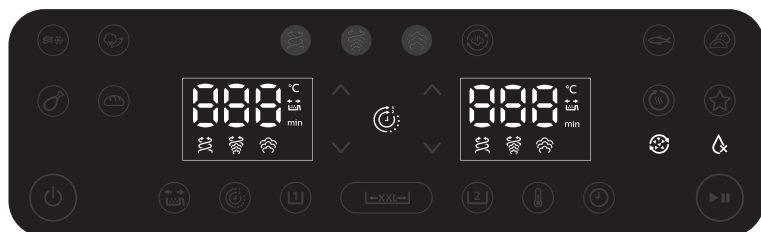
Tret me efikasitet mbetjet e yndyrshme dhe siguron një pastrim të thellë si për shportën ashtu edhe për tavën (shih «Pastrimi me avull»).



Funksioni Time (sinkronizimi)

Sinkronizon automatikisht kohën e gatimit për të siguruar që të dy tiganët të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë, edhe nëse ka kohë (shih «Funksioni Time (sinkronizimi)») të ndryshme gatimi.

Ekrani



Ekrani

Shfaq kohën e gatimit, temperaturën, mënyrën e gatimit dhe kujtesën e tundjes.



Treguesi i funksionit të kohës

Ndizet kur aktivizohet funksioni kohor.



Rikujtuesi për mungesën e ujit

Ndizet kur nuk ka ujë të mjaftueshëm në depozitë.



Rikujtuesi i zhgëlqerimit

Çdo 10 orë përdorimi të funksioneve me avull, do të shfaqet automatikisht një rikujtues zhgëlqerimi dhe do të pulsojë në ekran.

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme: Gjatë përdorimit të parë, Airfryer mund të lëshojë pak tym dhe erë. Kjo është normale dhe duhet të shpërhapet brenda pak minutash.

Kujdes: Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.

Kujdes: Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.

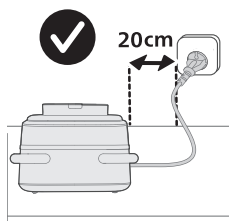
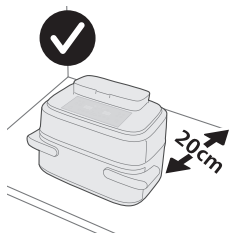
Kujdes: Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

Shënim: Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.

- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë.

Përgatitjes përpara përdorimit

- 1 Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të niveluar dhe rezistente ndaj nxehtësisë. Sigurohuni që të ketë hapësirë të mjaftueshme në tryezë për shinën e zgjatur pasi të nxirret tava.
- 2 Lini të paktën 20 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme të pajisjes.



Shënim: Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga daljet e ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën të sigurt larg avullit dhe daljes. Vendoseni pajisjen të paktën 20 cm nga muri dhe mos i vendosni daljet e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës.

Shënim: Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.

Shënim: Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.

Përdorimi i ndarëses së tavës

Friteza vjen me një tavë XXL/shportë Mega dhe një ndarëse të lëvizshme, duke ju dhënë fleksibilitet për të gatuar në mënyra të ndryshme.

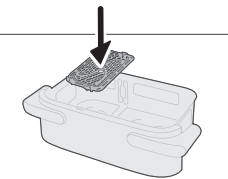
- Tava e majtë [1]: vlen vetëm për **Airfry**
- Tava e djathtë [2], shporta Mega [XXL]: vlen për **Airfry, Steamfry, Steam, Steam cleaning dhe Descaling**

					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

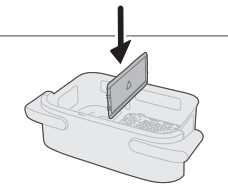
Tava e majtë [1]

Tava e majtë është ideale për racione më të vogla ose pjata shoqëruese.

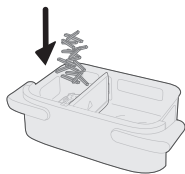
- 1 Vendoseni pjatën e poshtme në tavën e majtë.



- 2 Vendoseni ndarësen e tavës në mënyrë të sigurt.



3 Shto përbërësit në tavën e majtë.



4 Shtypni **Left Pan [1]** në panelin e kontrollit.

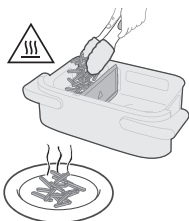


5 Vendosni parametrat e gatimit dhe filloni gatimin.



6 Përdorni mashë kuzhine për të hequr ushqimin e gatuar nga tigani pasi gatimi të ketë mbaruar.

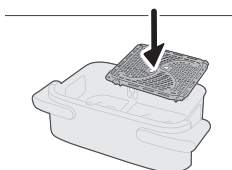
Shënim: Modelet NA565/02 dhe NA565/92 përfshijnë mashë kuzhine në paketim. Për modelet e tjera, mashat shiten veçmas.



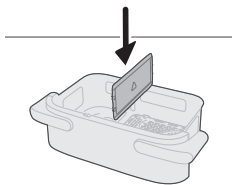
Right pan [2]

Tava e djathtë [2] është ideale për racione më të mëdha ose pjata kryesore.

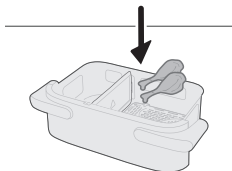
1 Vendoseni pjatën e poshtme në tavën e djathtë.



2 Vendoseni ndarësen e tavës në mënyrë të sigurt.



3 Shtoni përbërësit në tavën e djathtë.



4 Shtypni **Right Pan [2]** në panelin e kontrollit.

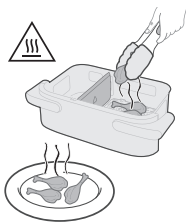


5 Zgjidhni modalitetin **Airfry, Steamfry ose Steam**.



6 Vendosni parametrat e gatimit dhe filloni gatimin.





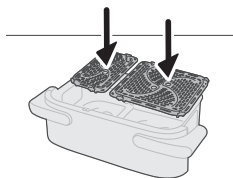
- 7** Përdorni mashë kuzhine për të hequr ushqimin e gatuar nga tigani pasi gatimi të ketë mbaruar.

Shënim: Modelet NA565/02 dhe NA565/92 përfshijnë mashë kuzhine në paketim. Për modelet e tjera, mashat shiten veçmas.

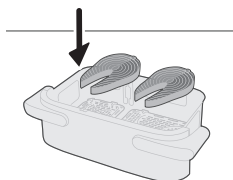
Tava XXL/shporta Mega

Tava XXL/shporta Mega është ideale për gatimin e racioneve të mëdha ose vakteve të tëra në një tavë të vetme.

- 1** Vendosini të dy pjatat e poshtme në tavë.



- 2** Shtoni përbërësit në tavë.



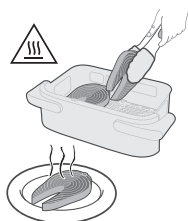
- 3** Shtypni tavën **XXL** në panelin e kontrollit.



4 Zgjidhni modalitetin **Airfry**, **Steamfry** ose **Steam**.



5 Vendorsni parametrat e gatimit dhe filloni gatimin.



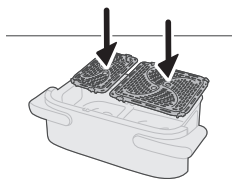
6 Përdorni mashë kuzhine për të hequr ushqimin e gatuar nga tigani pasi gatimi të ketë mbaruar.

Shënim: Modelet NA565/02 dhe NA565/92 përfshijnë mashë kuzhine në paketim. Për modelet e tjera, mashat shiten veçmas.

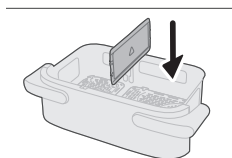
Modaliteti me dy tava

Ideal për gatimin e dy ushqimeve të ndryshme njëherësh pa përzier aromat.

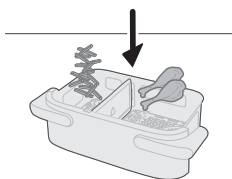
1 Vendorsini të dy pjatat e poshtme në tavë.



2 Vendorseni ndarësen e tavës në mënyrë të sigurt.



3 Shtoni përbërësit në të dyja tavat.



4 Shtypni **Left Pan [1]** në panelin e kontrollit.

5 Vendosni parametrat e gatimit për tiganin e majtë.



6 Shtypni **Right Pan [2]** në panelin e kontrollit.

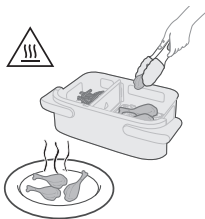


7 Zgjidhni modalitetin **Airfry, Steamfry ose Steam**.



8 Vendosni parametrat e gatimit dhe filloni gatimin.





- 9 Përdorni mashë kuzhine për të hequr ushqimin e gatuar nga tigani pasi gatimi të ketë mbaruar.

Shënim: Modelet NA565/02 dhe NA565/92 përfshijnë mashë kuzhine në paketim. Për modelet e tjera, mashat shiten veçmas.

Mënyrat e gatimit

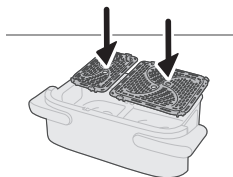
Kjo pajisje me funksion avulli ofron tri mënyra gatimi shumëfunktionale të projektuara për t'iu përshtatur një game të gjerë nevojash gatimi.

- **Airfry Mode** ofron rezultate krokante me vaj minimal, perfekt për ushqime të lehta dhe ushqime të skuqura.
- **Steamfry Mode** kombinon ajrin e nxehtë dhe avullin për të bllokuar lagështinë duke arritur një rezultat të praruar - ideal për ushqime delikate si buka, pica dhe peshku i bërë në shtëpi.
- **Steam Mode** përdor avull të pastër për të gatuar lehtë përbërësit, duke ruajtur lëndët ushqyese dhe teksturën, duke e bërë perfekt për perimet dhe ushqimet e detit.

Gatimi me cilësimet manuale

Modaliteti Airfry

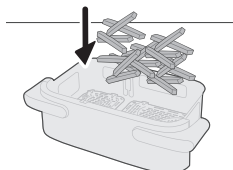
- 1 Fusni të dy pjatat e poshtme në tavë.

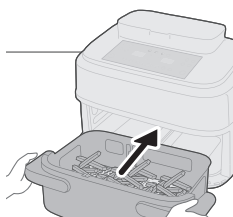


- 2 Shtoni përbërësit në tavë.

Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

Shënim: Mos tejkaloni sasitë e sugjeruara apo mbushjen e tavës përtej vijës "MAX", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



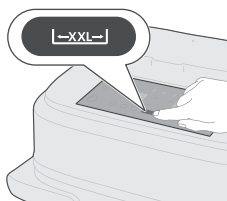


3 Vendoseni sërish tavën në pajisje.

Shënim: Shtyjeni fort enën sërish në pajisje derisa të fiksohet mirë në vend.



4 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.

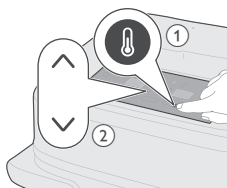


5 Shtypni butonin **XXL**.

Shënim: Trokit butonin e duhur të tavës sipas tavës që po përdorni.



6 Shtypni butonin **Airfry** për të hyrë në modalitetin Airfry.



7 Shtypni butonin **Temperature** dhe më pas butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar të gatimit.



- 8 Shtypni butonin **Time** dhe më pas butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.

Shënim: Përveç zgjedhjes manuale të temperaturës dhe kohës së gatimit, mund të zgjidhni edhe nga një sërë programesh të paracaktuara të projektuara për komoditet dhe rezultate optimale.



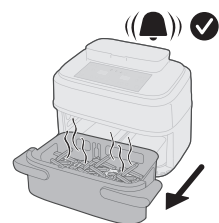
- 9 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundni ose kthejini përbërësit mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.

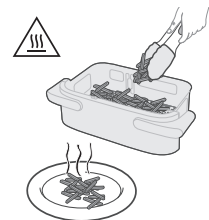
Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.



- 10 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, tava pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë tavën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje ose shtrojë silikoni) kur e hiqni nga pajisja. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tigani mund të dalë avull i nxehtë.



- 11 Hiqni ushqimin e gatuar nga tava.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tigantit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e ushqimit për modalitetin Airfry

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

Shënim

- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.
- Kur gatواني sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngjira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.

- Rezultatet e gatimit ndryshojnë sipas madhësisë ose vëllimit të përbërësve për secilën pjatë. Për të arritur rezultate optimale, përshtatini cilësimet e gatimit sipas përbërësve tuaj specifikë. Home ID Recipe Book (libri i recetave i Home ID) ofron një udhëzues të plotë për personalizim bazuar në madhësinë dhe vëllimin e përbërësve.

Përbërësit

Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Djathtas	1100g / 39 oz	200°C	32 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 16, 20, 24 dhe 28 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Majtas	600g / 21 oz	200°C	43 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 20, 25, 31 dhe 36 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
XXL	2000g / 70 oz	200°C	38 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 18, 23, 28 dhe 33 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.

Patate të skuqura të ngrira
(7x7 mm / 0,3x0,3 in)
Racion i madh

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Patate të skuqura të ngrira (7x7 mm / 0,3x0,3 in) Racion i vogël	Djathtas	800g / 28 oz	200°C	20 - 30 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 12, 15, 18 dhe 21 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
	Majtas	300g / 11 oz	200°C	22-28 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 13, 16, 20 dhe 24 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
	XXL	1300g / 46 oz	200°C	28 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 13, 17, 20 dhe 25 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 (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	Djathtas	800g / 28 oz	180°C	29 - 31 min	Tundeni 2–3 herë midis
	Majtas	300g / 11 oz	180°C	36 - 38 min	Tundeni 2–3 herë midis
	XXL	1100g / 38 oz	180°C	30–32 min	Tundeni 2–3 herë midis

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kroketa të ngrira pule	Djathtas	600 g/ 21 oz	180°C	10 - 16 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
	Majtas	300g / 11 oz	180°C	13 - 18 min	Tundeni në gjysmë të kohës
	XXL	900 g/32 oz	180°C	11 - 15 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
Role të ngrira	Djathtas	600 g/ 21 oz	180°C	12 - 18 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
	Majtas	300g / 11 oz	180°C	12 - 18 min	Tundeni në gjysmë të kohës
	XXL	900 g/32 oz	180°C	13 - 19 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
Hamburger (rreth 150 g/5 oz/copë)	Djathtas	4 qofte	200°C	10 - 16 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	Majtas	2 qofte	200°C	10 - 16 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	XXL	6 copë	200°C	10 - 16 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	Djathtas	1200g / 42 oz	150°C	55 - 60 min	Përdorni aksesoren e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	Djathtas	4 copë	200°C	10 - 15 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	Majtas	2 copë	200°C	12 - 17 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	XXL	8 copë	200°C	12 - 18 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz/copë)	Djathtas	10 copë	200°C	8 - 13 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	Majtas	5 copë	200°C	10 - 14 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	XXL	14 copë	200°C	9 - 14 min	Kthejeni në gjysmë të kohës

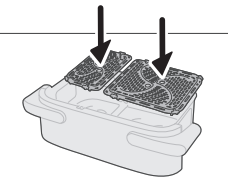
Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kofshë pule (rreth 100 g/3,5 oz/copë) Racion i vogël	Djathtas	4 copë	190°C	23 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni, kthejeni ose përzieni manualisht në gjysmë të kohës, në 13 minuta gjatë procesit të gatimit, për të arritur performancë optimale gatimi për racione të vogla kroketash
	Majtas	4 copë	190°C	27 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni, kthejeni ose përzieni manualisht në gjysmë të kohës, në 14 minuta gjatë procesit të gatimit, për të arritur performancë optimale gatimi për racione të vogla kroketash
	XXL	8 copë	190°C	28 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni, kthejeni ose përzieni manualisht në gjysmë të kohës, në 14 minuta gjatë procesit të gatimit, për të arritur performancë optimale gatimi për racione të vogla kroketash
Gjoks pule (rreth 200 g/7 oz/copë)	Djathtas	4 copë	180°C	15 - 25 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	Majtas	3 copë	180°C	20 - 25 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	XXL	10 copë	180°C	22 - 25 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
Pulë e plotë	Djathtas	1200g / 42 oz	180°C	45 - 60 min	n/a

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz/copë)	Djathtas	3 copë	200°C	15 - 20 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	Majtas	1 copë	200°C	16 - 20 min	n/a
	XXL	4 copë	200°C	18 - 25 min	n/a
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	Djathtas	4 copë	160°C	10 - 14 min	n/a
	Majtas	2 copë	160°C	16 - 22 min	n/a
	XXL	8 copë	160°C	16 - 21 min	n/a
Perime të përziera (të prera trashë) Racion i madh	Djathtas	1000 g/35 oz	180°C	23 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni manualisht në minutat 11 dhe 17 gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera
	Majtas	800 g/14 oz	180°C	24 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni manualisht në minutat 12 dhe 18 gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera
	XXL	1800 g/63 oz	180°C	23 min	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni manualisht në minutat 12 dhe 18 gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera
Kekë të vegjël (rreth 40 g/1.4 oz/copë)	Djathtas	6 copë	160°C	13 min	
	Majtas	6 copë	160°C	16 min	
	XXL	12 copë	160°C	15 min	
Kek	Djathtas	500 g/18 oz	150°C	30 - 35 min	Përdorni aksesoren e pjekjes

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Bukë/simate të paragatuara (rreth 75 g/ 2,7 oz/copë)	Djathtas	4 copë	180°C	8 min	
	Majtas	3 copë	180°C	8 min	
	XXL	8 copë	180°C	8 min	
Vegane (ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)	Djathtas	12 copë	180°C	12 - 15 min	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
	Majtas	12 copë	190°C	15 - 18 min	Tundeni 2 herë midis
	XXL	20 copë	190°C	15 - 20 min	Tundeni 2 herë midis
Bukë shtëpie	Djathtas	550g / 19 oz	150°C	30 - 40 min	Përdorni aksesoren e pjekjes. Mos përdorni letër furre.

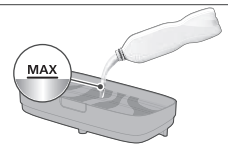
Modaliteti Steamfry

1 Fusni të dy pjatat e poshtme në tavë.

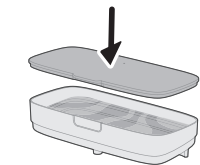


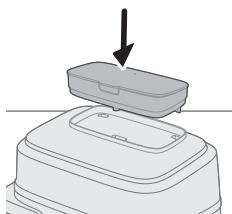
2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

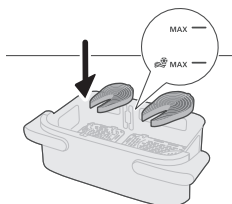


3 Siguroni kapakun në depozitën e ujit.





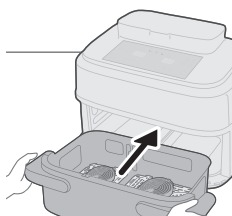
- 4 Vendoseni depozitën e ujit në vijën e kanalit në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni fort derisa të fiksohet në vendin e vet.



- 5 Shtoni përbërësit në tavë.

Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasi të dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

Shënim: Mos tejkaloni sasi të e sugjeruara apo mbushjen e tavës përtej vijës "**MAX**", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



- 6 Vendoseni sërish tavën në pajisje.

Shënim: Shtypni fort enën sërish në pajisje derisa të fiksohet mirë në vend.



- 7 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.



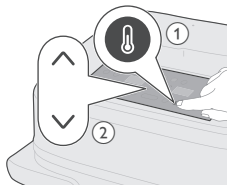
- 8 Shtypni butonin **XXL**.

Shënim: Trokit butonin e duhur të tavës sipas tavës që po përdorni.

9 Shtypni butonin **Steamfry** për të hyrë në modalitetin Steamfry.

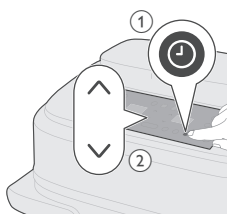


10 Shtypni butonin **Temperature** dhe më pas butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar të gatimit.



11 Shtypni butonin **Time** dhe më pas butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.

Shënim: Përveç zgjedhjes manuale të temperaturës dhe kohës së gatimit, mund të zgjidhni edhe nga një sërë programesh të paracaktuara të projektuara për komoditet dhe rezultate optimale.



12 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundeni ose ktheni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.



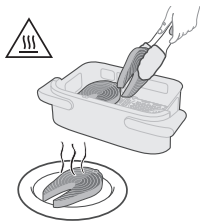
Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.

13 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, tava pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë tavën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrojë silikoni) kur ta hiqni tavën. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tigani mund të dalë avull i nxehtë.





14 Hiqni ushqimin e gatuar nga tava.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e ushqimit për modalitetin Steamfry

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

Shënim

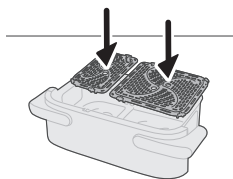
- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.
- Kur gatueri sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.
- Rezultatet e gatimit ndryshojnë sipas madhësisë ose vëllimit të përbërësve për secilën pjatë. Për të arritur rezultate optimale, përshtatini cilësimet e gatimit sipas përbërësve tuaj specifikë. Home ID Recipe Book (libri i recetave i Home ID) ofron një udhëzues të plotë për personalizim bazuar në madhësinë dhe vëllimin e përbërësve.

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	Djathtas	800g / 28 oz	180°C	26 - 35 min	Tundeni 2 herë midis
	XXL	1200g / 42 oz	180°C	26 - 35 min	Tundeni 2 herë midis
Kofshë pule (rreth 125 g/4 oz/copë)	Djathtas	10 copë	200°C	22 - 27 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	XXL	15 copë	200°C	23 - 28 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
Gjoks pule (rreth 200 g/7 oz/copë)	Djathtas	4 copë	180°C	18 - 22 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
	XXL	12 copë	180°C	18 - 23 min	Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz/copë)	Djathtas	3 copë	200°C	15 - 20 min	n/a
	XXL	5 copë	200°C	15 - 20 min	n/a
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	Djathtas	4 copë	160°C	12-16 min	n/a
	XXL	8 copë	160°C	15 - 20 min	n/a

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Perime të përziera	Djathtas	1000 g/35 oz	200°C	20 - 25 min	Tundeni në gjysmë të kohës
Lulelakër	Djathtas	600g / 21 oz	150°C	19 - 21 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
	XXL	1400g / 49 oz	150°C	19 - 23 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
Karota	Djathtas	600g / 21 oz	150°C	20 - 24 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
	XXL	1200g / 42 oz	150°C	20 - 25 min	Tundeni ose rrotullojeni në gjysmë të kohës
Bukë shtëpie	Djathtas	550g / 19 oz	180°C	30 - 35 min	Përdorni aksesorin e pjekjes. Mos përdorni letër furre.
	XXL	1200g / 42 oz	180°C	40 - 45 min	Përdorni çfarëdo tepsie të përshtatshme për pjekje. Sigurohuni që buka të jetë sa më e sheshtë ose ndajeni në dy copa më të vogla. Mos përdorni letër furre.
Petulla	Djathtas	400g / 14 oz	170°C	15 - 20	n/a
	XXL	700g / 25 oz	170°C	17 - 22 min	n/a
Pulë e plotë	Djathtas	1200g / 42 oz	190°C	45 - 55 min	n/a
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190°C	50 - 60 min	n/a

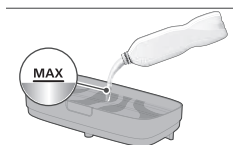
Modaliteti Steam

- 1 Fusni të dy pjatat e poshtme në tavë.

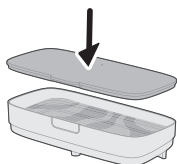


- 2 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

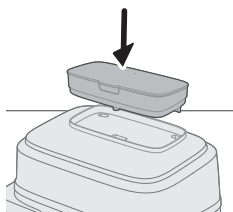
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.



- 3 Siguroni kapakun në depozitën e ujit.



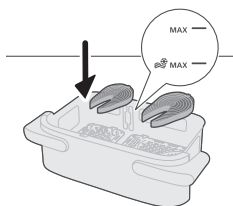
- 4 Vendoseni depozitën e ujit në vijën e kanalit në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni fort derisa të fiksohet në vendin e vet.



- 5 Shtoni përbërësit në tavë.

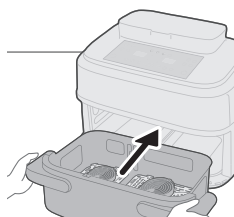
Shënim: Airfryer është i përshtatshëm për përgatitjen e një larmie të gjerë përbërësish. Për rezultate më të mira, shihni "Tabelën e ushqimeve" për sasi të dhe kohët e rekomanduara të gatimit.

Shënim: Mos tejkaloni sasi të e sugjeruara apo mbushjen e tavës përtej vijës "**MAX**", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.



6 Vendoseni sërish tavën në pajisje.

Shënim: Shtyjeni fort enën sërish në pajisje derisa të fiksohet mirë në vend.

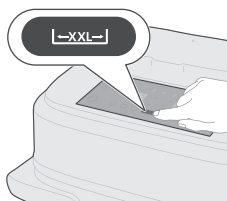


7 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.



8 Shtypni butonin **XXL**.

Shënim: Trokit butonin e duhur të tavës sipas tavës që po përdorni.



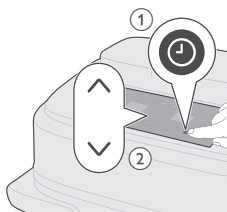
9 Shtypni butonin **Steam** për të hyrë në modalitetin Steam.



10 Shtypni butonin **Time** dhe më pas butonin **Increase** ose **Decrease** për të zgjedhur kohën e dëshiruar të gatimit.

Shënim: Rregullimi i temperaturës është i çaktivizuar për Steaming.

Shënim: Përveç zgjedhjes manuale të kohës së gatimit, mund të zgjidhni edhe nga një sërë programesh të paracaktuara të projektuara për komoditet dhe rezultate optimale.





11 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundeni ose ktheni përmbajtjen mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.

Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

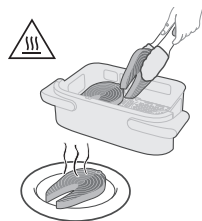
Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.

12 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.



Kujdes: Pas procesit të gatimit, tava pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë tavën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. skarë mbajtëse ose shtrojë silikoni) kur ta hiqni tavën. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tigan mund të dalë avull i nxehtë.

13 Hiqni ushqimin e gatuar nga tava.



Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazni me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e ushqimit për modalitetin Steam

Tabela e mëposhtme ofron cilësime bazë të rekomanduara për përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.

Shënim

- Cilësimet e renditura synohen si udhëzime. Për shkak të ndryshimeve në origjinën e përbërësve, madhësinë, formën dhe markën, rezultatet optimale nuk mund të garantohen për të gjithë përbërësit.
- Kur gatueri sasi më të mëdha (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundni, rrotulloni ose trazoni përbërësit 2-3 herë gjatë procesit të gatimit për të siguruar teksturë dhe gatim të njëtrajtshëm.
- Rezultatet e gatimit ndryshojnë sipas madhësisë ose vëllimit të përbërësve për secilën pjatë. Për të arritur rezultate optimale, përshtatini cilësimet e gatimit sipas përbërësve tuaj specifikë. Home ID Recipe Book (libri i recetave i Home ID) ofron një udhëzues të plotë për personalizim bazuar në madhësinë dhe vëllimin e përbërësve.

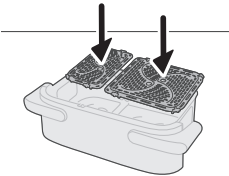
Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	Djathtas	800g / 28 oz	100°C	28 - 35 min	n/a
	XXL	1200g / 42 oz	100°C	30 - 35 min	n/a
Patate e plotë (rreth 250–300 g/9–11 oz/copë)	Djathtas	4 copë	100°C	45 - 55 min	n/a
	XXL	10 copë	100°C	40 - 50 min	n/a
Kofshë pule (rreth 125 g/4 oz/copë)	Djathtas	10 copë	100°C	30 - 40 min	n/a
	XXL	15 copë	100°C	30 - 40 min	n/a
Gjoks pule (rreth 200 g/7 oz/copë)	Djathtas	4 copë	100°C	20 - 25 min	n/a
	XXL	12 copë	100°C	30 - 40 min	n/a
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz/copë)	Djathtas	3 copë	100°C	15 - 20 min	n/a
	XXL	8 copë	100°C	25 - 30 min	n/a
Perime të forta	Djathtas	600g / 21 oz	100°C	12 - 16 min	n/a
	XXL	1300g / 45 oz	100°C	20 - 28 min	n/a
Petulla	Djathtas	400 g/14 oz	100°C	15 - 20 min	n/a
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20 - 25 min	n/a
Brinjë derri	Djathtas	300 g/11 oz	100°C	30 - 35 min	Përdorni pjatë me madhësi të caktuar
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40–45 min	n/a
Oriz	Djathtas	320 g / 11 oz	100°C	25 - 30 min	Duke përdorur një tenxhere gatimi, si pjekjeje, tepsi silikoni etj., shtoni 320 ml ujë në tenxhere, raporti oriz/ujë është 1:1.25.
	XXL	640 g / 22 oz	100°C	25 - 30 min	Përdorni çfarëdo tepsie të përshtatshme për pjekje. Shtoni 600 ml ujë në tenxhere, raporti oriz/ujë është 1:1.25.

Përbërësit	Tigani	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Patate e ëmbël (rreth 100 g/4 oz/copë)	Djathtas	8 copë	100°C	45 - 60 min	n/a
	XXL	12 copë	100°C	45 - 60 min	n/a

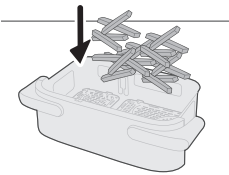
Gatim me programe të paracaktuara

Kjo pajisje vjen me një sërë programesh gatimi të paracaktuara të projektuara për të thjeshtuar përgatitjen e ushqimeve. Çdo preset është i optimizuar për një lloj të caktuar ushqimi, duke vendosur automatikisht temperaturën ideale dhe kohën e gatimit për të ofruar rezultate të shijshme me përpjekje minimale.

1 Fusni të dy pjatat e poshtme në tavë.

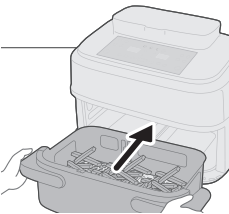


2 Shtoni përbërësit në tavë.



Shënim: Mos tejkaloni sasi të e sugjeruara apo mbushjen e tavës përtej vijës "MAX", pasi kjo mund të ndikojë në performancën e gatimit.

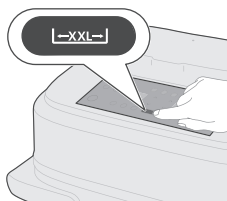
3 Vendoseni sërish tavën në pajisje.



Shënim: Shtyjeni fort enën sërish në pajisje derisa të fiksohet mirë në vend.

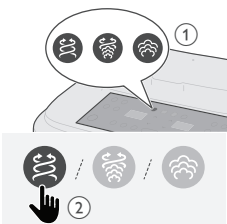


4 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.



5 Shtypni butonin **XXL**.

Shënim: Trokit butonin e duhur të tavës sipas tavës që po përdorni.



6 Shtypni butonin **Airfry**, **Steamfry** ose **Steam** për të hyrë në një nga modalitetet e gatimit.

Shënim: Sigurohuni që ta keni depozitën e ujit të mbushur në vend kur përdorni modalitetet **Steamfry** ose **Steam**.



7 Zgjidhni një nga programet e paracaktuara sipas ushqimit që po gatvani.



8 Prekni butonin **Start/pause** për të filluar gatimin.

Shënim: Disa përbërës kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për ta bërë këtë:

- Tërhiqeni lehtë tiganin.
- Tundni ose kthejini përbërësit mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Vendoseni tepsinë sërish për të vazhduar gatimin.

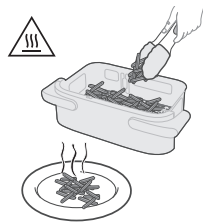
Shënim: Për të ndaluar procesin e gatimit, shtypni butonin **Start/pause**. Shtypni sërish të njëjtin buton për të vazhduar.

Shënim: Pajisja do të ndalojë automatikisht kur të hiqet tenxherja. Gatimi do të rifillojë automatikisht sapo tenxherja të vendoset sërish në pajisje.



9 Pasi të përfundojë gatimi, do të tingëllojë një zile me kronometër. Tërhiqeni me kujdes tiganin.

Kujdes: Pas procesit të gatimit, tava pjesa e brendshme e kasës dhe përbërësit do të jenë të nxehtë. Vendoseni gjithmonë tavën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje ose shtrojë silikoni) kur e hiqni nga pajisja. Në varësi të llojit të ushqimit, nga tiganin mund të dalë avull i nxehtë.



10 Hiqni ushqimin e gatuar nga tava.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e shkrirë nga përbërësit do të grumbullohet në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të ushqimit që gatuhet, mund të doni ta derdhni vajin ose yndyrën e tepërt midis gatimeve ose përpara se të tundni përmbajtjen. Për ta bërë këtë në mënyrë të sigurt, vendoseni tiganin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbani doreza furre. Zbrazi me kujdes vajin ose yndyrën.

Tabela e preseteve e tavës XXL (2750 W)

	Preset (Parave-ndos)	Pesha e rekoma-nduar	Skuqje me ajër		Skuqje me avull		Avull	
			Ora	Temper-atura	Ora	Temper-atura	Ora	Temper-atura
	Patate të skuqura të ngrira	1300 g	26 min	200°C	-	-	-	-
	Perime	1200 g	24 min	200°C	20 min	160°C	20 min	100°C
	Kofshë pile	1875 g	30 min	190°C	32 min	200°C	40 min	100°C
	Pjekje në tepsi	1500 g	25 min	180°C	27 min	180°C	-	-
	Peshk	2200 g	18 min	200°C	20 min	200°C	22 min	100°C
	Petulla	800 g	-	-	22 min	160°C	22 min	100°C
	Ringrohje	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Tabela e preseteve e tavës XXL (2200-2300 W)

	Preset (Parave- ndos)	Pesha e rekoma- nduar	Skuqje me ajër		Skuqje me avull		Avull	
			Ora	Temper- atura	Ora	Temper- atura	Ora	Temper- atura
	Patate të skuqura të ngrira	1300 g	29 min	200°C	-	-	-	-
	Perime	1200 g	25 min	200°C	21 min	160°C	20 min	100°C
	Kofshë pule	1875 g	32 min	190°C	35 min	200°C	40 min	100°C
	Pjekje në tepsi	1500 g	28 min	180°C	30 min	180°C	-	-
	Peshk	2200 g	20 min	200°C	21 min	200°C	22 min	100°C
	Petulla	800 g	-	-	25 min	160°C	22 min	100°C
	Ringrohje	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Tabela e preseteve për tavën e djathtë (2750 W)

	Preset (Parave- ndos)	Pesha e rekoma- nduar	Skuqje me ajër		Skuqje me avull		Avull	
			Ora	Temper- atura	Ora	Temper- atura	Ora	Temper- atura
	Patate të skuqura të ngrira	800 g	24 min	200°C	-	-	-	-
	Perime	700 g	17 min	200°C	15 min	160°C	14 min	100°C
	Kofshë pule	1200 g	22 min	190°C	24 min	200°C	27 min	100°C
	Pjekje në tepsi	700 g	19 min	180°C	23 min	160°C	-	-
	Peshk	600 g	13 min	190°C	15 min	200°C	16 min	100°C
	Petulla	400 g	-	-	18 min	160°C	20 min	100°C
	Ringrohje	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Tabela e preseteve për tavën e djathtë (2200-2300 W)

	Preset (Paravendos)	Pesha e rekomanduar	Skuqje me ajër		Skuqje me avull		Avull	
			Ora	Temperatura	Ora	Temperatura	Ora	Temperatura
	Patate të skuqura të ngrira	800 g	28 min	200°C	-	-	-	-
	Perime	700 g	18 min	200°C	16 min	160°C	14 min	100°C
	Kofshë pule	1200 g	25 min	190°C	27 min	200°C	27 min	100°C
	Pjekje në tepsi	700 g	22 min	180°C	26 min	160°C	-	-
	Peshk	600 g	16 min	190°C	18 min	200°C	16 min	100°C
	Petulla	400 g	-	-	21 min	160°C	20 min	100°C
	Ringrohje	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Tabela e preseteve për tavën e majtë (2750 W)

	Preset (Paravendos)	Pesha e rekomanduar	Skuqje me ajër	
			Ora	Temperatura
	Patate të skuqura të ngrira	300 g	25 min	200°C
	Perime	400 g	30 min	200°C
	Kofshë pule	625 g	27 min	190°C
	Pjekje në tepsi	450 g	20 min	190°C
	Peshk	400 g	19 min	200°C
	Ringrohje	140 g	5 min	160°C

Tabela e preseteve për tavën e majtë (2200-2300 W)

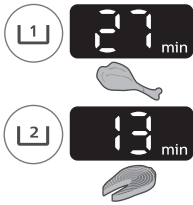
	Preset (Paravendos)	Pesha e rekomanduar	Skuqje me ajër	
			Ora	Temperatura
	Patate të skuqura të ngrira	300 g	28 min	200°C

	Preset (Paravendos)	Pesha e rekomanduar	Skuqje me ajër	
			Ora	Temperatura
	Perime	400 g	32 min	200°C
	Kofshë pule	625 g	30 min	190°C
	Pjekje në tepsi	450 g	25 min	190°C
	Peshk	400 g	22 min	200°C
	Ringrohje	140 g	5 min	160°C

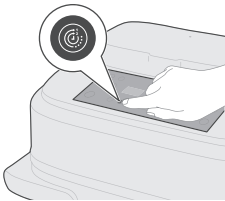
Funksioni Time (sinkronizimi)

Përdorni funksionin e kohës për të sinkronizuar automatikisht kohën e gatimit në 2 tava që vaktet tuaja të jenë gati njëherësh.

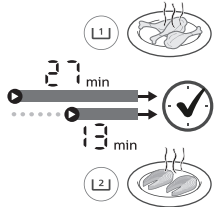
1 Vendosni kohën e gatimit për të dy tavat.



2 Shtypni butonin e funksionit Time.



3 Secila tavë fillon gatimin në kohë të ndryshme, por do të përfundojnë njëherësh.



Funksioni Favorite

Funksioni Favorite ju mundëson ruajtjen e cilësimeve të preferuara të gatimit për përdorim të shpejtë dhe të qëndrueshëm.

Pan: Zgjidhni tavën që dëshironi të përdorni – Tava e majtë, tava e djathtë ose shportë Mega (tava XXL)

Mode: Pasi të zgjidhni një tavë, zgjidhni mënyrën e gatimit: Airfry, Steamfry ose Steam. Shënim: Modalitetet Steam dhe Steamfry ofrohen vetëm në shportën Mega (tava XXL) ose në tavën e djathtë.

Time: Vendosni kohëzgjatjen e gatimit sipas recetës suaj.

Temperature: Vendosni temperaturën për të arritur rezultatet e dëshiruara të gatimit.

Save: Pasi të keni personalizuar cilësimet për tavën e majtë, tavën e djathtë ose shportën Mega (tava XXL), shtypni e mbani butonin e të preferuarave për 2 sekonda për të ruajtur cilësimet si presetet e preferuara. Herën tjetër, thjesht zgjidhni shportën, modalitetin e gatimit dhe cilësimet e preferuara të ruajtura për të filluar gatimin menjëherë pa i rifutur cilësimet.



Tundja e ushqimit

Kur ta tundni

- Tundeni ose kthejeni ushqimin 2-3 herë në gjysmë të kohës së gatimit ose më shumë nëse dëshironi.
- Disa presetet përfshijnë një veçori rikujtimi të integruar për tundjen.

Çfarë të tundni

- Artikujt e vegjël si patatet e skuqura ose patatet e skuqura që janë mbivendosur gjatë gatimit zakonisht kërkojnë tundje për të siguruar gatim konsistent dhe thekje të njëtrajtshme.
- Nëse nuk i tundni këto ushqime, mund të gatohen jonjëtrajtshëm ose të mbeten të pagatuara mirë në disa zona.
- Për artikuj më të mëdhenj si p.sh. bifteku, kthimi në gjysmë të kohës të gatimit ndihmon në thekjen e njëtrajtshme në të gjitha anët.

Si ta tundni

Gjatë gatimit, hiqeni tavën nga Airfryer për të tundur, përzier ose rrotulluar ushqimin.

Për ta tundur ushqimin në mënyrë të sigurt:

- 1 Mbajeni shportën mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.



- 2 Tundeni me kujdes shportën dhe siguroni që ajri i nxehtë të mund të arrijë në të gjitha sipërfaqet e ushqimit.

Nëse shporta është shumë e rëndë për ta tundur:

- 1 Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.



- 2 Përdorni mashë ose enë silikoni për të hedhur lart ose rrotulluar përbërësit. Rifutni shportën dhe rifilloni gatimin.

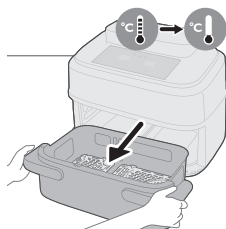
Shënim: Airfryer do të pushojë automatikisht kur shporta të hiqet. Ekranin do të mbetet i fiksuar derisa shporta të ndërrohet.

Shënim: Gatimi rifillon automatikisht pasi shporta të jetë rifutur.

Shënim: Shmangni heqjen e gjatë të shportës (mbi 30 sekonda), pasi kjo mund të bëjë që pajisja të ftohet.

Pastrimi

Pastrim rutinë

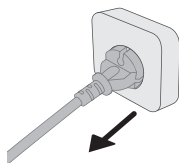


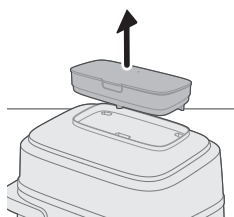
Paralajmërim: Lërini tavën dhe hapësirën e brendshme të pajisjes të ftohen plotësisht përpara se të filloni pastrimin.

Paralajmërim: tava ka një shtresë jongjtitëse. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjtitëse.

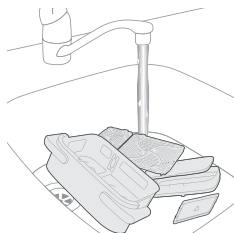
Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

- 1 Shtypni butonin e ndezjes **On/Off** për të fikur pajisjen, hiqeni nga priza dhe lërini të ftohet.
- 2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

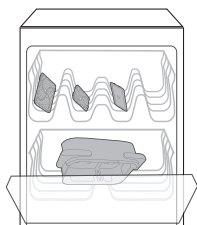




- 3** Nëse është përdorur funksioni i aktivizuar me avull, hiqeni depozitën e ujit dhe zbrazeni ujin e mbetur.



- 4** Pastroni tavën, ndarësen e tavës, pjatat e poshtme dhe depozitën e ujit nën rubinet, nëse është e nevojshme me ujë të ngrohtë, detergjent enësh dhe një sfungjer jogërries (shihni "tabelën e pastrimit").



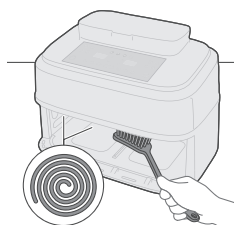
Këshillë: Mund dhe t'i pastroni tavën, ndarësen e tavës dhe pjatat e poshtme në enëlarëse.

Këshillë: Nëse mbetjet e ushqimit kanë ngjitur në tavë, mund t'i zhytni në ujë të ngrohtë 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 tavë dhe nuk keni qenë në gjendje t'i hiqni me ujë të ngrohtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator të lëngët.

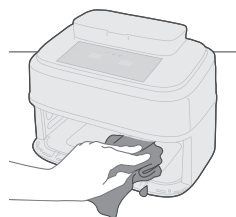
Këshillë: Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.



- 5** Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme dhe të brendshme të pajisjes me një leckë pa rrudha, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



- 6** Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.



- 7 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me një leckë të butë pak të lagur dhe pasojeni me një të thatë, nëse është e nevojshme.

Pastrimi me avull

Funksioni i pastrimit me avull shkrin me efikasitet mbetjet e yndyrshme dhe siguron një pastrim të thellë për tavën.

Programi vepron për 20 minuta dhe përbëhet nga:

- **15 minuta pastrim me avull** për të tretur mbetjet e grumbulluara.
- **5 minuta tharje** për t'u siguruar që tiganit të jetë gati për përdorim.

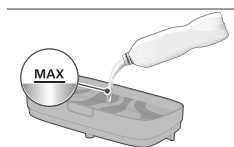
Shënim: Kur filloni programin e pastrimit me avull, pajisja mund të lëshojë më shumë avull nga pjesa e pasme sesa gjatë modalitetit të rregullt me avull. Kjo është normale dhe mund të rezultojë në rritje të kondensimit në muret aty pranë.

Para se të filloni, sigurohuni për sa vijon:

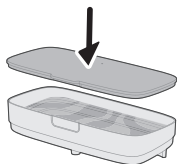
- Dalja e ajrit nuk ndodhet drejtpërdrejt përballë asnjë prize elektrike.
- Mos vendosni pajisje të tjera kuzhine pranë pajisjes.
- Mbani të paktën 20 cm hapësirë midis pajisjes dhe murit për të minimizuar grumbullimin e kondensimit.

- 1 Mbushni depozitën e ujit me ujë deri në nivelin **MAX** të ujit.

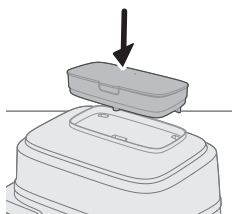
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.



- 2 Siguroni kapakun në depozitën e ujit.



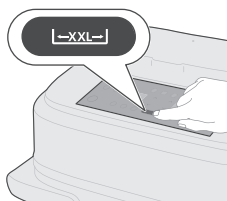
- 3 Vendoseni depozitën e ujit në vijën e kanalit në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni fort derisa të fiksohet në vendin e vet.



- 4 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.



- 5 Shtypni butonin **XXL**.



- 6 Shtypni butonin **Steam Clean**.



- 7 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar procesin e pastrimit me avull.





- 8 Pas 15 minutash, pajisja do të bëjë një bip të vazhdueshëm dhe ikona e pastrimit me avull do të fillojë të pulsojë.



- 9 Nxirreni dhe pastroni tavën.

Kujdes: Mbani gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë për të mbajtur tiganin e nxehtë.

Shënim: Nëse në tavë mbetet yndyrë, pastrojeni me ujë me sapun ose detergjent duke përdorur një sfungjer dhe më pas shpëlajeni sërish.



- 10 Vendoseni sërish tavën në pajisje.

Shënim: Shtyjeni fort enën sërish në pajisje derisa të fiksohet mirë në vend.

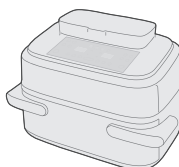


- 11 Procesi 5-minutësh i tharjes fillon automatikisht pasi tava të vendoset sërish në vendin e saj.



- 12 Pas 5 minutash, një tingull bip tregon se tharja 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 gatimit.



Zhgëlqerimi

Çdo 10 orë përdorimi të funksioneve me avull, do të shfaqet automatikisht një rikujtues zhgëlqerimi dhe do të pulsojë në ekran - kjo do të thotë se është koha për të kryer programin e zhgëlqerimit. Programi i zhgëlqerimit pastron grumbullimet e çmërsit nga sistemi i ujit të fritezës, duke ndihmuar në rritjen e jetëgjatësisë së tij.

1 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.

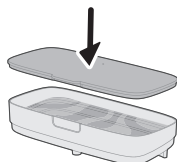
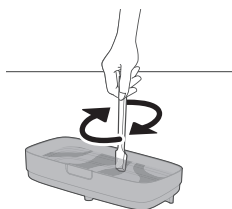
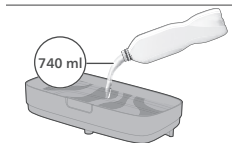
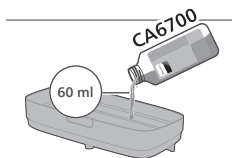
Shënim: Për të zhgëlqeruar pajisjen, rekomandojmë përdorimin e Philips Descaler CA6700/55 (i disponueshëm në dyqanin online Philips). Pajisja duhet të zhgëlqerohet pas çdo 10 orësh përdorimi të funksionit të avullimit. Nëse synoni të përdorni zhgëlqerues me bazë acidi citrik pluhur, rekomandojmë përzierjen e **40 g acidi citrik pluhur grade ushqimore** me **800 ml ujë** për solucion zhgëlqerues. Moszhgëlqerimi i pajisjes do t'ju anulojë garancinë.

2 Mbusheni depozitën e ujit me 740 ml ujë.

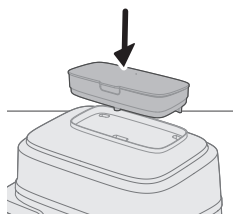
Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

3 Përzieni ujin dhe zhgëlqeruesin në mënyrë të barabartë në depozitën e ujit.

4 Siguroni kapakun në depozitën e ujit.



- 5 Vendoseni depozitën e ujit në vijën e kanalit në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni fort derisa të fiksohet në vendin e vet.



- 6 Shtypni butonin **On/off** për të ndezur pajisjen.



- 7 Shtypni butonin **XXL**.



- 8 Shtypni e mbani butonin **Steam cleaning** për 3 sekonda.



- 9 Shtypni butonin **Start/pause** për të filluar zhgëlqerimin.





10 Pas 25 minutash zhgëlqerimi, pajisja do të bëjë një bip dhe do t'ju rikujtojë të nxirrni tiganin.

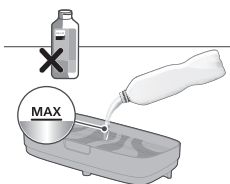


11 Nxirrni tepsinë dhe derdhni ujin e mbetur në tepsi.

Kujdes: Kini kujdes kur mbani në dorë tavën e nxehtë.



12 Derrdhni solucionin e mbetur zhgëlqerues në depozitën e ujit.



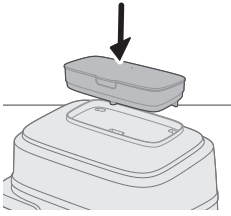
13 Mbusheni depozitën vetëm me ujë.

Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.

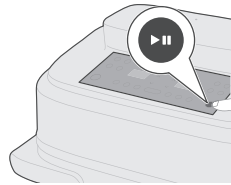


14 Vendoseni sërish tavën në pajisje.

Shënim: Shtyjeni fort enën sërish në pajisje derisa të fiksohet mirë në vend.



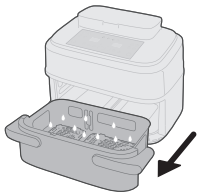
- 15** Vendoseni depozitën e ujit në vijën e kanalit në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypni fort derisa të fiksohet në vendin e vet.



- 16** Shtypni butonin **Start/pause** për të vazhduar zhgëlqerimin.



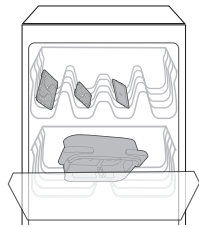
- 17** Procesi i zhgëlqerimit zgjat edhe 7 minuta të tjera dhe përfundon kur dëgjoni sërish bipin e pajisjes.



- 18** Nxirreni tavën.



- 19** Pastroni tavën, ndarësen e tavës, pjatat e poshtme dhe depozitën e ujit nën rubinet, nëse është e nevojshme me ujë të ngrohtë, detergjent enësh dhe një sfungjer jogërres (shihni "tabelën e pastrimit").



Këshillë: Mund dhe t'i pastroni tavën, ndarësen e tavës dhe pjatat e poshtme në enëlarëse.

E rëndësishme: 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.

Shënim: Nëse përdorni shpesh ujë të fortë në zonën tuaj, mund t'ju duhet ta pastroni pajisjen më shpesh.

Vendruajtja

- 1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
 - 2 Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.
- Shënim**
- Kur e transportoni fritezën, mbajeni horizontalisht dhe mbështeteni tiganin në pjesën e përparme për të parandaluar animin pa dashje dhe dëmtimin e mundshëm të pjesëve.
 - Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të fritezës të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.home.id/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha zonat që duhet të prekni gjatë përdorimit mbeten mjaftueshëm të ftohta për t'u prekur.
		Tigani dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme: 
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në tavë 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.
	Nuk e prekët butonin On/off .	Shtypni butonin On/off për të ndezur pajisjen.
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tavës së Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së pjatës së poshtme).	Mund ta evitoni dëmtimin duke e ulur pjatën e poshtme në tavë siç duhet. Nëse e futni pjatën me kënd, ana e saj mund të godasë muret e tavës, duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatواني përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigan 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 tavën pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në tigan.
Ekrani i Airfryer tregon "E01".	Airfryer mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Nëse e keni mbajtur pajisjen diku me temperaturë të ulët ambienti, 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 "E01", telefonojini linjës së shërbimit të ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
Ekrani i fritezës tregon "E04", "E05", "E09" ose"E12".	Pajisja mund të ketë defekt.	Provoni ta shkëputni dhe ta fusni sërish pajisjen në prizë. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.
Dëgjo një zhurmë të çuditshme që vjen nga pjesa e brendshme e pajisjes.	Kjo pajisje vjen me ventilator për të qarkulluar nxehtësinë dhe një pompë uji për të mundësuar funksionimin e avullimit. Gjatë përdorimit, mund të dëgjoni tinguj nga këta komponentë.	Kjo është normale dhe e pritshme. Nëse zhurma bëhet dukshëm më e lartë ose ndryshon në karakter, kontaktoni me qendrën e kujdesit të klientit për ndihmë të mëtejshme.
Ka ujë në dhomën e gatimit pas përdorimit.	Pas gatimit, mund të vini re ujin e mbetur në dhomën e gatimit. Kjo vjen për shkak të avullit të krijuar gjatë përdorimit, i cili kondensohet në ushqim dhe në muret e brendshme të dhomës.	Një sasi e vogël kondensimi është normale. Thjesht fshijeni duke përdorur një leckë të butë, të njomë, jo abrazive.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
 po pulson.	Nuk ka ujë në depozitë.	Shtoni ujë në depozitën e ujit. Shënim: Nëse banoni në një zonë me ujë të fortë, rekomandojmë përdorimin e ujit të purifikuar ose të distiluar.
	Depozita e ujit nuk është vendosur siç duhet.	Shtyjeni depozitën e ujit për ta siguruar në vend.
	Tubi i brendshëm i ujit është i bllokuar.	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.
 po pulson.	Ky është rikujtuesi i zhgëlqerimit.	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Shihni kapitullin "Zhgëlqerimi".
Ka kondensim në mur gjatë avullimit, pastrimit me avull ose zhgëlqerimit.	Është normale. Pajisja mund të lëshojë avull të shtuar nga dalja e ajrit. Ky avujt mund të shtyhet drejt sipërfaqeve të afërta nga ventilatori i brendshëm, duke çuar në kondensim të dukshëm në mure.	Për të siguruar përdorim të sigurt dhe optimal: - Vendoseni pajisjen të paktën 20 cm larg murit për të reduktuar grumbullimin e kondensimit. - Sigurohuni që dalja e ajrit të mos përballet drejtpërdrejt me ndonjë prizë elektrike për të shmangur rreziqet elektrike. - Mos i vendosni pajisjet e tjera të kuzhinës pranë njësisë gjatë përdorimit. - Përdorni një shtupë ose leckë të butë për të tharë çdo kondensim që formohet në sipërfaqet përreth.
Ka rrjedhje uji nga Airfryer.	Rrjedhja e brendshme (p.sh. tubi i ujit ose komponentët e brendshëm).	Kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj për ndihmë të mëtejshme.
	Çarje ose dëmtim nga forcë e jashtme. Nëse pajisja ka rënë ose është deformuar, mund të shkaktojë dëmtim strukturor që çon në rrjedhje.	

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Depozita e ujit mund të mos jetë instaluar siç duhet apo mund të dëmtohet.	Hiqni depozitën e ujit dhe rivendoseni mirë. Kontrolloni për ndonjë çarje ose dëmtim të dukshëm. Nëse gjendet dëmtim, kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin për ndihmë të mëtejshme.
Airfryer nuk lëshon avull të mjaftueshëm.	Ujë i pamjaftueshëm në depozitë.	Kontrolloni depozitën për t'u siguruar që ka ujë të mjaftueshëm.
	Depozita e ujit nuk është futur siç duhet.	Shtyjeni depozitën e ujit për ta siguruar në vend.
	Hyrja e ujit është e ndotur ose e bllokuar.	Pastroni dhe shpëlajeni tërësisht për të hequr bllokimet e mundshme.
	Ka bllokim të gjeneratorit të avullit ose rrjedhje tubacioni.	Nëse pajisja është përdorur për një periudhë të gjatë, gjeneratori i avullit mund të ketë nevojë për mirëmbajtje. Kryeni programin e zhgëlqerimit për të pastruar sistemin e avullit. Nëse problemi vazhdon pas zhgëlqerimit, kontaktoni me qendrën e kujdesit të klientit në vendin tuaj për ndihmë të mëtejshme.

Kazalo

Pomembna varnostna navodila	1058
Nevarnost	1058
Opozorilo	1058
Pozor	1060
Elektromagnetna polja (EMF)	1061
Samodejni izklop	1061
Recikliranje	1061
Jamstvo in podpora	1061
Podatki o okoljsko primerni zasnovi	1061
Uvod	1062
Splošni opis	1063
Pregled izdelka	1063
Pregled nadzorne plošče	1064
Pred prvo uporabo	1068
Priprava pred uporabo	1068
Uporaba razdelilnika košare	1069
Leva posoda [1]	1069
Desna posoda [2]	1070
Posoda XXL/megakošara	1072
Način dveh posod	1073
Načini priprave	1075
Priprava z ročnimi nastavitvami	1075
Način cvrtja z vročim zrakom	1075
Način pare in cvrtja	1083
Način pare	1087
Priprava jedi s prednastavljenimi programi	1091
Preglednica prednastavitev za posodo XXL (2750 W)	1094
Preglednica prednastavitev za posodo XXL (2200–2300 W)	1094
Preglednica prednastavitev za desno posodo (2750 W)	1095
Preglednica prednastavitev za desno posodo (2200–2300 W)	1095
Preglednica prednastavitev za levo posodo (2750 W)	1096
Preglednica prednastavitev za levo posodo (2200–2300 W)	1096
Funkcija časovnega načrtovanja (sinhronizacija)	1096
Funkcija priljubljene	1097
Pretresanje hrane	1098
Kdaj pretresati	1098
Kaj pretresati	1098
Kako pretresati	1098
Čiščenje	1099
Redno čiščenje	1099
Čiščenje s paro	1101
Odstranjevanje vodnega kamna	1103
Shranjevanje	1108

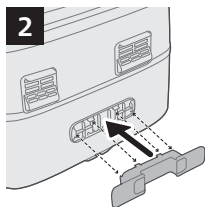
Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost



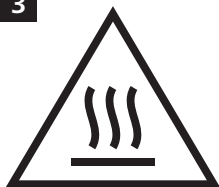
- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico (slika 1).
- Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v posodo, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtín za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na posodi za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.
- Pred prvo uporabo na aparat namestite prostor za shranjevanje kabla (slika 2). Nikoli ne odstranjujte prostora za shranjevanje kabla.
- Aparata ne premikajte tako, da ga držite za ročaj na obeh straneh aparata.



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 naj se ne igrajo z aparatom.

3



- Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 20 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče (slika 3).
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.
- Ta Airfryer ima dve komori za pripravo hrane, zato porablja veliko električne energije. Na istem tokokrogu istočasno ne uporabljajte drugih velikih porabnikov električne energije (npr. grelnikov vode, električnih žarov ipd.). Sicer se lahko odzove električni odklopnik v hišni instalaciji in vtičnica neha dovajati energijo.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda 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 v 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.
- Neizkoriščena košara/razdelek aparata se lahko segreje, če je v uporabi druga košara/razdelek, zato je priporočljivo, da so vse košare vstavljene, tudi če je v uporabi samo ena. Košaro odprite/odstranite le, kadar jo želite napolniti.
- Odprtine za izhod pare na aparatu ne postavljajte ob vtičnico.
- Površina grelnega elementa je lahko vroča še nekaj časa po uporabi.
- Vedno uporabljajte posodo iz stekla, odpornega na toploto, kovinske pripomočke ali posodo iz aluminijeve folije, ki so primerni za uporabo pri visokih temperaturah v cvrtniku na vroč zrak. Izogibajte se posodi, ki je plastična, papirnata ali ni primerna za uporabo v pečici, saj se lahko stopi ali sprošča škodljive snovi.

Pozor

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- 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 akrilamida).
- 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 (slika 3). Nikoli ne odstranjujte tega distančnika.
- Ko se prižge ikona za odstranjevanje vodnega kamna, nadaljujte s postopkom 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.
- Pri čiščenju ne uporabljajte alkalnih čistil, saj lahko poškodujete aparat. Uporabljajte mehko krpo in blag detergent.

- Aparat lahko neprekinjeno deluje do 24 ur, vendar je pomembno, da ga redno ohlajate. Neprekinjeno delovanje brez ohlajanja lahko povzroči pregretje in skrajša življenjsko dobo izdelka. Za varno uporabo aparat po daljši uporabi izklopite in ga pustite, da se ohladi, preden ga znova vklopite.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Samodejni izklop

- Aparat je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa. Če v roku 20 minut ne pritisnete gumba, se aparat samodejno izklopi. Aparat ročno izklopite tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Jamstvo in podpora

Družba Versuni Netherlands B.V., registrirana na naslovu Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nizozemska, za ta izdelek zagotavlja dveletno jamstvo od datuma nakupa (oziroma od datuma dostave, če je ta poznejši). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Za več informacij, rezervne dele ali uveljavljanje jamstva obiščite naše spletno mesto **home.id/support**.

Podatki o okoljsko primerni zasnovi

Podatki o okoljsko primerni zasnovi za identifikacijsko oznako modela(-ov): **NA565**

Opis	Simbol	Vrednost	Enota
Poraba energije v stanju izključenosti	P_{off}	0,2	W
Poraba energije v stanju pripravljenosti	P_{sb}	/	W
Čas, po katerem se samodejno preklopi v stanje pripravljenosti	T_{sb}	20	Min

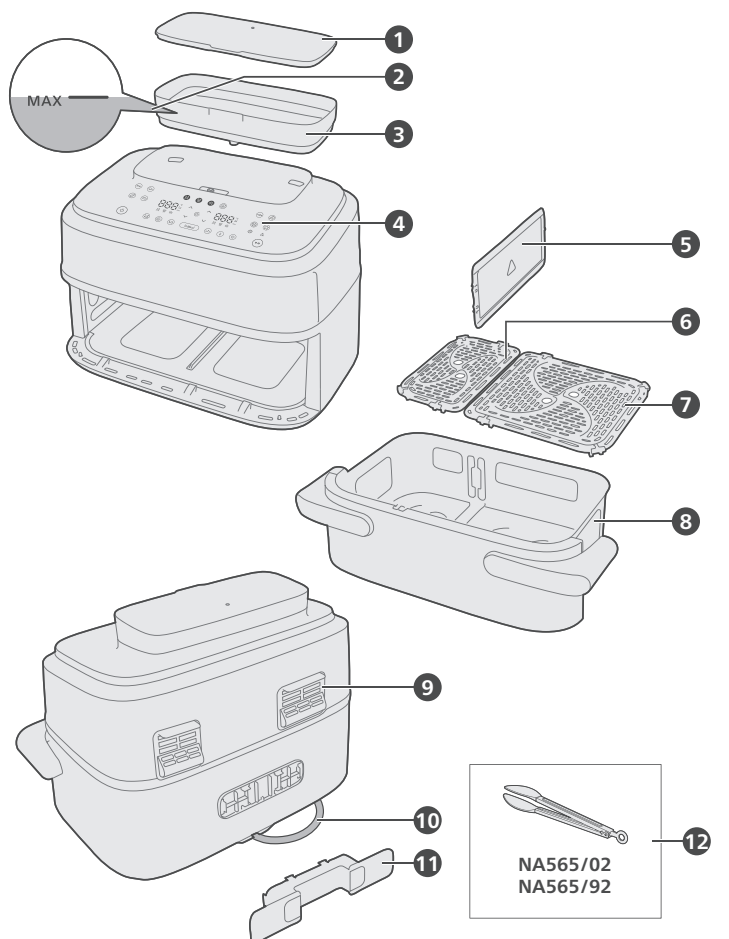
Standard merjenja servisne vrednosti	EN 50564:2011
Kontaktni podatki za več informacij	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nizozemska
Aparat izpolnjuje zahteve za okoljsko primerno zasnovo iz UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.	

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.
Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.home.id**.

Splošni opis

Pregled izdelka



1 Pokrov posode za vodo	7 Spodnja plošča za desno posodo
2 Oznaka najvišjega nivoja vode (MAX)	8 Posoda XXL/megakošara
3 Posoda za vodo	9 Odvod zraka
4 Nadzorna plošča	10 Napajalni kabel
5 Razdelilnik košare	11 Držalo za kabel
6 Spodnja plošča za levo posodo	12 Kuhinjske prijemalke (samo NA565/02, NA565/92)

Pregled nadzorne plošče

Napajanje in osnovne funkcije



Gumb Vklop/izklop

Tapnite za vklop ali izklop Airfryerja.



Gumb Zagon/premor

Tapnite za zagon ali premor priprave jedi.



Gumb Cvrtje z vročim zrakom

Tapnite za začetek cvrtja s kroženjem vročega zraka, ki zagotavlja hrustljave jedi.



Gumb Para in cvrtje

Tapnite za zagon kombinacije pare in cvrtja z vročim zrakom za sočno sredico in hrustljivo skorjico jedi.



Gumb Para

Tapnite za pripravo jedi s paro z nežnim in enakomernim segrevanjem.



Gumb Leva posoda

Tapnite za izbiro leve posode



Gumb Desna posoda

Tapnite za izbiro desne posode



Gumb za posodo XXL/megakošaro

Tapnite za izbiro posode XXL/megakošare



Gumba Zvišanje/znižanje

Tapnite za zvišanje ali znižanje temperature in časa priprave.





Gumb za prilagoditev temperature

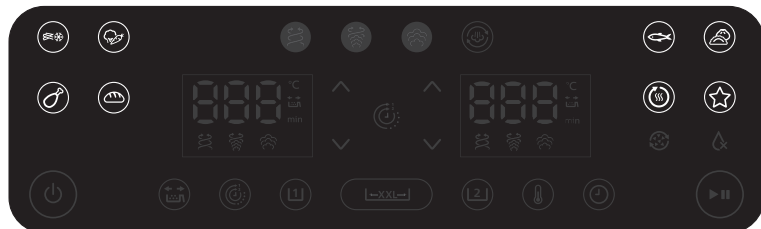
Tapnite za prekllop v način za nastavitev temperature.



Gumb za prilagoditev časa

Tapnite za prekllop v način za nastavitev časa.

Prednastavljeni programi



Zamrznjen krompirček

To prednastavitev uporabite in zlato-rjavo zapecite zamrznjen krompirček, krlje ali ocvrtke.



Mešana zelenjava

To prednastavitev uporabite za enakomerno zapečeno ali hrustljivo zelenjavo z zelo majhno količino olja.



Piščančja bedra

To prednastavitev uporabite za popolno pripravo piščančjih beder s hrustljivo kožo.



Peciva iz pekača

To prednastavitev uporabite za pečene jedi z enakomerno porazdelitvijo toplote in zlato, hrustljave jedi.



Ribe

To prednastavitev uporabite za nežno pripravo sočnih in rahlih ribjih filejev ali morskih sadežev.



Cmoki

To prednastavitev uporabite za enakomerno pripravo cmokov s hrustljivo skorjico in mehkim polnjenjem.



Pogrevanje

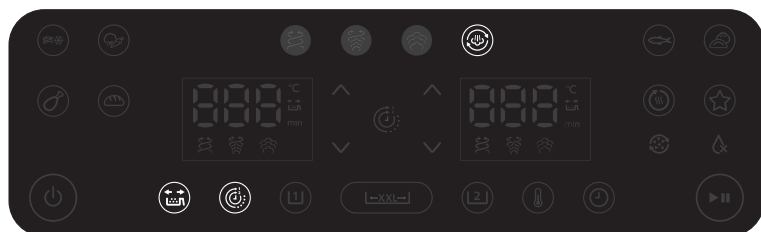
Funkcija pogrevanja hitro segreje kuhano hrano ter ji povrne prvotni okus in teksturo, ne da bi jo preveč kuhala.



Priljubljena

Airfryer je opremljen s funkcijo shranjevanja priljubljene, s katero lahko shranite želeni čas in temperaturo za hitro in vedno enako uporabo (glejte 'Funkcija priljubljene').

Dodatne funkcije



Opomnik za pretresanje

Ta model je opremljen z opomnikom za pretresanje. Za optimalne rezultate hrano pretresite ali obrnite, čim zaslišite alarm opomnika (glejte 'Pretresanje hrane').

Pritisnite gumb **Opomnik za pretresanje** za vklop ali izklop opozoril. Ko so opomniki vklopljeni, boste zaslišali pisk in videli utripajoč gumb, kar vas opominja, da morate pretresti ali obrniti jedi med pripravo za enakomernejše rezultate.



Čiščenje s paro

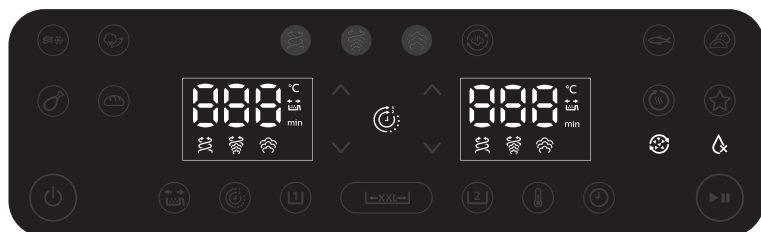
Učinkovito raztopi ostanke maščob in zagotavlja globinsko čistočo posode (glejte 'Čiščenje s paro').



Funkcija časovnega načrtovanja (sinhronizacija)

Samodejno uskladi čas priprave tako, da sta jedi v obeh posodah pripravljene hkrati, tudi če se čas priprave razlikuje (glejte 'Funkcija časovnega načrtovanja (sinhronizacija)').

Zaslon



Zaslon

Prikazuje čas priprave, temperaturo, način obdelave in opomnik za pretresanje.



Indikator funkcijo časovnega načrtovanja

Začne svetiti, ko se aktivira časovno načrtovanje.



Opomnik o pomanjkanju vode

Zasveti, ko v posodi za vodo ni dovolj vode.



Opomnik za odstranjevanju vodnega kamna

Vsaki 10 ur uporabe funkcij s paro se na zaslonu samodejno prikaže in utripa opomnik za odstranjevanje vodnega kamna.

Pred prvo uporabo

Pomembno: pri prvi uporabi lahko cvrtnik na vroč zrak oddaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in bi moralo trajati le nekaj minut.

Pozor: to je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.

Pozor: ne dotikajte se vročih površin. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.

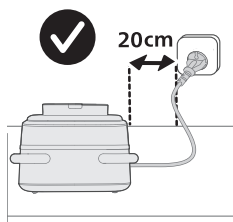
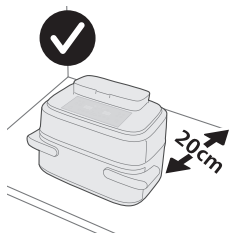
Pozor: aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

Opomba: predhodno segrevanje aparata ni potrebno.

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat.

Priprava pred uporabo

- 1 Aparat postavite na stabilno in vodoravno površino, ki je odporna na vročino. Na mizi zagotovite dovolj veliko površino za izvlečeno vodilo, ko izvlečete posodo.
- 2 Na zadnji strani aparata pustite vsaj 20 cm prostora.



Opomba: med uporabo se skozi odvodne odprtine odreja vroča para. Rok in obraza ne približujte pari in odvodnim odprtinam. Aparat postavite vsaj 20 cm od stene in odvodov zraka ne postavite neposredno pred vtičnico.

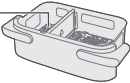
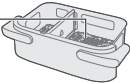
Opomba: na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.

Opomba: Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.

Uporaba razdelilnika košare

Airfryer ima posodo XXL/megakošaro in snemljiv ločilnik, ki omogoča prilagodljivost, da lahko pripravljate hrano na različne načine.

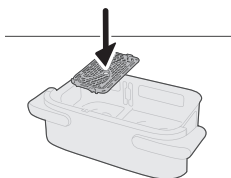
- Leva posoda [1]: primerna samo za **Cvrtje z vročim zrakom**
- Desna posoda [2], megakošara [XXL]: primerna za **Cvrtje z vročim zrakom, Cvrtje in paro, Paro, Čiščenje s paro in Odstranjevanje vodnega kamna**

		Cvrtje z vročim zrakom			Cvrtje in paro, Paro, Čiščenje s paro in Odstranjevanje vodnega kamna	
		✓	✗	✗	✓	✓
[1]		✓	✗	✗	✗	✗
[2]		✓	✓	✓	✓	✓
[XXL]		✓	✓	✓	✓	✓

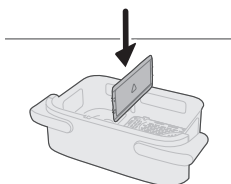
Leva posoda [1]

Leva posoda je idealna za manjše porcije ali priloge.

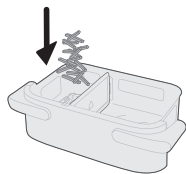
- 1 V levo posodo vstavite spodnjo ploščo.



- 2 Varno vstavite razdelilnik košare.



- 3 Sestavine dodajte v levo posodo.



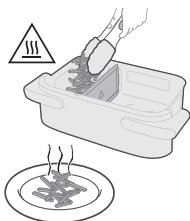
- 4 Tapnite gumb **Leva posoda [1]** na nadzorni plošči.



- 5 Nastavite parametre priprave in začnite pripravo.



- 6 Po končani pripravi s kuhinjsko prijemalko vzemite pripravljeno hrano iz posode.

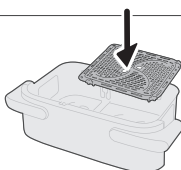


Opomba: kuhinjska prijemalka je priložena modeloma NA565/02 in NA565/92. Za druge modele so prijemalke na prodaj posebej.

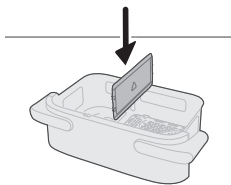
Desna posoda [2]

Desna posoda [2] je idealna za večje porcije ali glavne jedi.

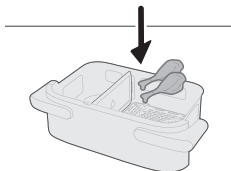
- 1 V desno posodo vstavite spodnjo ploščo.



- 2 Varno vstavite razdelilnik košare.



- 3 Sestavine dodajte v desno posodo.



- 4 Tapnite gumb **Desna posoda [2]** na nadzorni plošči.

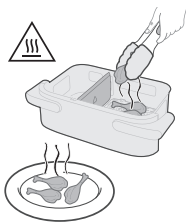


- 5 Izberite način **Cvrtje z vročim zrakom, Para in cvrtje ali Para**.



- 6 Nastavite parametre priprave in začnite pripravo.





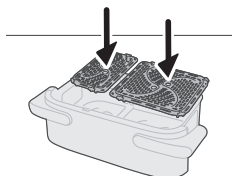
- 7** Po končani pripravi s kuhinjsko prijemalko vzemite pripravljeno hrano iz posode.

Opomba: kuhinjska prijemalka je priložena modeloma NA565/02 in NA565/92. Za druge modele so prijemalke na prodaj posebej.

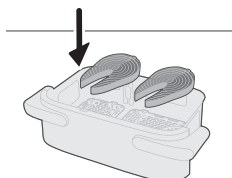
Posoda XXL/megakošara

Posoda XXL/megakošara je idealna za pripravo velikih porcij ali družinskih obrokov v eni posodi.

- 1** V posodo položite obe spodnji plošči.



- 2** V posodo dodajte sestavine.



- 3** Tapnite posodo **XXL** na nadzorni plošči.



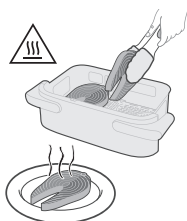
4 Izberite način **Cvrtje z vročim zrakom**, **Para** in **cvrtje ali Para**.



5 Nastavite parametre priprave in začnite pripravo.



6 Po končani pripravi s kuhinjsko prijemalko vzemite pripravljeno hrano iz posode.

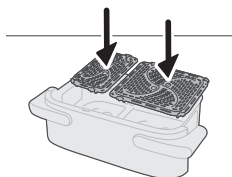


Opomba: kuhinjska prijemalka je priložena modeloma NA565/02 in NA565/92. Za druge modele so prijemalke na prodaj posebej.

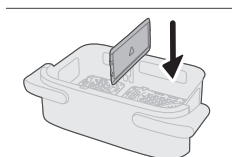
Način dveh posod

Idealen za hkratno pripravo dveh različnih jedi brez mešanja okusov.

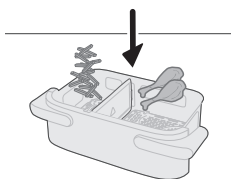
1 V posodo položite obe spodnji plošči.



2 Varno vstavite razdelilnik košare.



3 Dodajte sestavine v obe posodi.



4 Tapnite gumb **Leva posoda [1]** na nadzorni plošči.

5 Nastavite parametre priprave za levo posodo.



6 Tapnite gumb **Desna posoda [2]** na nadzorni plošči.

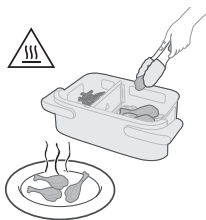


7 Izberite način **Cvrtje z vročim zrakom, Para in cvrtje ali Para**.



8 Nastavite parametre priprave in začnite pripravo.





- 9 Po končani pripravi s kuhinjsko prijemalko vzemite pripravljeno hrano iz posode.

Opomba: kuhinjska prijemalka je priložena modeloma NA565/02 in NA565/92. Za druge modele so prijemalke na prodaj posebej.

Načini priprave

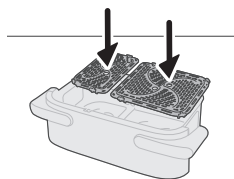
Aparat s funkcijo pare zagotavlja tri vsestranske načine priprave jedi, ki ustrezajo širokemu naboru potreb priprave jedi.

- **Način cvrtja z vročim zrakom** zagotavlja hrustljave jedi s kar najmanjšo količino olja, kar je idealno za prigrizke in priljubljene cvrte jedi.
- **Način pare in cvrtja** s kombinacijo vročega zraka in pare ohrani vlago v jedeh in hkrati poskrbi za zlato zapečeno skorjico, kar je idealno za jedi, kot so domači kruh, domača pica in ribe.
- **Način pare** uporablja samo paro za nežno pripravo sestavin, s čimer v njih ohrani hranila in teksturo, zato je idealne za zelenjavo in morske sadeže.

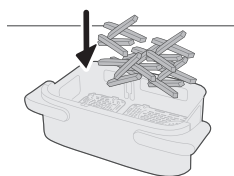
Priprava z ročnimi nastavitvami

Način cvrtja z vročim zrakom

- 1 V posodo vstavite obe plošči.

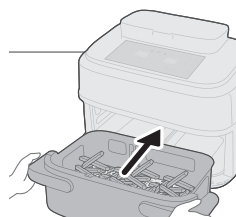


- 2 V posodo dodajte sestavine.



Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano" oglejte priporočene količine in čas priprave.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite posode prek oznake **MAX**, saj lahko to vpliva na učinkovitost priprave.

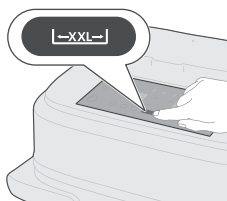


3 Posodo dajte nazaj v aparat.

Opomba: posodo trdno potisnite nazaj v aparat, da se zaskoči na mesto.



4 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

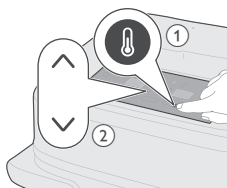


5 Tapnite gumb **XXL**.

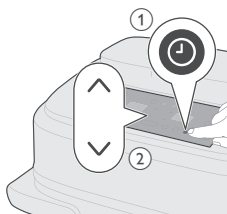
Opomba: tapnite ustrezen gumb za posodo glede na posodo, ki jo uporabljate.



6 Za preklop v način cvrtja z vročim zrakom tapnite gumb **Cvrtje z vročim zrakom**.



7 Tapnite gumb **Temperatura** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeno temperaturo priprave.



- 8 Tapnite gumb **Čas** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeni čas priprave.

Opomba: poleg ročne nastavitve temperature in časa priprave jedi so na voljo tudi najrazličnejši prednastavljeni programi za priročnejšo uporabo in optimalne rezultate.



- 9 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Predvidno izvlcite posodo.
- Sestavine pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

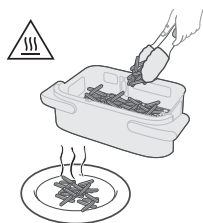
Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.



- 10 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Predvidno izvlcite posodo.

Pozor: po končani pripravi jedi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko posodo odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonsko podlogo). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhajajo para.



- 11 Iz posode odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Predvidno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica s hrano za način cvrtja z vročim zrakom

V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

Opomba

- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.

- Rezultati priprave so odvisni od velikosti in količine sestavin za vsako jed. Za popolne rezultate prilagodite prednastavitve priprave sestavinam, ki jih boste obdelali. V knjižici receptov v aplikaciji HomeID najdete vsa navodila za prilagajanje glede na velikost in količino sestavin.

Sestavine	Posoda	Količina živila	Tempera- tura	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x7 mm/0,3 x 0,3 palca) Velika porcija	Desna	1100 g/39 oz	200 °C	32 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 16, 20, 24, in 28 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
	Leva	600 g/21 oz	200 °C	43 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 20, 25, 31, in 36 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
	XXL	2000 g/70 oz	200 °C	38 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 18, 23, 28, in 33 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.

Sestavine	Posoda	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x7 mm/0,3 x 0,3 palca) Majhna porcija	Desna	800 g/28 oz	200 °C	20–30 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 12, 15, 18, in 21 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
	Leva	300 g/11 oz	200 °C	22–28 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 13, 16, 20, in 24 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
	XXL	1300 g/46 oz	200 °C	28 min	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 13, 17, 20, in 25 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	Desna	800 g/28 oz	180 °C	29–31 min	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite.
	Leva	300 g/11 oz	180 °C	36–38 min	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite.
	XXL	1100 g/38 oz	180 °C	30–32 min	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite.

Sestavine	Posoda	Količina živila	Tempera- tura	Čas (min)	Opomba
Zamrznjeni piščančji kroketi	Desna	600 g/21 oz	180 °C	10–16 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
	Leva	300 g/11 oz	180 °C	13–18 min	Pretresite.
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	11–15 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	Desna	600 g/21 oz	180 °C	12–18 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
	Leva	300 g/11 oz	180 °C	12–18 min	Pretresite.
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	13–19 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz na kos)	Desna	4 polpete	200 °C	10–16 min	Na polovici obrnite.
	Leva	2 polpeti	200 °C	10–16 min	Na polovici obrnite.
	XXL	6 kosov	200 °C	10–16 min	Na polovici obrnite.
Mesna štruca	Desna	1200 g/42 oz	150 °C	55–60 min	Uporabite dodatek za peko.
Kotleti brez kosti (pribl. 150 g/5 oz)	Desna	4 kosi	200 °C	10–15 min	Na polovici obrnite.
	Leva	2 kosa	200 °C	12–17 min	Na polovici obrnite.
	XXL	8 kosov	200 °C	12–18 min	Na polovici obrnite.
Tanke klobase (pribl. 50 g/1,8 oz na kos)	Desna	10 kosov	200 °C	8–13 min	Na polovici obrnite.
	Leva	5 kosov	200 °C	10–14 min	Na polovici obrnite.
	XXL	14 kosov	200 °C	9–14 min	Na polovici obrnite.

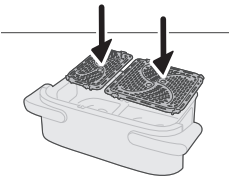
Sestavine	Posoda	Količina živila	Tempera- tura	Čas (min)	Opomba
Piščančja bedra (pribl. 100 g/3,5 oz na kos) Majhna porcija	Desna	4 kosi	190 °C	23 min	Pri majhni porciji piščančjih beder izklopite opomnik za pretresanje in nato ročno pretresite, obrnite ali premešajte na polovici, pri 13 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
	Leva	4 kosi	190 °C	27 min	Pri majhni porciji piščančjih beder izklopite opomnik za pretresanje in nato ročno pretresite, obrnite ali premešajte na polovici, pri 14 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
	XXL	8 kosov	190 °C	28 min	Pri majhni porciji piščančjih beder izklopite opomnik za pretresanje in nato ročno pretresite, obrnite ali premešajte na polovici, pri 14 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
Piščančja prsa (pribl. 200 g/7 oz na kos)	Desna	4 kosi	180 °C	15–25 min	Na polovici obrnite.
	Leva	3 kosi	180 °C	20–25 min	Na polovici obrnite.
	XXL	10 kosov	180 °C	22–25 min	Na polovici obrnite.
Cel piščanec	Desna	1200 g/42 oz	180 °C	45–60 min	Ni na voljo
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz na kos)	Desna	3 kosi	200 °C	15–20 min	Na polovici obrnite.
	Leva	1 kos	200 °C	16–20 min	Ni na voljo
	XXL	4 kosi	200 °C	18–25 min	Ni na voljo
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	Desna	4 kosi	160 °C	10–14 min	Ni na voljo
	Leva	2 kosa	160 °C	16–22 min	Ni na voljo
	XXL	8 kosov	160 °C	16–21 min	Ni na voljo

Sestavine	Posoda	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Mešana zelenjava (grobno nasekljana) Velika porcija	Desna	1000 g/35 oz	180 °C	23 min	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato ročno pretresite pri 11 in 17 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
	Leva	800 g/14 oz	180 °C	24 min	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato ročno pretresite pri 12 in 18 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 min	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato ročno pretresite pri 12 in 18 minutah priprave, da bodo rezultati optimalni.
Mafini (pribl. 40 g/1,4 oz na skodelico)	Desna	6 kosov	160 °C	13 min	
	Leva	6 kosov	160 °C	16 min	
	XXL	12 kosov	160 °C	15 min	
Kolač	Desna	500 g/18 oz	150 °C	30–35 min	Uporabite dodatek za peko.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 75 g/2,7 oz na kos)	Desna	4 kosi	180 °C	8 min	
	Leva	3 kosi	180 °C	8 min	
	XXL	8 kosov	180 °C	8 min	

Sestavine	Posoda	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Veganska jed (sveži veganski prigrizki, kot je falafel)	Desna	12 kosov	180 °C	12–15 min	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
	Leva	12 kosov	190 °C	15–18 min	Vmes dvakrat pretresite.
	XXL	20 kosov	190 °C	15–20 min	Vmes dvakrat pretresite.
Domači kruh	Desna	550 g/19 oz	150 °C	30–40 min	Uporabite dodatek za peko. Ne uporabljajte papirja za peko.

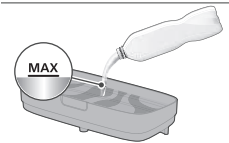
Način pare in cvrtja

1 V posodo vstavite obe plošči.

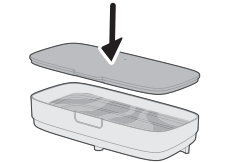


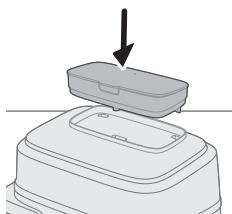
2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

Opomba: če živate na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

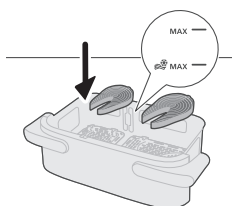


3 Na posodo za vodo namestite pokrov.





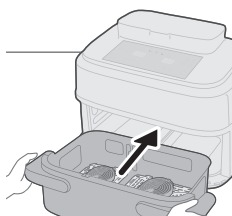
- 4 Posodo za vodo poravnajte z utorom na vrhu aparata in jo močno pritisknite navzdol, dokler se ne zaskoči.



- 5 V posodo dodajte sestavine.

Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano" oglejte priporočene količine in čas priprave.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite posode prek oznake **MAX**, saj lahko to vpliva na učinkovitost priprave.



- 6 Posodo dajte nazaj v aparat.

Opomba: posodo trdno potisnite nazaj v aparat, da se zaskoči na mesto.



- 7 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.



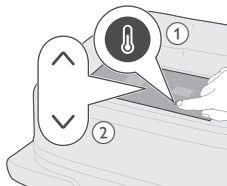
- 8 Tapnite gumb **XXL**.

Opomba: tapnite ustrezen gumb za posodo glede na posodo, ki jo uporabljate.

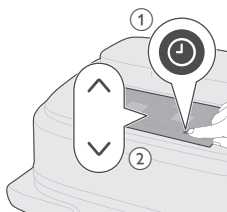
9 Za preklop v način pare in cvrtja tapnite gumb **Para in cvrtje**.



10 Tapnite gumb **Temperatura** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeno temperaturo priprave.



11 Tapnite gumb **Čas** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeni čas priprave.



Opomba: poleg ročne nastavitve temperature in časa priprave jedi so na voljo tudi najrazličnejši prednastavljeni programi za priročajšo uporabo in optimalne rezultate.

12 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.



Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite posodo.
- Vsebino pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

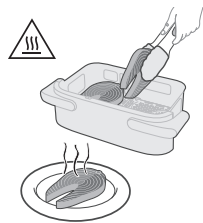
Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.

13 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.



Previdno: po končani pripravi jedi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko posodo odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhaja para.



14 Iz posode odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica s hrano za način pare in cvrtja

V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

Opomba

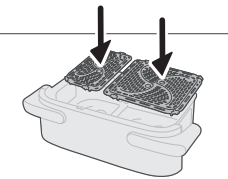
- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.
- Rezultati priprave so odvisni od velikosti in količine sestavin za vsako jed. Za popolne rezultate prilagodite prednastavitve priprave sestavinam, ki jih boste obdelali. V knjižici receptov v aplikaciji Home ID najdete vsa navodila za prilagajanje glede na velikost in količino sestavin.

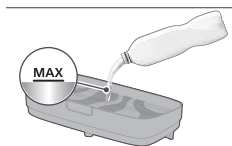
Sestavine	Posoda	Količina živila	Tempera- tura	Čas (min)	Opomba
Kocke svežega krompirja	Desna	800 g/28 oz	180 °C	26–35 min	Vmes dvakrat pretresite.
	XXL	1200 g/42 oz	180 °C	26–35 min	Vmes dvakrat pretresite.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4 oz na kos)	Desna	10 kosov	200 °C	22–27 min	Na polovici obrnite.
	XXL	15 kosov	200 °C	23–28 min	Na polovici obrnite.
Piščančja prsa (pribl. 200 g/7 oz na kos)	Desna	4 kosi	180 °C	18–22 min	Na polovici obrnite.
	XXL	12 kosov	180 °C	18–23 min	Na polovici obrnite.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz na kos)	Desna	3 kosi	200 °C	15–20 min	Ni na voljo
	XXL	5 kosov	200 °C	15–20 min	Ni na voljo
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	Desna	4 kosi	160 °C	12–16 min	Ni na voljo
	XXL	8 kosov	160 °C	15–20 min	Ni na voljo
Mešana zelenjava	Desna	1000 g/35 oz	200 °C	20–25 min	Pretresite.

Sestavine	Posoda	Količina živila	Tempera- tura	Čas (min)	Opomba
Cvetača	Desna	600 g/21 oz	150 °C	19–21 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
	XXL	1400 g/49 oz	150 °C	19–23 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
Korenje	Desna	600 g/21 oz	150 °C	20–24 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
	XXL	1200 g/42 oz	150 °C	20–25 min	Na polovici pretresite ali obrnite.
Domači kruh	Desna	550 g/19 oz	180 °C	30–35 min	Uporabite pripomoček za peko. Ne uporabljajte papirja za peko.
	XXL	1200 g/42 oz	180 °C	40–45 min	Uporabite katerikoli primeren pekač. Prepričajte se, da je štruca čim bolj ravna, ali pa jo razdelite na dve manjši štruci. Ne uporabljajte papirja za peko.
Cmoki	Desna	400 g/14 oz	170 °C	15–20	Ni na voljo
	XXL	700 g/25 oz	170 °C	17–22 min	Ni na voljo
Cel piščanec	Desna	1200 g/42 oz	190 °C	45–55 min	Ni na voljo
	XXL	2 x 1200 g/42 oz	190 °C	50–60 min	Ni na voljo

Način pare

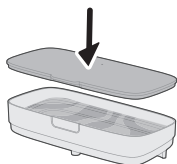
1 V posodo vstavite obe plošči.



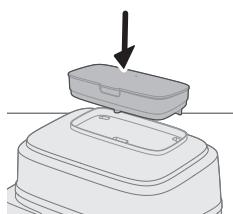


2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

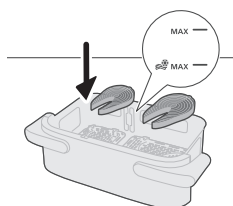
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.



3 Na posodo za vodo namestite pokrov.



4 Posodo za vodo poravnajte z utorom na vrhu aparata in jo močno pritisnite navzdol, dokler se ne zaskoči.



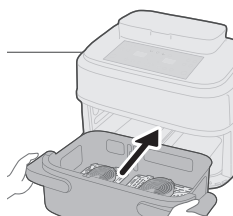
5 V posodo dodajte sestavine.

Opomba: Airfryer je primeren za pripravo najrazličnejših sestavin. Za najboljše rezultate si v "Preglednici s hrano" oglejte priporočene količine in čas priprave.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite posode prek oznake **MAX**, saj lahko to vpliva na učinkovitost priprave.

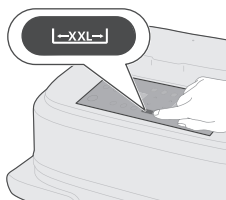
6 Posodo dajte nazaj v aparat.

Opomba: posodo trdno potisnite nazaj v aparat, da se zaskoči na mesto.





7 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.

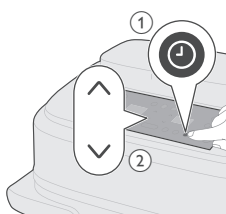


8 Tapnite gumb **XXL**.

Opomba: tapnite ustrezen gumb za posodo glede na posodo, ki jo uporabljate.



9 Za preklap v način pare tapnite gumb **Para**.



10 Tapnite gumb **Čas** in nato z gumbom **Zvišanje** ali **Znižanje** izberite želeni čas priprave.

Opomba: za način pare je nastavev temperature onemogočena.

Opomba: poleg ročne nastavitve časa priprave jedi so na voljo tudi najrazličnejši prednastavljeni programi za priročajšo uporabo in optimalne rezultate.



11 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

- Previdno izvlecite posodo.
- Vsebino pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

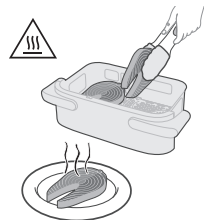
Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.



12 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.

Previdno: po končani pripravi jedi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko posodo odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonska podloga). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhajajo para.



13 Iz posode odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odliči odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica s hrano za način pare

V spodnji preglednici so navedene priporočene osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst hrane.

Opomba

- Navedene nastavitve so mišljene kot smernice. Zaradi razlik v izvoru, velikosti, obliki ali blagovni znamki sestavin ni mogoče zagotoviti optimalnih rezultatov za vse sestavine.
- Pri pripravi večjih količin (kot je krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjeni prigrizki) med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine, da dosežete najboljšo teksturo in zapečenost.
- Rezultati priprave so odvisni od velikosti in količine sestavin za vsako jed. Za popolne rezultate prilagodite prednastavitve priprave sestavinam, ki jih boste obdelali. V knjižici receptov v aplikaciji Home ID najdete vsa navodila za prilagajanje glede na velikost in količino sestavin.

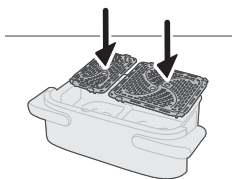
Sestavine	Posoda	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Kocke svežega krompirja	Desna	800 g/28 oz	100 °C	28–35 min	Ni na voljo
	XXL	1200 g/42 oz	100 °C	30–35 min	Ni na voljo
Cel krompir (pribl. 250–300 g/9–11 oz na kos)	Desna	4 kosi	100 °C	45–55 min	Ni na voljo
	XXL	10 kosov	100 °C	40–50 min	Ni na voljo
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4 oz na kos)	Desna	10 kosov	100 °C	30–40 min	Ni na voljo
	XXL	15 kosov	100 °C	30–40 min	Ni na voljo
Piščančja prsa (pribl. 200 g/7 oz na kos)	Desna	4 kosi	100 °C	20–25 min	Ni na voljo
	XXL	12 kosov	100 °C	30–40 min	Ni na voljo

Sestavine	Posoda	Količina živila	Tempera- tura	Čas (min)	Opomba
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz na kos)	Desna	3 kosi	100 °C	15–20 min	Ni na voljo
	XXL	8 kosov	100 °C	25–30 min	Ni na voljo
Trda zelenjava	Desna	600 g/21 oz	100 °C	12–16 min	Ni na voljo
	XXL	1300 g/45 oz	100 °C	20–28 min	Ni na voljo
Cmoki	Desna	400 g/14 oz	100 °C	15–20 min	Ni na voljo
	XXL	800 g/28 oz	100 °C	20–25 min	Ni na voljo
Svinjska rebrca	Desna	300 g/11 oz	100 °C	30–35 min	Uporabite krožnik ustrezne velikosti.
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40–45 min	Ni na voljo
Riž	Desna	320 g/11 oz	100 °C	25–30 min	Uporabite posodo, npr. za peko, silikonski pladenj itd. V posodo dolijte 320 ml vode, razmerje med rižem in vodo mora biti 1 : 1,25.
	XXL	640 g/22 oz	100 °C	25–30 min	Uporabite katerikoli primeren pekač. V posodo dolijte 600 ml vode, razmerje med rižem in vodo mora biti 1 : 1,25.
Jam/sladki krompir (pribl. 100 g/4 oz na kos)	Desna	8 kosov	100 °C	45–60 min	Ni na voljo
	XXL	12 kosov	100 °C	45–60 min	Ni na voljo

Priprava jedi s prednastavljenimi programi

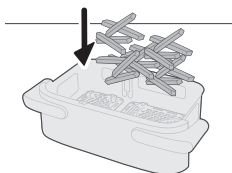
Aparat ima različne prednastavljene programe priprave, ki so zasnovani za enostavnejšo pripravo obrokov. Vsaka prednastavitev je optimizirana za določeno vrsto hrane s samodejno nastavitvijo na popolno temperaturo in čas priprave, ki z malo truda zagotavlja okusne rezultate.

- 1 V posodo vstavite obe plošči.



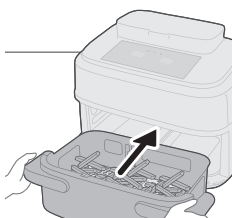
- 2 V posodo dodajte sestavine.

Opomba: ne prekoračite predlaganih količin oz. ne napolnite posode prek oznake **MAX**, saj lahko to vpliva na učinkovitost priprave.



- 3 Posodo dajte nazaj v aparat.

Opomba: posodo trdno potisnite nazaj v aparat, da se zaskoči na mesto.



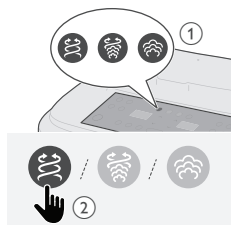
- 4 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.



- 5 Tapnite gumb **XXL**.

Opomba: tapnite ustrezen gumb za posodo glede na posodo, ki jo uporabljate.



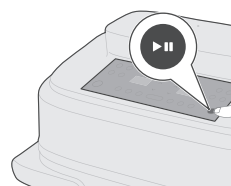


- 6 Tapnite gumb **Cvrtje z vročim zrakom, Para in cvrtje** ali **Para** za prekllop v želeni način priprave jedi.

Opomba: pri uporabi načina **Para in cvrtje** ali **Para** se prepričajte, da ste napolnili in namestili posodo za vodo.



- 7 Glede na živila, ki jih pripravljate, izberite enega od prednastavljenih programov.



- 8 Tapnite gumb **Zagon/premor**, da začnete pripravo jedi.

Opomba: nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). To storite tako:

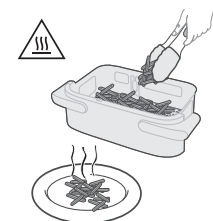
- Previdno izvlecite posodo.
- Sestavine pretresajte ali obračajte nad površino, ki je odporna na vročino.
- Posodo namestite nazaj v aparat, da nadaljujete s pripravo jedi.

Opomba: če želite začasno ustaviti pripravo jedi, pritisnite gumb **Zagon/premor**. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite isti gumb.

Opomba: ob odstranitvi posode se bo aparat samodejno začasno ustavil. Priprava se bo samodejno nadaljevala, ko bo posoda ponovno vstavljena v aparat.

- 9 Po končani pripravi bo zazvonil časovnik. Previdno izvlecite posodo.

Pozor: po končani pripravi jedi so posoda, notranje ohišje in sestavine vroče. Ko posodo odstranite, jo vedno postavite na površino, ki je odporna na vročino (npr. podstavek za posodo ali silikonsko podlogo). Glede na vrsto hrane lahko iz posode izhaja para.



- 10 Iz posode odstranite pripravljeno jed.

Opomba: na dnu posode se bo nabralo odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin.

Opomba: glede na vrsto pripravljene hrane, boste morda med pripravo porcij ali pretresanjem morali odleti odvečno olje ali maščobo. Poskrbite za varnost tako, da posodo postavite na površino, ki je odporna na vročino, in uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Previdno odlijte olje ali maščobo.

Preglednica prednastavitev za posodo XXL (2750 W)

	Predna- stavitev	Priporo- čena teža	Cvrtje z vročim zrakom		Para in cvrtje		Kuhanje na pari	
			Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura
	Zamr- znjen krompir- ček	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenjava	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Piščančja bedra	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Peciva iz pekača	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Ribe	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Cmok	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Pogreva- nje	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Preglednica prednastavitev za posodo XXL (2200–2300 W)

	Predna- stavitev	Priporo- čena teža	Cvrtje z vročim zrakom		Para in cvrtje		Kuhanje na pari	
			Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura
	Zamr- znjen krompir- ček	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenjava	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Piščančja bedra	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Peciva iz pekača	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Ribe	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Cmok	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Pogreva- nje	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Preglednica prednastavitev za desno posodo (2750 W)

	Predna- stavitev	Priporo- čena teža	Čvrtje z vročim zrakom		Para in cvrtje		Kuhanje na pari	
			Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura
	Zamr- znjen krompir- ček	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenjava	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Piščanca bedra	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Peciva iz pekača	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Ribe	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Cmok	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pogreva- nje	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Preglednica prednastavitev za desno posodo (2200–2300 W)

	Predna- stavitev	Priporo- čena teža	Čvrtje z vročim zrakom		Para in cvrtje		Kuhanje na pari	
			Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura	Čas	Tempe- ratura
	Zamr- znjen krompir- ček	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Zelenjava	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Piščanca bedra	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Peciva iz pekača	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Ribe	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Cmok	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pogreva- nje	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Preglednica prednastavitev za levo posodo (2750 W)

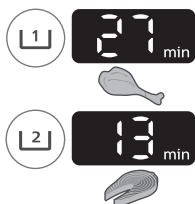
	Prednastavitev	Priporočena teža	Cvrtje z vročim zrakom	
			Čas	Temperatura
	Zamrznjen krompirček	300 g	25 min	200 °C
	Zelenjava	400 g	30 min	200 °C
	Piščančja bedra	625 g	27 min	190 °C
	Peciva iz pekača	450 g	20 min	190 °C
	Ribe	400 g	19 min	200 °C
	Pogrevanje	140 g	5 min	160 °C

Preglednica prednastavitev za levo posodo (2200–2300 W)

	Prednastavitev	Priporočena teža	Cvrtje z vročim zrakom	
			Čas	Temperatura
	Zamrznjen krompirček	300 g	28 min	200 °C
	Zelenjava	400 g	32 min	200 °C
	Piščančja bedra	625 g	30 min	190 °C
	Peciva iz pekača	450 g	25 min	190 °C
	Ribe	400 g	22 min	200 °C
	Pogrevanje	140 g	5 min	160 °C

Funkcija časovnega načrtovanja (sinhronizacija)

Uporabite časovno načrtovanje, da samodejno sinhronizirate čas priprave v obeh posodah in bodo obroki pripravljeni istočasno.

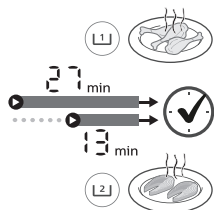


1 Nastavite čas priprave za obe posodi.

2 Pritisnite gumb za funkcijo časovnega načrtovanja.



3 Vsaka posoda bo začela pripravljati jedi ob različnem času, vendar se bodo končale ob istem času.



Funkcija priljubljene

Funkcija priljubljene vam omogoča, da shranite želene nastavitve priprave. Uporaba je tako hitra in vedno enaka.

Posoda: izberite posodo, ki jo želite uporabiti: levo, desno ali megakošaro (posodo XXL)

Način: ko izberete posodo, izberite način priprave: cvrtje z vročim zrakom, para in cvrtje ali para. Opomba: način pare ter način pare in cvrtja sta na voljo samo za megakošaro (posodo XXL) in desno posodo.

Čas: nastavite čas priprave, ki ustreza receptu.

Temperatura: nastavite temperaturo za želene rezultate priprave.



Shranjevanje: potem ko ste prilagodili nastavitve za levo in desno posodo ter megakošaro (posodo XXL), za 2 sekundi pridržite gumb za priljubljeno, da nastavitve shranite kot priljubljeno prednastavitev. Naslednjič enostavno izberite košaro, način priprave in shranjeno priljubljeno prednastavitev, da začnete pripravo brez ponovnega vnašanja nastavitvev.

Pretresanje hrane

Kdaj pretresati

- Hrano dvakrat ali trikrat pretresite ali obrnite na polovici priprave jedi, lahko pa to storite tudi večkrat.
- Nekatere prednastavitve vključujejo funkcijo opomnika za pretresanje.

Kaj pretresati

- Manjšo hrano, kot je krompirček ali kroketi, ki je naložena, morate med pripravo običajno pretresti za enakomerno hrustljivost in pripravo.
- Če teh živil ne pretresete, bodo neenakomerno pripravljena ali premalo pripravljena na določenih območjih.
- Pri debelejših živilih, kot je zrezek, bo obračanje na polovici priprave jedi poskrbelo za enakomerno zapečenost na vseh straneh.

Kako pretresati

Med pripravo iz Airfryerja odstranite posodo ter hrano pretresite, premešajte ali obrnite.

Za varno pretresanje hrane:

- 1 Košaro držite nad površino, ki je odporna na vročino.
- 2 Košaro nežno pretresite in poskrbite, da vroči zrak doseže vse površine hrane.

Če je košara pretežka za pretresanje:

- 1 Košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino.





- 2 Uporabite prijemalke ali pripomočke s silikonom, da premečete ali obrnete sestavine. Košaro vstavite nazaj in nadaljujete pripravo jedi.

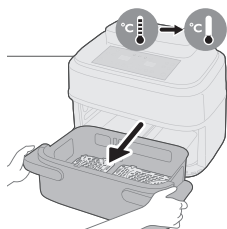
Opomba: ob odstranitvi košare se bo Airfryer samodejno začasno ustavil. Podatki na zaslonu ostanejo nespremenjeni, dokler ni košara ponovno vstavljena.

Opomba: ob ponovni vstavitvi košare se priprava jedi samodejno nadaljuje.

Opomba: košara naj ne bo dlje časa odstranjena (več kot 30 sekund), saj se lahko tako aparat ohladi.

Čiščenje

Redno čiščenje

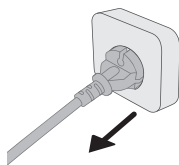


Opozorilo: Pred čiščenjem počakajte, da se posoda in notranjost aparata povsem ohladita.

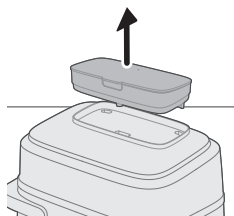
Opozorilo: posoda ima premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.

- 1 Pritisnite gumb za **vklop/izklop**, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
- 2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

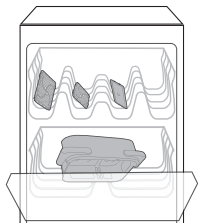


- 3 Če ste uporabili funkcijo s paro, odstranite posodo za vodo in izpraznite preostalo vodo.





- 4** Posodo, razdelilnik košare, spodnji plošči in posodo za vodo operite pod tekočo vodo, po potrebi s toplo vodo, detergentom za pomivanje posode z vodo in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").



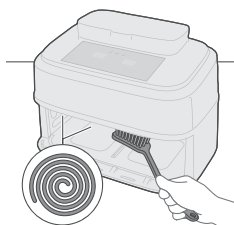
Namig: posodo, razdelilnik košare in spodnji plošči lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

Namig: če se ostanke hrane sprimejo s posodo, ju za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.

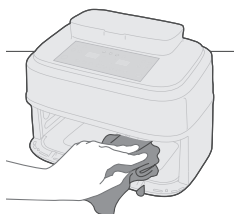
Namig: po potrebi lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehкими ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.



- 5** Zunanost in notranjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



- 6** Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.



- 7** Notranjost aparata očistite z rahlo navlaženo mehko krpo, nato po potrebi še s suho.

Čiščenje s paro

Funkcija čiščenja s paro učinkovito raztopi ostanke maščob in zagotavlja globinsko čistočo posode.

Program traja 20 minut in ga sestavlja:

- **15 minut čiščenja s paro**, ki raztopi nakopičeno maščobo.
- **5 minut sušenja**, ki poskrbi, da je posoda pripravljena na uporabo.

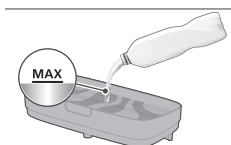
Opomba: ob zagonu programa za čiščenje s paro lahko aparat na zadnji strani sprošča več pare kot v običajnem načinu pare. To je normalno in lahko povzroči močnejšo kondenzacijo na stenah v bližini.

Pred začetkom poskrbite za naslednje:

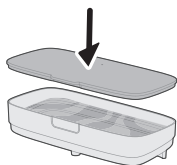
- Odvod zraka ne sme biti obrnjen proti električni vtičnici.
- Ob aparatu ne sme biti postavljenih drugih kuhinjskih aparatov.
- Zaradi manjše kondenzacije naj bo aparat vsaj 20 cm oddaljen od sten.

1 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake **MAX**.

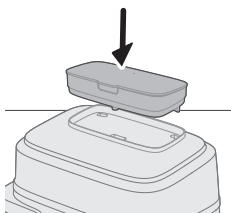
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.



2 Na posodo za vodo namestite pokrov.

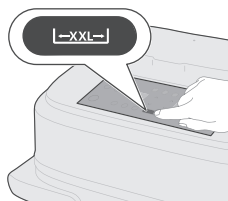


3 Posodo za vodo poravnajte z utorom na vrhu aparata in jo močno pritisnite navzdol, dokler se ne zaskoči.

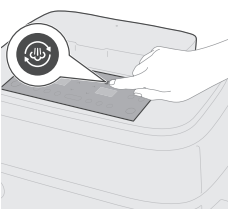




4 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.



5 Tapnite gumb **XXL**.



6 Tapnite gumb **Čiščenje s paro**.



7 Postopek čiščenja s paro zaženite s pritiskom gumba **Zagon/premor**.



8 Po 15 minutah začne aparat neprekinjeno piskati in ikona čiščenja s paro začne utripati.



9 Izvlecite posodo ter jo očistite.

Previdno: ob rokovanju z vročo posodo vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Opomba: če je v posodi še vedno maščoba, jo umijte z milnico ali detergentom in gobico in znova splaknite.



10 Posodo dajte nazaj v aparat.

Opomba: posodo trdno potisnite nazaj v aparat, da se zaskoči na mesto.



11 5-minutni postopek sušenja se začne samodejno, ko posodo postavite nazaj.

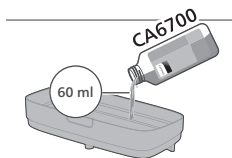


12 Po 5 minutah pisk opozori, da je sušenje zaključeno.

Namig: pred prvo uporabo ali po daljšem času neuporabe priporočamo, da s predhodno uporabo funkcije "Čiščenje s paro" temeljito očistite vodni krogotok in komoro za pripravo hrane.

Odstranjevanje vodnega kamna

Vsakih 10 ur uporabe funkcij s paro se na zaslonu samodejno prikaže in utripa opomnik za odstranjevanje vodnega kamna, kar pomeni, da je čas za zagon programa za odstranjevanje vodnega kamna. Program za odstranjevanje vodnega kamna očisti vodni sistem cvrtnika na vroč zrak in s tem podaljša njegovo življenjsko dobo.



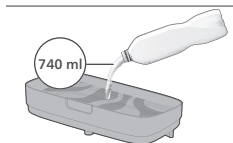
- 1 Posodo za vodo napolnite s 60 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700.

Opomba: sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700 ni priloženo. Za najboljše rezultate odstranjevanje vodnega kamna ga kupite posebej.

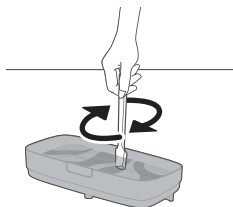
Opomba: priporočamo, da za odstranjevanje vodnega kamna iz aparata uporabljate sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700/55 (na voljo v Philipsovi spletni trgovini). Vodni kamen morate iz aparata odstraniti po vsakih 10 urah uporabe funkcije pare. Če nameravate uporabiti sredstvo za odstranjevanje 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.

- 2 Posodo za vodo napolnite s 740 ml vode.

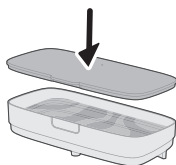
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.

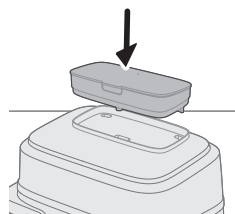


- 3 Enakomerno zmešajte vodo in sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v posodi za vodo.



- 4 Na posodo za vodo namestite pokrov.





- 5 Posodo za vodo poravnajte z utorom na vrhu aparata in jo močno pritisnite navzdol, dokler se ne zaskoči.



- 6 Za vklop aparata tapnite gumb **Vklop/izklop**.



- 7 Tapnite gumb **XXL**.



- 8 Za 3 sekunde pridržite gumb **Čiščenje s paro**.

- 9 Tapnite gumb **Zagon/premor** za zagon odstranjevanja vodnega kamna.





- 10** Po 25 minutah odstranjevanja vodnega kamna vas bo aparat s piskanjem opomnil, da izvlecite posodo.



- 11** Izvlecite posodo in preostalo vodo v njej zlijte stran.

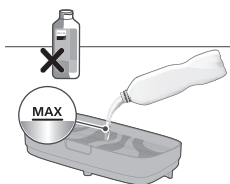
Previdno: bodite previdni, ko uporabljate vročo posodo.



- 12** Iz posode za vodo izlijte preostalo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna.

- 13** Posodo za vodo ponovno napolnite samo z vodo.

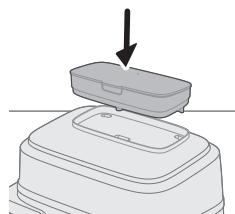
Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.



- 14** Posodo dajte nazaj v aparat.

Opomba: posodo trdno potisnite nazaj v aparat, da se zaskoči na mesto.





- 15** Posodo za vodo poravnajte z utorom na vrhu aparata in jo močno pritisknite navzdol, dokler se ne zaskoči.



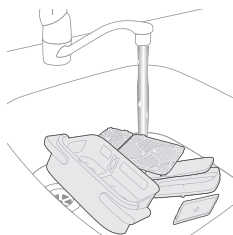
- 16** Pritisnite gumb **Zagon/premor** za nadaljevanje odstranjevanje vodnega kamna.



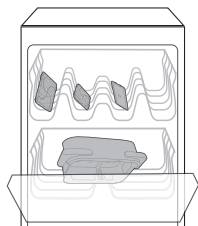
- 17** Postopek odstranjevanja vodnega kamna traja še 7 minut in se konča, ko aparat ponovno zapiska.



- 18** Izvlecite posodo.



- 19** Posodo, razdelilnik košare, spodnji plošči in posodo za vodo operite pod tekočo vodo, po potrebi s toplo vodo, detergentom za pomivanje posode z vodo in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").



Namig: posodo, razdelilnik košare in spodnji plošči lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

Pomembno: 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.

Opomba: če na svojem področju pogosto uporabljate trdo, boste morali vodni kamen iz aparata pogosteje odstranjevati.

Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

Opomba

- Ko prenašate cvrtnik Airfryer, ga držite vodoravno in podprite posodo spredaj, da preprečite nenamerno nagibanje in morebitne poškodbe delov.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem se vedno prepričajte, ali so odstranljivi deli cvrtnika Airfryer, fiksno nameščeni.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne uspete odpraviti, na strani **www.home.id/support** 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. Vsa območja, ki se jih morate med uporabo dotakniti, ostanejo dovolj hladna za dotik.
		Posoda in notranost aparata se po vklopu aparata vedno segrejeta, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:

Težava	Možni vzrok	Rešitev
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v posodi je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.
	Niste tapnili gumba Vklop/izklop .	Za vklop aparata tapnite gumb Vklop/izklop .
V notranjosti Airfryerja so znaki odstopanja premaza.	V posodi Airfryerja se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem spodnje plošče) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da spodnjo ploščo previdno spuščate v posodo. Če vstavite ploščo pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so 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.
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobcji drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v posodo, jo osušite.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E01".	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 prikazana koda "E01", pokličite številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E04", "E05", "E09" ali "E12".	Aparat je morda okvarjen.	Napravo izklopite in ponovno vklopite v električno vtičnico. Če to ne pomaga, pokličite 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 kroženje toplote, in vodno črpalko, ki je potrebna za funkcijo pare. Med delovanjem ti sestavni deli povzročajo zvoke.	To je normalno in pričakovano. Če hrup postane opazno glasnejši ali drugačen, se za pomoč obrnite na center za podporo.
V komori za pripravo hrane je po uporabi voda.	Po pripravi jedi lahko v komori za pripravo hrane ostane nekaj vode. To je posledica pare, ki nastane med delovanjem in kondenzira na hrani ter notranjih stenah komore.	Majhna količina kondenzata je normalna. Preprosto ga obrišite z mehko vlažno krpo, ki ne odrgne površine.
☹ utripa.	V posodi za vodo ni vode.	V posodo za vodo nalijte vodo. Opomba: če živite na območju s trdo vodo, priporočamo uporabo prečiščene ali destilirane vode.
	Posoda za vodo ni pravilno nameščena.	Posodo za vodo pritisnite, tako da bo trdno nameščena.
	Notranja cev za vodo je zamašena.	Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Če to ne pomaga, pokličite številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
☹ utripa.	To je opomnik za odstranjevanje vodnega kamna.	Opravite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Glejte poglavje "Odstranjevanje vodnega kamna".

Težava	Možni vzrok	Rešitev
V načinu pare, med čiščenjem s paro in odstranjevanjem vodnega kamna se na steni pojavi kondenzacija.	To je normalno. Aparat lahko iz odvoda zraka sprošča večjo količino vodnih hlapov. Hlape notranji ventilator potiska proti stenam v bližini, zato se na njih pojavi viden kondenzat.	Za varno in optimalno uporabo: - Za zmanjšanje kondenzacije aparat postavite vsaj 20 cm stran od sten. - Zaradi preprečitve električne nevarnosti pazite, da odvod zraka ni neposredno obrnjen proti električnim vtičnicam. - Med delovanjem cvrtnika na vroč zrak ne postavljajte v njegovo bližino drugih kuhinjskih aparatov. - Ves kondenzat, ki nastane na bližnjih površinah, očistite do suhega z brisalom ali mehko krpo.
Iz Airfryerja pušča voda.	Puščanje v notranjosti (npr. iz vodnih cevi ali notranjih sestavnih delov). Razpoke ali poškodbe zaradi zunanjih sil. Če je aparat padel ali se deformiral, lahko nastanejo strukturne poškodbe, zaradi katerih pride do puščanja.	Za pomoč se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
	Posoda za vodo morda ni pravilno nameščena ali je poškodovana.	Odstranite posodo za vodo in jo trdno ponovno namestite. Preverite, ali so vidne razpoke ali poškodbe. Če opazite poškodbe, se za pomoč se obrnite na center za pomoč uporabnikom.
Airfryer ne proizvaja dovolj pare.	V posodi za vodo ni dovolj vode.	Preverite, ali je v posodi za vodo dovolj vode.
	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena.	Posodo za vodo pritisnite, tako da bo trdno nameščena.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Šoba za vodo je umazana ali zamašena.	Temeljito jo očistite in splaknite, da ne bo več zamašena.
	Generator pare je zamašen ali pa cevi za vodo puščajo.	Po daljši uporabi aparata je morda potrebno vzdrževanje generatorja pare. Zaženite program za odstranjevanje vodnega kamna, s katerim boste očistili parni sistem. Če odstranjevanje vodnega kamna ne reši težave, se za pomoč obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	1114
Nebezpečenstvo	1114
Varovanie	1114
Upozornenie	1116
Elektromagnetické polia (EMF)	1117
Automatické vypnutie	1117
Recyklácia	1117
Záruka a podpora	1117
Informácie o ekologickom dizajne	1117
Úvod	1118
Opis zariadenia	1119
Prehľad produktu	1119
Prehľad ovládacieho panela	1120
Pred prvým použitím	1124
Príprava na použitie	1124
Používanie deliaceho prvku nádoby	1125
Ľavá nádoba [1]	1125
Pravá nádoba [2]	1126
Nádoba XXL/megakošík	1128
Režim dvoch nádob	1129
Režimy prípravy jedla	1131
Varenie s manuálnymi nastaveniami	1131
Teplovzdušný režim	1131
Režim prípravy parou a teplým vzduchom	1140
Režim prípravy parou	1145
Varenie s predvolenými programami	1149
Tabuľka predvolieb pre nádobu XXL (2 750 W)	1151
Tabuľka predvolieb pre nádobu XXL (2 200 W – 2 300 W)	1152
Tabuľka predvolieb pre pravú nádobu (2 750 W)	1152
Tabuľka predvolieb pre pravú nádobu (2 200 W – 2 300 W)	1153
Tabuľka predvolieb pre ľavú nádobu (2 750 W)	1153
Tabuľka predvolieb pre ľavú nádobu (2 200 W – 2 300 W)	1154
Funkcia času (synchronizácia)	1154
Funkcia Oblíbené	1155
Potrasenie jedla	1156
Kedy potriať	1156
Suroviny vyžadujúce potriasenie	1156
Ako potriať	1156
Čistenie	1157
Bežné čistenie	1157
Čistenie parou	1158
Odstraňovanie vodného kameňa	1161
Odkladanie	1165

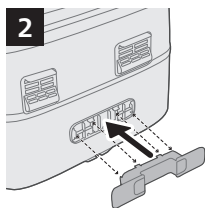
Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo



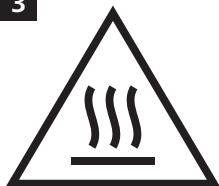
- 1
- Zariadenie nekladte na horúci plynový sporák, žiaden elektrický sporák, elektrické varné dosky, do vyhriatej rúry a ani do ich blízkosti (obr. 1).
 - Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
 - Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
 - Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do nádoby, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
 - Počas používania zariadenia nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu.
 - Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
 - Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
 - Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
 - Do nádoby vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
 - Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.
 - Pred prvým použitím musí byť na zariadení nainštalovaný odkladací priestor kábla (obr. 2). Nikdy neodstraňujte priestor na odkladanie kábla.
 - Zariadenie nepremiestňujte držaním za rukoväť na oboch stranách.



Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nemá byť ovládané pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- 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.

3



- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom.
- Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po oboch stranách aj nad ním nechajte aspoň 20 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár uchováajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Prístupné povrchy sa počas prevádzky môžu zohriať na vysokú teplotu (obr. 3).
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Keďže táto teplovzdušná fritéza má dve varné komory, má veľkú spotrebu elektriny. Nepoužívajte v tom istom čase na rovnakom obvode spotrebič 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 a doplnky v komore na pečenie zahrievajú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- 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 pri používaní druhého priečinku/dutiny a odporúča sa, aby boli všetky košíky na svojom mieste, aj keď sa používa len jeden priečinok/dutina, a aby ste ich otvárali/vyberali len vtedy, keď je to potrebné na naplnenie košíka.
- Parné okno spotrebiča neumiestňujte oproti zásuvke.
- Povrch ohrevného telesa vyžaruje po použití zvyškové teplo.
- Vždy používajte teplovzdorné sklenené nádoby, kovové náčinie alebo nádoby z hliníkovej fólie, ktoré sú bezpečné na použitie pri vysokých teplotách v teplovzdušnej fritéze. Vyhnite sa plastovým, papierovým nádobám alebo nádobám, ktoré nie sú bezpečné na použitie v rúre, pretože sa môžu roztaviť alebo uvoľňovať škodlivé látky.

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 akumulácii tepla (obr. 3). 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.

- Pri čistení nepoužívajte zásadité čistiace prostriedky, aby ste predišli poškodeniu spotrebiča. Používajte mäkkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.
- Aj keď toto zariadenie môže pracovať nepretržite až 24 hodín, je dôležité nechať ho pravidelne vychladnúť. Nepretržitá prevádzka bez chladenia môže spôsobiť prehriatie a znížiť živostnosť produktu. Na bezpečné použitie pred opätovným spustením po dlhšej príprave jedla vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Automatické vypnutie

- Toto zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Ak do 20 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, zariadenie sa automaticky vypne. Ak chcete zariadenie vypnúť manuálne, stlačte vypínač.

Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni Netherlands B.V., registrovaná na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ponúka na tento produkt dvojročnú záruku od dátumu zakúpenia (alebo od dátumu dodania, ak je neskorší). Táto záruka sa nevzťahuje na chyby v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie, náhradné diely alebo uplatniť záruku, navštívte našu webovú stránku home.id/support.

Informácie o ekologickom dizajne

Informácie o ekologickom dizajne pre identifikačné kódy modelu: NA565

Popis	Symbol	Hodnota	Jednotka

Spotreba energie v režime vypnutia	P _{off}	0,2	W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	P _{sb}	/	W
Doba pred automatickým prepnutím do pohotovostného režimu	T _{sb}	20	Min
Norma merania pre prevádzkovú hodnotu	EN 50564:2011		
Kontaktné údaje na získanie ďalších informácií	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Holandsko		
Spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2023/826.			

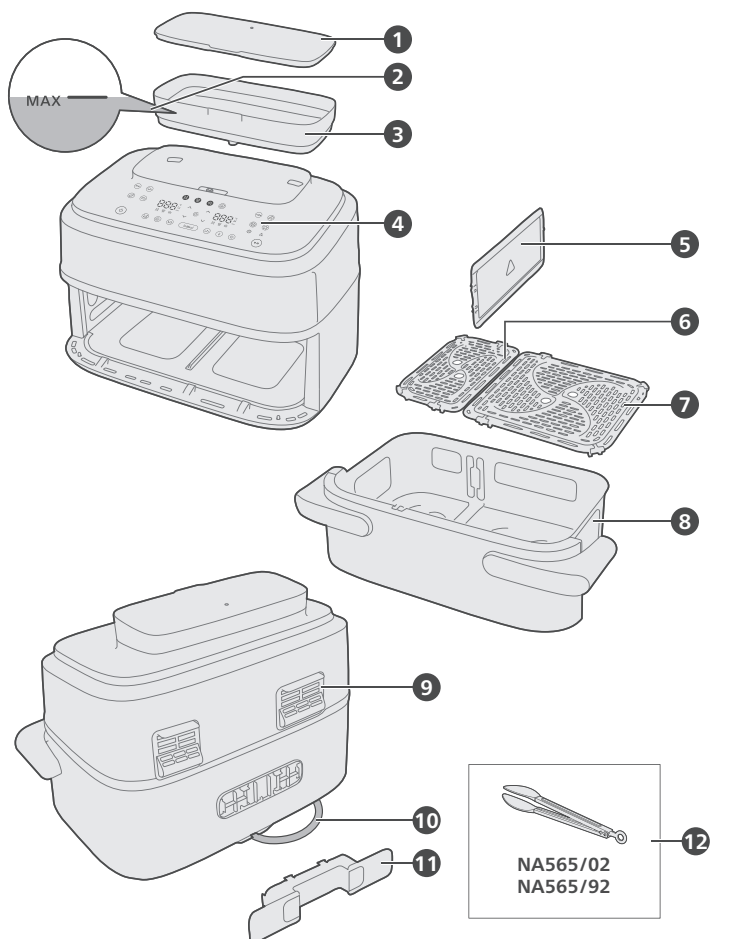
Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke **www.home.id**.

Opis zariadenia

Prehľad produktu



1 Veko nádoby na vodu	8 Nádoba XXL/megakošík
2 Značka hladiny vody MAX	9 Výstupy vzduchu
3 Nádoba na vodu	10 Sieťový kábel
4 Ovládací panel	11 Držiak kábla
5 Rozdeľovač nádoby	12 Kuchynské kliešte (len NA565/02, NA565/92)
6 Podložka pre ľavú nádobu	
7 Podložka pre pravú nádobu	

Prehľad ovládacieho panela

Napájanie a základné ovládanie



Vypínač

Stlačením zapnete alebo vypnete teplovzdušnú fritézu Airfryer.



Tlačidlo zapnutia/pozastavenia

Stlačením spustíte alebo pozastavíte proces varenia.



Tlačidlo prípravy teplým vzduchom

Ťuknutím spustíte prípravu cirkuláciou teplým vzduchom na dosiahnutie chrumkavých výsledkov.



Tlačidlo prípravy parou a teplým vzduchom

Ťuknutím spustíte kombináciu pary a teplého vzduchu na prípravu šťavnatých jedál vo vnútri a chrumkavých na povrchu.



Tlačidlo pary

Ťuknutím pripravíte jedlo pomocou pary, aby ste zabezpečili jemné a rovnomerné ohrievanie.



Tlačidlo pre ľavú nádobu

Ťuknutím vyberte ľavú nádobu



Tlačidlo pre pravú nádobu

Ťuknutím vyberte pravú nádobu



Tlačidlo pre nádobu XXL/megakošik

Ťuknutím vyberte nádobu XXL/megakošik



Tlačidlá na zvýšenie/zníženie

Stlačením zvýšite alebo znížite teplotu varenia a čas.



Tlačidlo nastavenia teploty

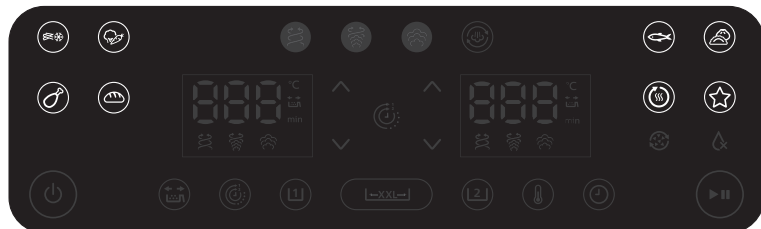
Ťuknutím vstúpите do režimu úpravy teploty.



Tlačidlo nastavenia času

Ťuknutím vstúpите do režimu úpravy času.

Predvolené programy



Mrazené hranolčky

Túto predvolbu použite na prípravu mrazených hranoliek, kúskov zemiakov alebo zemiakových platiek do chrumkava a dozlatista.



Miešaná zelenina

Túto predvolbu použite na rovnomerné pečenie alebo vyprážanie zeleniny s minimálnym množstvom oleja.



Kuracie stehienka

Túto predvolbu použite na dôkladné uvarenie kuracích stehienok s chrumkavou kožou.



Pečenie na plechu

Túto predvolbu použite na pečené jedlá s rovnomerným rozložením tepla a zlatistým, chrumkavým výsledkom.



Ryby

Túto predvolbu použite na jemné varenie rybích filetov alebo morských plodov, aby zostali šťavnaté a krehké.



Knedličky

Túto predvolbu použite na rovnomerné varenie knedličkov, chrumkavých na povrchu a jemných vo vnútri.



Opakované ohrievanie

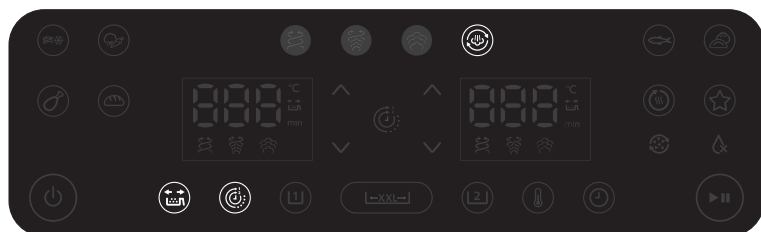
Funkcia opakovaného ohrievania rýchlo zohrieva uvarené jedlo a obnovuje jeho pôvodnú chuť a textúru bez prevarenia.



Favorite

Vaša teplovzdušná fritéza obsahuje funkciu uloženia obľúbených nastavení, ktorá vám umožňuje uložiť preferovaný čas a teplotu na rýchle a konzistentné použitie nabudúce (pozrite „Funkcia Obľúbené“).

Ďalšie funkcie



Pripomenutie potrasenia

Tento model obsahuje aj pripomenutie potrasenia. Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, jedlo potraste alebo rýchlo otočte, keď zaznie (pozrite „Potrasenie jedla“) alarm pripomenutia.

Stlačením tlačidla **Pripomenutie potrasenia** zapnete alebo vypnete upozornenia. Keď je aktivovaná táto funkcia, budete počuť pípnutie a uvidíte blikanie tlačidla. Pripomína vám to, aby ste jedlom počas varenia potriasli alebo ho otočili na dosiahnutie rovnomernejších výsledkov.



Čistenie parou

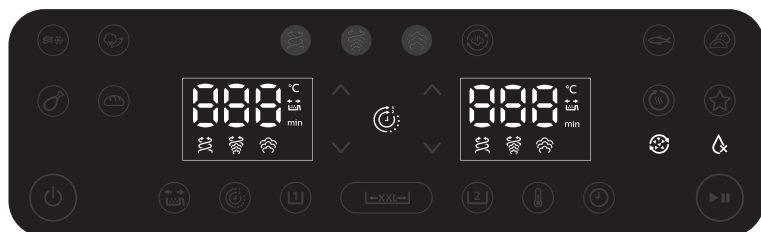
Účinne rozpúšťa mastné zvyšky a zabezpečuje dôkladné očistenie nádoby (pozrite „Čistenie parou“).



Funkcia času (synchronizácia)

Automaticky synchronizuje čas varenia, aby sa zabezpečilo, že obidve nádoby dokončia varenie súčasne, aj keď sú uvedené rôzne časy (pozrite „Funkcia času (synchronizácia)“) varenia.

Displej



Displej

Zobrazuje čas varenia, teplotu, režim prípravy jedla a pripomenutie potrasenia.



Ukazovateľ funkcie času

Rozsvieti sa, keď je aktivovaná funkcia času.



Pripomenutie na nedostatok vody

Rozsvieti sa, keď v nádobe na vodu nie je dostatok vody.



Pripomenutie odstránenia vodného kameňa

Po každých 10 hodinách používania funkcií s parou sa na displeji automaticky zobrazí a začne blikat pripomenutie potreby odstránenia vodného kameňa.

Pred prvým použitím

Dôležité: Pri prvom použití môže z teplovzdušnej fritézy Airfryer vychádzať dym a zápach. Je to normálne a malo by to zmiznúť za pár minút.

Upozornenie: Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovací masť ani žiadnu inú tekutinu.

Upozornenie: Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.

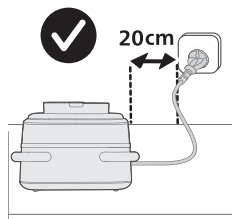
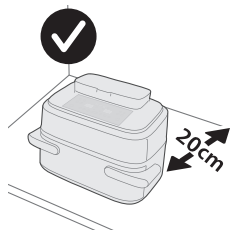
Upozornenie: Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

Poznámka: Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite.

Príprava na použitie

- 1 Zariadenie položte na stabilný, rovný a teplu odolný povrch. Po vytiahnutí nádoby skontrolujte, či je na stole dostatok miesta pre predĺženú lištu.
- 2 Za spotrebičom nechajte aspoň 20 cm voľný priestor.



Poznámka: Počas používania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár uchovávajte bezpečne mimo dosahu pary a vzduchových otvorov. Zariadenie umiestnite najmenej 20 cm od steny a vzduchové otvory neumiestňujte priamo pred zásuvku.

Poznámka: Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.

Poznámka: Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskou skrinkou, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.

Používanie deliaceho prvku nádoby

Teplovzdušná fritéza Airfryer je vybavená nádobou XXL/megakošíkom a odnímateľným deliacim prvkom, čo vám poskytuje flexibilitu pri varení rôznymi spôsobmi.

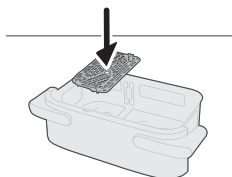
- Ľavá nádoba [1]: platí len pre **Teplovzdušný režim**
- Pravá nádoba [2], megakošík [XXL]: platí pre režimy: **Teplovzdušný režim, Príprava parou a teplým vzduchom, Príprava parou, Čistenie parou a Odstránenie vodného kameňa**

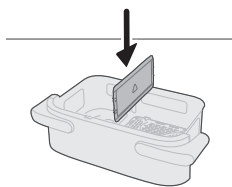
		Teplovzdušný režim			Príprava parou a teplým vzduchom, Príprava parou, Čistenie parou a Odstránenie vodného kameňa	
		Ikona 1	Ikona 2	Ikona 3	Ikona 4	Ikona 5
[1]		✓	✗	✗	✗	✗
[2]		✓	✓	✓	✓	✓
[XXL]		✓	✓	✓	✓	✓

Ľavá nádoba [1]

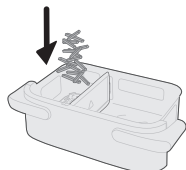
Ľavá nádoba je ideálna pre menšie porcie alebo prílohy.

- 1 Podložku vložte do ľavej nádoby.





2 Bezpečne vložte deliaci prvok nádoby.



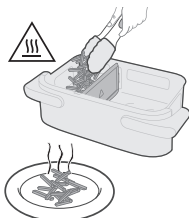
3 Potraviny pridajte do ľavej nádoby.



4 Ťuknite na tlačidlo **Ľavá nádoba [1]** na ovládacom paneli.



5 Nastavte parametre varenia a začnite variť.



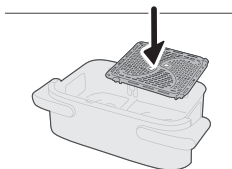
6 Po dokončení varenia použite kuchynské kliešte na vybratie uvareného jedla z nádoby.

Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahujú v balení kuchynské kliešte. Pre ostatné modely sa kliešte predávajú samostatne.

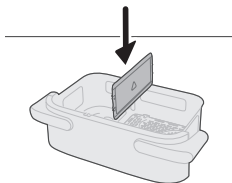
Pravá nádoba [2]

Pravá nádoba [2] je ideálna pre väčšie porcie alebo hlavné jedlá.

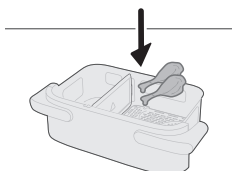
- 1 Podložku vložte do pravej nádoby.



- 2 Bezpečne vložte deliaci prvok nádoby.



- 3 Potraviny pridajte do pravej nádoby.



- 4 Ťuknite na tlačidlo **Pravá nádoba [2]** na ovládacom paneli.



- 5 Vyberte **teplovzdušný režim, režim prípravy parou a teplým vzduchom alebo režim prípravy parou.**

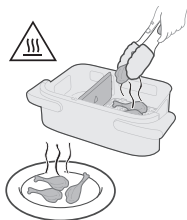


- 6** Nastavte parametre varenia a začnite variť.



- 7** Po dokončení varenia použite kuchynské kliešte na vybratie uvareného jedla z nádoby.

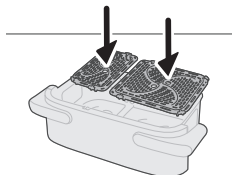
Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahujú v balení kuchynské kliešte. Pre ostatné modely sa kliešte predávajú samostatne.



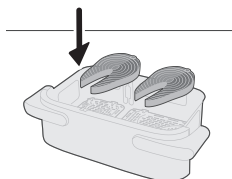
Nádoba XXL/megakošík

Nádoba XXL/megakošík sú ideálne na varenie veľkých porcií alebo jedál pre celú rodinu v jednej nádobe.

- 1** Obe podložky vložte do nádoby.



- 2** Potraviny pridajte do nádoby.



- 3 Ťknite na tlačidlo **XXL** na ovládacom paneli.



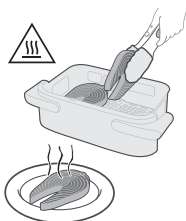
- 4 Vyberte **teplovzdušný režim, režim prípravy parou a teplým vzduchom alebo režim prípravy parou.**



- 5 Nastavte parametre varenia a začnite variť.



- 6 Po dokončení varenia použite kuchynské kliešte na vybratie uvareného jedla z nádoby.

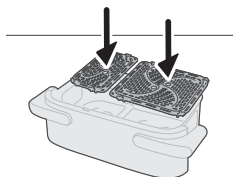


Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahujú v balení kuchynské kliešte. Pre ostatné modely sa kliešte predávajú samostatne.

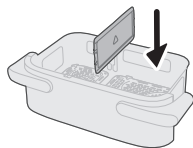
Režim dvoch nádob

Ideálny na varenie dvoch rôznych jedál súčasne bez zmiešania chutí.

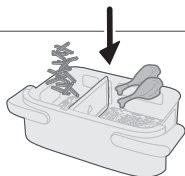
- 1 Obe podložky vložte do nádoby.



- 2 Bezpečne vložte deliaci prvok nádoby.



- 3 Potraviny pridajte do oboch nádob.



- 4 Ťuknite na tlačidlo **Ľavá nádoba [1]** na ovládacom paneli.
5 Nastavte parametre varenia pre ľavú nádobu.



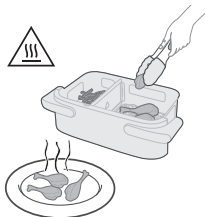
- 6 Ťuknite na tlačidlo **Pravá nádoba [2]** na ovládacom paneli.



- 7 Vyberte **teplovzdušný režim, režim prípravy parou a teplým vzduchom alebo režim prípravy parou.**



- 8 Nastavte parametre varenia a začnite variť.



- 9 Po dokončení varenia použite kuchynské kliešte na vybratie uvareného jedla z nádoby.

Poznámka: Modely NA565/02 a NA565/92 obsahujú v balení kuchynské kliešte. Pre ostatné modely sa kliešte predávajú samostatne.

Režimy prípravy jedla

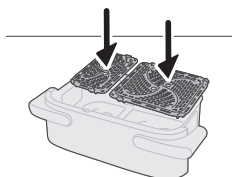
Tento spotrebič s funkciou pary ponúka tri univerzálne režimy varenia navrhnuté tak, aby vyhovovali širokému spektru potrieb varenia.

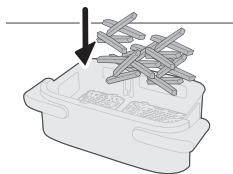
- **Teplovzdušný režim** poskytuje chrumkavé výsledky s minimom oleja, ideálne pre občerstvenie a obľúbené vyprážané pochúťky.
- **Režim prípravy parou a teplým vzduchom** kombinuje horúci vzduch a paru, aby sa uzamkla vlhkosť a zároveň dosiahla zlatistá povrchová úprava – ideálne na prípravu jemných jedál, ako je domáci chlieb, domáca pizza a ryby.
- **Režim naparovania** využíva čistú paru na šetrné varenie ingrediencií, pričom zachováva živiny a textúru, vďaka čomu je ideálny na prípravu zeleniny a morských plodov.

Varenie s manuálnymi nastaveniami

Teplovzdušný režim

- 1 Obe podložky vložte do nádoby.

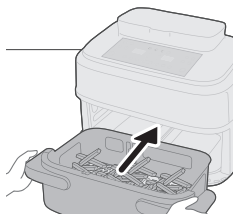




2 Potraviny pridajte do nádoby.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín“ s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nádobu nenapĺňajte nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



3 Nádobu vložte späť do spotrebiča.

Poznámka: Pevne zatlačte nádobu späť do zariadenia, kým bezpečne nezapadne na miesto.



4 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.



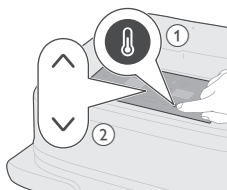
5 Ťuknite na tlačidlo **XXL**.

Poznámka: Ťuknite na tlačidlo zodpovedajúce použitej nádobe.

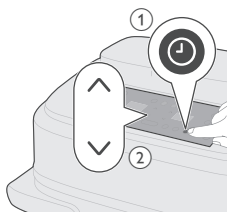


6 Ťuknutím na tlačidlo **Teplovzdušný režim** vstúpíte do teplovzdušného režimu.

- 7 Ťknite na tlačidlo **Teplota** a potom ťknite na tlačidlo **Zvýšiť** alebo **Znížiť** a vyberte požadovanú teplotu varenia.



- 8 Ťknite na tlačidlo **Čas** a potom ťknite na tlačidlo **Zvýšiť** alebo **Znížiť** a vyberte požadovaný čas varenia.



Poznámka: Okrem manuálneho výberu teploty a času varenia si môžete vybrať aj z množstva predvolených programov navrhnutých s cieľom dosiahnuť pohodlie a optimálne výsledky.

- 9 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriať alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín“). Postup:

- jemne vytiahnite nádobu.
- Potraviny potraďte alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.

- 10 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

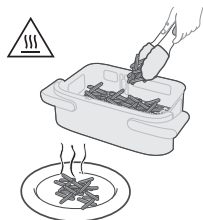


Upozornenie: Po tepelnej príprave budú nádobu, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní nádoby zo spotrebiča ju vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikať horúca para.

- 11 Z nádoby vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



Tabuľka potravín pre teplovzdušný režim

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

Poznámka

- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potrate, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.
- Výsledky varenia sa líšia podľa veľkosti alebo objemu jednotlivých jedál. Na dosiahnutie dokonalých výsledkov prispôbte predvolené programy varenia konkrétnym prísadám. Receptár Home ID poskytuje kompletnú príručku na prispôbenie na základe veľkosti a objemu prísad.

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	Pravé	1100 g/39 oz	200°C	32 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 16., 20., 24. a 28. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
	Ľavé	600 g/21 oz	200°C	43 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 20., 25., 31. a 36. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
	XXL	2000 g/70 oz	200°C	38 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 18., 23., 28. a 33. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Malá porcia	Pravé	800 g/28 oz	200°C	20 – 30 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 12., 15., 18. a 21. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
	Ľavé	300 g/11 oz	200°C	22 – 28 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 13., 16., 20. a 24. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
	XXL	1300 g/46 oz	200°C	28 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 13., 17., 20. a 25. minúte ihneď ručne potraсте alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraсте, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	Pravé	800 g/28 oz	180°C	29 – 31 min	Medzitým 2- až 3-krát pretrepte
	Ľavé	300 g/11 oz	180°C	36 – 38 min	Medzitým 2- až 3-krát pretrepte
	XXL	1100 g/38 oz	180°C	30 – 32 min	Medzitým 2- až 3-krát pretrepte

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Mrazené kuracie nugety	Pravé	600 g	180°C	10 – 16 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
	Ľavé	300 g/11 oz	180°C	13 – 18 min	Pretrepte v polovici varenia
	XXL	900 g/32 oz	180°C	11 – 15 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
Mrazené jarné závitky	Pravé	600 g	180°C	12 – 18 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
	Ľavé	300 g/11 oz	180°C	12 – 18 min	Pretrepte v polovici varenia
	XXL	900 g/32 oz	180°C	13 – 19 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
Hamburger (cca 150 g/5 oz/kus)	Pravé	4 placky	200°C	10 – 16 min	Otočte v polovici smaženia
	Ľavé	2 placky	200°C	10 – 16 min	Otočte v polovici smaženia
	XXL	6 kusov	200°C	10 – 16 min	Otočte v polovici smaženia
Sekaná	Pravé	1200 g/42 oz	150°C	55 – 60 min	Použite príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	Pravé	4 kusov	200°C	10 – 15 min	Otočte v polovici smaženia
	Ľavé	2 kusov	200°C	12 – 17 min	Otočte v polovici smaženia
	XXL	8 kusov	200°C	12 – 18 min	Otočte v polovici smaženia
Tenké klobásky (cca 50 g/1,8 oz/kus)	Pravé	10 kusov	200°C	8 – 13 min	Otočte v polovici smaženia
	Ľavé	5 kusov	200°C	10 – 14 min	Otočte v polovici smaženia
	XXL	14 kusov	200°C	9 – 14 min	Otočte v polovici smaženia

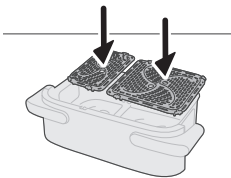
Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kuracie stehná (cca 100 g/3,5 oz/kus) Malá porcia	Pravé	4 kusov	190°C	23 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia po 13 minútach ručne potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia malých porcií kuracích stehien
	Ľavé	4 kusov	190°C	27 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia po 14 minútach ručne potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia malých porcií kuracích stehien
	XXL	8 kusov	190°C	28 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia po 14 minútach ručne potraste, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia malých porcií kuracích stehien
Kuracie prsia (cca 200 g/7 oz/kus)	Pravé	4 kusov	180°C	15 – 25 min	Otočte v polovici smaženia
	Ľavé	3 kusov	180°C	20 – 25 min	Otočte v polovici smaženia
	XXL	10 kusov	180°C	22 – 25 min	Otočte v polovici smaženia
Celé kurča	Pravé	1200 g/42 oz	180°C	45 – 60 min	nie je k dispozícii

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Celé ryby (cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus)	Pravé	3 kusov	200°C	15 – 20 min	Otočte v polovici smaženia
	Ľavé	1 kus	200°C	16 – 20 min	nie je k dispozícii
	XXL	4 kusov	200°C	18 – 25 min	nie je k dispozícii
Rybíe filety (cca. 200 g)	Pravé	4 kusov	160°C	10 – 14 min	nie je k dispozícii
	Ľavé	2 kusov	160°C	16 – 22 min	nie je k dispozícii
	XXL	8 kusov	160°C	16 – 21 min	nie je k dispozícii
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná) Veľká porcia	Pravé	1000 g/35 oz	180°C	23 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia po 11 a 17 minútach ručne potraďte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny
	Ľavé	800 g/14 oz	180°C	24 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia po 12 a 18 minútach ručne potraďte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny
	XXL	1800 g/63 oz	180°C	23 min	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia po 12 a 18 minútach ručne potraďte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny
Muffiny (cca 40 g/1,4 oz/šálka)	Pravé	6 kusov	160°C	13 min	
	Ľavé	6 kusov	160°C	16 min	
	XXL	12 kusov	160°C	15 min	
Koláč	Pravé	500 g/18 oz	150°C	30 – 35 min	Použite príslušenstvo na pečenie

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Predpečený chlieb/rožky (cca 75 g/2,7 oz/kus)	Pravé	4 kusov	180°C	8 min	
	Ľavé	3 kusov	180°C	8 min	
	XXL	8 kusov	180°C	8 min	
Vegánske (čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)	Pravé	12 kusov	180°C	12 – 15 min	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
	Ľavé	12 kusov	190°C	15 – 18 min	Medzitým 2-krát pretrepte
	XXL	20 kusov	190°C	15 – 20 min	Medzitým 2-krát pretrepte
Domáci chlieb	Pravé	550 g/19 oz	150°C	30 – 40 min	Používajte príslušenstvo na pečenie. Nepoužívajte papier na pečenie.

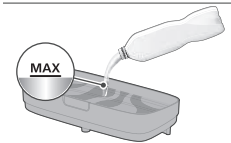
Režim prípravy parou a teplým vzduchom

1 Obe podložky vložte do nádoby.

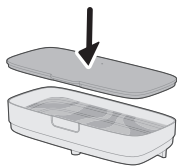


2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.

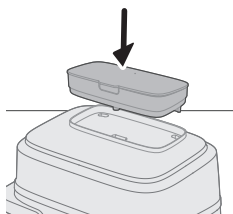
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.



- 3 Zaistíte veko na nádobu na vodu.



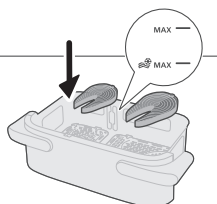
- 4 Nádobu na vodu zarovnajte s drážkou v hornej časti spotrebiča a pevne zatlačte, kým nezapadne na miesto.



- 5 Potraviny pridajte do nádoby.

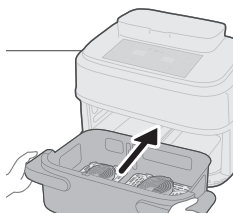
Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín“ s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nádobu nenapĺňajte nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



- 6 Nádobu vložte späť do spotrebiča.

Poznámka: Pevne zatlačte nádobu späť do zariadenia, kým bezpečne nezapadne na miesto.



- 7 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.



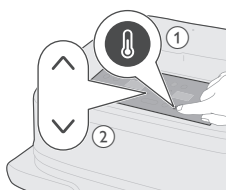


8 Ťuknite na tlačidlo **XXL**.

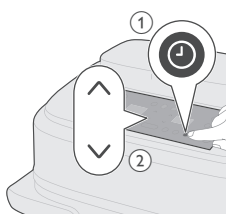
Poznámka: Ťuknite na tlačidlo zodpovedajúce použitej nádobe.



9 Ťuknutím na tlačidlo **Príprava parou a teplým vzduchom** vstúpíte do režimu prípravy parou a teplým vzduchom.



10 Ťuknite na tlačidlo **Teplota** a potom ťuknite na tlačidlo **Zvýšiť** alebo **Znížiť** a vyberte požadovanú teplotu varenia.



11 Ťuknite na tlačidlo **Čas** a potom ťuknite na tlačidlo **Zvýšiť** alebo **Znížiť** a vyberte požadovaný čas varenia.

Poznámka: Okrem manuálneho výberu teploty a času varenia si môžete vybrať aj z množstva predvolených programov navrhnutých s cieľom dosiahnuť pohodlie a optimálne výsledky.



12 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriať alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín“). Postup:

- Jemne vytiahnite nádobu.
- Obsah potraťte alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

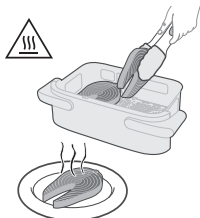
Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.



13 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

Upozornenie: Po tepelnej príprave budú nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní nádoby ju vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby uniknúť horúca para.



14 Z nádoby vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.

Tabuľka potravín pre režim prípravy parou a teplým vzduchom

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

Poznámka

- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.
- Výsledky varenia sa líšia podľa veľkosti alebo objemu jednotlivých jedál. Na dosiahnutie dokonalých výsledkov prispôbte predvolené programy varenia konkrétnym prísadám. Receptár Home ID poskytuje kompletnú príručku na prispôbenie na základe veľkosti a objemu prísad.

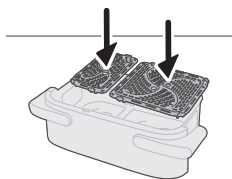
Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky	Pravé	800 g / 28 oz	180°C	26 – 35 min	Medzitým 2-krát pretrepte
	XXL	1200 g/42 oz	180°C	26 – 35 min	Medzitým 2-krát pretrepte
Kuracie stehná (cca 125 g/4 oz/kus)	Pravé	10 kusov	200°C	22 – 27 min	Otočte v polovici smaženia
	XXL	15 kusov	200°C	23 – 28 min	Otočte v polovici smaženia

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kuracie prsia (cca 200 g/7 oz/kus)	Pravé	4 kusov	180°C	18 – 22 min	Otočte v polovici smaženia
	XXL	12 kusov	180°C	18 – 23 min	Otočte v polovici smaženia
Celé ryby (cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus)	Pravé	3 kusov	200°C	15 – 20 min	nie je k dispozícii
	XXL	5 kusov	200°C	15 – 20 min	nie je k dispozícii
Rybíe filety (cca. 200 g)	Pravé	4 kusov	160°C	12 – 16 min	nie je k dispozícii
	XXL	8 kusov	160°C	15 – 20 min	nie je k dispozícii
Miešaná zelenina	Pravé	1000 g/35 oz	200°C	20 – 25 min	Pretrepte v polovici varenia
Karfiol	Pravé	600 g/21 oz	150°C	19 – 21 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
	XXL	1400 g / 49 oz	150°C	19 – 23 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
Mrkva	Pravé	600 g/21 oz	150°C	20 – 24 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
	XXL	1200 g/42 oz	150°C	20 – 25 min	Pretrepte alebo otočte v polovici varenia
Domáci chlieb	Pravé	550 g / 19 oz	180°C	30 – 35 min	Používajte príslušenstvo na pečenie. Nepoužívajte papier na pečenie.
	XXL	1200 g/42 oz	180°C	40 – 45 min	Použite akýkoľvek vhodný podnos na pečenie. Uistite sa, že bochník chleba je čo najplochejší, alebo chlieb rozdeľte na dva menšie bochníky. Nepoužívajte papier na pečenie.

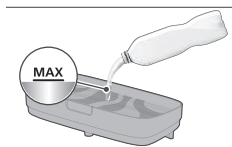
Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Knedlíčky	Pravé	400 g / 14 oz	170°C	15 – 20	nie je k dispozícii
	XXL	700 g / 25 oz	170°C	17 – 22 min	nie je k dispozícii
Celé kurča	Pravé	1200 g / 42 oz	190°C	45 – 55 min	nie je k dispozícii
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190°C	50 – 60 min	nie je k dispozícii

Režim prípravy parou

- 1 Obe podložky vložte do nádoby.

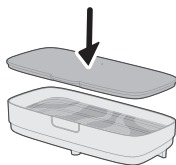


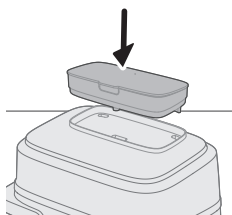
- 2 Nádobu na vodu naplňte vodou až po maximálnu úroveň naplnenia vody **MAX**.



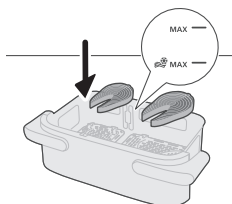
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

- 3 Zaistite veko na nádobe na vodu.





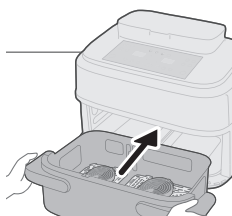
- 4 Nádobu na vodu zarovnajte s drážkou v hornej časti spotrebiča a pevne zatlačte, kým nezapadne na miesto.



- 5 Potraviny pridajte do nádoby.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer je vhodná na prípravu širokej škály surovín. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si pozrite „Tabuľku potravín“ s odporúčanými množstvami a časmi varenia.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nádobu nenapĺňajte nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



- 6 Nádobu vložte späť do spotrebiča.

Poznámka: Pevne zatlačte nádobu späť do zariadenia, kým bezpečne nezapadne na miesto.



- 7 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.



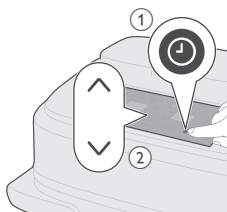
- 8 Ťuknite na tlačidlo **XXL**.

Poznámka: Ťuknite na tlačidlo zodpovedajúce použitej nádobe.

9 Ťuknutím na tlačidlo **Príprava parou** vstúpite do režimu prípravy parou.



10 Ťuknite na tlačidlo **Čas** a potom ťuknite na tlačidlo **Zvýšiť** alebo **Znížiť** a vyberte požadovaný čas varenia.



Poznámka: Pri príprave parou je nastavenie teploty deaktivované.

Poznámka: Okrem manuálneho výberu času prípravy si môžete vybrať aj z množstva predvolených programov navrhnutých s cieľom dosiahnuť pohodlie a optimálne výsledky.

11 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriať alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín“). Postup:

- Jemne vytiahnite nádobu.
- Obsah potraťte alebo otočte nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie**. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.

12 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

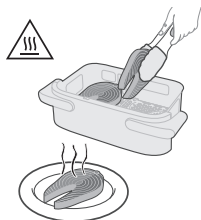


Upozornenie: Po tepelnej príprave budú nádobu, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní nádoby ju vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikať horúca para.

13 Z nádoby vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



Tabuľka potravín pre režim prípravy parou

V tabuľke nižšie sú uvedené odporúčané základné nastavenia na prípravu rôznych druhov potravín.

Poznámka

- Uvedené nastavenia sú iba orientačné. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare a značke surovín nie je možné zaručiť optimálne výsledky pre všetky suroviny.
- Pri varení väčších množstiev (napr. hranolky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny počas varenia 2 – 3-krát potraсте, otočte alebo premiešajte, aby ste dosiahli rovnomernú konzistenciu a stupeň prepečenia.
- Výsledky varenia sa líšia podľa veľkosti alebo objemu jednotlivých jedál. Na dosiahnutie dokonalých výsledkov prispôbte predvolené programy varenia konkrétnym prísadám. Receptár Home ID poskytuje kompletnú príručku na prispôbenie na základe veľkosti a objemu prísad.

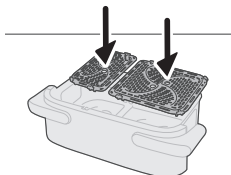
Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky	Pravé	800 g / 28 oz	100°C	28 – 35 min	nie je k dispozícii
	XXL	1200 g/42 oz	100°C	30 – 35 min	nie je k dispozícii
Celé zemiaky (pribl. 250 – 300 g/9 – 11 oz/kus)	Pravé	4 kusov	100°C	45 – 55 min	nie je k dispozícii
	XXL	10 kusov	100°C	40 – 50 min	nie je k dispozícii
Kuracie stehná (cca 125 g/4 oz/kus)	Pravé	10 kusov	100°C	30 – 40 min	nie je k dispozícii
	XXL	15 kusov	100°C	30 – 40 min	nie je k dispozícii
Kuracie prsia (cca 200 g/7 oz/kus)	Pravé	4 kusov	100°C	20 – 25 min	nie je k dispozícii
	XXL	12 kusov	100°C	30 – 40 min	nie je k dispozícii
Celé ryby (cca 300 – 400 g/11 – 14 oz/kus)	Pravé	3 kusov	100°C	15 – 20 min	nie je k dispozícii
	XXL	8 kusov	100°C	25 – 30 min	nie je k dispozícii
Tvrdá zelenina	Pravé	600 g/21 oz	100°C	12 – 16 min	nie je k dispozícii
	XXL	1300 g / 45 oz	100°C	20 – 28 min	nie je k dispozícii
Knedlíčky	Pravé	400 g/14 oz	100°C	15 – 20 min	nie je k dispozícii
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20 – 25 min	nie je k dispozícii
Bravčové rebierka	Pravé	300 g/11 oz	100°C	30 – 35 min	Použite tanier určitej veľkosti
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40 – 45 min	nie je k dispozícii

Suroviny	Nádoba	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Ryža	Pravé	320 g / 11 oz	100°C	25 – 30 min	Použite nádobu na varenie, napríklad nádobu na pečenie, silikónový plech atď. Do hrnca nalejte 320 ml vody, pomer ryža/voda je 1 : 1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100°C	25 – 30 min	Použite akýkoľvek vhodný podnos na pečenie. Do hrnca pridajte 600 ml vody, pomer ryža/voda je 1 : 1,25.
Yam/sladké zemiaky (cca 100 g/4 oz/kus)	Pravé	8 kusov	100°C	45 – 60 min	nie je k dispozícii
	XXL	12 kusov	100°C	45 – 60 min	nie je k dispozícii

Varenie s predvolenými programami

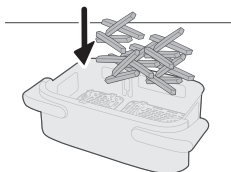
Toto zariadenie je vybavené rôznymi predvolenými programami varenia, ktoré zjednodušujú prípravu jedál. Každá predvoľba je optimalizovaná pre konkrétny typ potravín a automaticky nastavuje ideálnu teplotu a čas varenia, aby ste s minimálnym úsilím dosiahli vynikajúce výsledky.

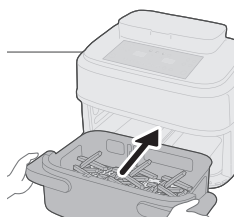
1 Obe podložky vložte do nádoby.



2 Potraviny pridajte do nádoby.

Poznámka: Neprekračujte odporúčané množstvá a nádobu nenaplňajte nad líniu „**MAX**“, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia.



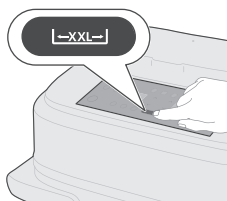


- 3 Nádobu vložte späť do spotrebiča.

Poznámka: Pevne zatlačte nádobu späť do zariadenia, kým bezpečne nezapadne na miesto.

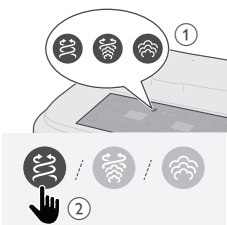


- 4 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.



- 5 Ťuknite na tlačidlo **XXL**.

Poznámka: Ťuknite na tlačidlo zodpovedajúce použitej nádobe.



- 6 Ťuknutím na tlačidlo **Teplovzdušný režim, Príprava parou a teplým vzduchom** alebo **Príprava parou** vstúpite do jedného z režimov varenia.

Poznámka: Keď používate režim varenia **Príprava parou a teplým vzduchom** alebo **Príprava parou**, uistite sa, či ste naplnenú nádobu na vodu umiestnili na svoje miesto.



- 7 Vyberte si jeden z predvolených programov podľa jedla, ktoré varíte.



8 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte varenie.

Poznámka: Niektoré potraviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka potravín“). Postup:

- Jemne vytiahnite nádobu.
- Potraviny potrasť alebo otočiť nad povrchom odolným voči teplu.
- Nádobu umiestnite späť a pokračujte vo varení.

Poznámka: Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla

Zapnutie/pozastavenie. Stlačením toho istého tlačidla pokračujete.

Poznámka: Zariadenie sa automaticky pozastaví, keď vyberiete nádobu. Varenie sa automaticky obnoví, keď nádobu vložíte späť do zariadenia.

9 Po dokončení varenia zaznie časovač. Opatrne vytiahnite nádobu.

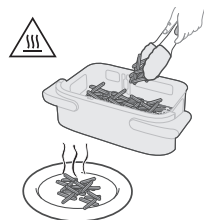
Upozornenie: Po tepelnej príprave budú nádoba, vnútorný kryt a potraviny horúce. Pri vyberaní nádoby zo spotrebiča ju vždy položte na povrch odolný voči teplu (napr. podložku alebo silikónovú podložku). V závislosti od typu potravín môže z nádoby unikať horúca para.



10 Z nádoby vyberte uvarené jedlo.

Poznámka: Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa bude hromadiť na dne nádoby.

Poznámka: V závislosti od typu vareného jedla môžete medzi jednotlivými dávkami alebo pred potrasením obsahu vyliať prebytočný olej alebo tuk. Aby ste to urobili bezpečne, nádobu umiestnite na povrch odolný voči teplu a použite rukavice vhodné do rúry. Opatrne vylejte olej alebo tuk.



Tabuľka predvolieb pre nádobu XXL (2 750 W)

	Predvol'-ba	Odporú-čaná hmotnosť	Príprava teplým vzduchom		Príprava parou a teplým vzduchom		Príprava parou	
			Čas	Teplota	Čas	Teplota	Čas	Teplota
	Mrazené hranolčeky	1300 g	26 min	200°C	–	–	–	–
	Zelenina	1200 g	24 min	200°C	20 min	160°C	20 min	100°C
	Kuracie stehienka	1875 g	30 min	190°C	32 min	200°C	40 min	100°C
	Pečenie na plechu	1500 g	25 min	180°C	27 min	180°C	–	–
	Ryby	2200 g	18 min	200°C	20 min	200°C	22 min	100°C

	Predvoľ- ba	Odporú- čaná hmot- nosť	Príprava teplým vzduchom		Príprava parou a teplým vzduchom		Príprava parou	
			Čas	Teplota	Čas	Teplota	Čas	Teplota
	Knedličky	800 g	–	–	22 min	160°C	22 min	100°C
	Ohrieva- nie	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Tabuľka predvoľieb pre nádobu XXL (2 200W – 2 300 W)

	Predvoľ- ba	Odporú- čaná hmot- nosť	Príprava teplým vzduchom		Príprava parou a teplým vzduchom		Príprava parou	
			Čas	Teplota	Čas	Teplota	Čas	Teplota
	Mrazené hranolče- ky	1300 g	29 min	200°C	–	–	–	–
	Zelenina	1200 g	25 min	200°C	21 min	160°C	20 min	100°C
	Kuracie stehienka	1875 g	32 min	190°C	35 min	200°C	40 min	100°C
	Pečenie na plechu	1500 g	28 min	180°C	30 min	180°C	–	–
	Ryby	2200 g	20 min	200°C	21 min	200°C	22 min	100°C
	Knedličky	800 g	–	–	25 min	160°C	22 min	100°C
	Ohrieva- nie	850 g	6 min	180°C	22 min	160°C	16 min	100°C

Tabuľka predvoľieb pre pravú nádobu (2 750 W)

	Predvoľ- ba	Odporú- čaná hmot- nosť	Príprava teplým vzduchom		Príprava parou a teplým vzduchom		Príprava parou	
			Čas	Teplota	Čas	Teplota	Čas	Teplota
	Mrazené hranolče- ky	800 g	24 min	200°C	–	–	–	–
	Zelenina	700 g	17 min	200°C	15 min	160°C	14 min	100°C
	Kuracie stehienka	1200 g	22 min	190°C	24 min	200°C	27 min	100°C

	Predvoľ- ba	Odporú- čaná hmot- nosť	Príprava teplým vzduchom		Príprava parou a teplým vzduchom		Príprava parou	
			Čas	Teplota	Čas	Teplota	Čas	Teplota
	Pečenie na plechu	700 g	19 min	180°C	23 min	160°C	–	–
	Ryby	600 g	13 min	190°C	15 min	200°C	16 min	100°C
	Knedličky	400 g	–	–	18 min	160°C	20 min	100°C
	Ohrieva- nie	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Tabuľka predvoľieb pre pravú nádobu (2 200 W – 2 300 W)

	Predvoľ- ba	Odporú- čaná hmot- nosť	Príprava teplým vzduchom		Príprava parou a teplým vzduchom		Príprava parou	
			Čas	Teplota	Čas	Teplota	Čas	Teplota
	Mrazené hranolče- ky	800 g	28 min	200°C	–	–	–	–
	Zelenina	700 g	18 min	200°C	16 min	160°C	14 min	100°C
	Kuracie stehienka	1200 g	25 min	190°C	27 min	200°C	27 min	100°C
	Pečenie na plechu	700 g	22 min	180°C	26 min	160°C	–	–
	Ryby	600 g	16 min	190°C	18 min	200°C	16 min	100°C
	Knedličky	400 g	–	–	21 min	160°C	20 min	100°C
	Ohrieva- nie	500 g	7 min	180°C	18 min	160°C	13 min	100°C

Tabuľka predvoľieb pre ľavú nádobu (2 750 W)

	Predvoľba	Odporúčaná hmotnosť	Príprava teplým vzduchom	
			Čas	Teplota
	Mrazené hranolčky	300 g	25 min	200°C
	Zelenina	400 g	30 min	200°C

	Predvolba	Odporúčaná hmotnosť	Príprava teplým vzduchom	
			Čas	Teplota
	Kuracie stehienka	625 g	27 min	190°C
	Pečenie na plechu	450 g	20 min	190°C
	Ryby	400 g	19 min	200°C
	Ohrievanie	140 g	5 min	160°C

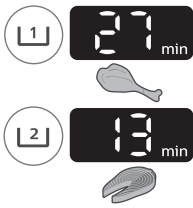
Tabuľka predvolieb pre ľavú nádobu (2 200 W – 2 300 W)

	Predvolba	Odporúčaná hmotnosť	Príprava teplým vzduchom	
			Čas	Teplota
	Mrazené hranolčky	300 g	28 min	200°C
	Zelenina	400 g	32 min	200°C
	Kuracie stehienka	625 g	30 min	190°C
	Pečenie na plechu	450 g	25 min	190°C
	Ryby	400 g	22 min	200°C
	Ohrievanie	140 g	5 min	160°C

Funkcia času (synchronizácia)

Pomocou funkcie času môžete automaticky synchronizovať časy varenia v 2 nádobách, aby boli jedlá hotové v rovnakom čase.

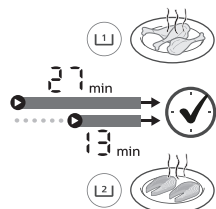
1 Nastavte čas varenia pre obe nádoby.



2 Stlačte funkčné tlačidlo Čas.



3 Každá nádoba začne variť v inom čase, ale skončí v rovnakom čase.



Funkcia Oblúbené

Funkcia Oblúbené vám umožňuje uložiť preferované nastavenia varenia na rýchle a konzistentné používanie.

Nádoba: Vyberte nádobu, ktorú chcete použiť – ľavú nádobu, pravú nádobu alebo megakošík (nádobu XXL)

Režim: Po výbere nádoby vyberte režim prípravy jedla: Teplovzdušný režim, Príprava parou a teplým vzduchom alebo Príprava parou. Poznámka: Režimy Príprava parou a Príprava parou a teplým vzduchom sú k dispozícii iba pri megakošíku (nádobu XXL) alebo pravej nádobe.

Čas: Nastavte dobu varenia podľa receptu.

Teplota: Nastavte teplotu na dosiahnutie požadovaných výsledkov varenia.

Uloženie: Keď ste si prispôbili nastavenia pre ľavú nádobu, pravú nádobu alebo megakošík (nádobu XXL), stlačením a podržaním tlačidla Oblúbené na 2 sekundy uložíte nastavenia ako predvoľbu Oblúbené. Nabudúce jednoducho vyberte košík, režim prípravy jedla a uložení predvoľbu Oblúbené a okamžite začnete variť bez toho, aby ste museli opakovane zadávať nastavenia.



Potrasenie jedla

Kedy potriať

- Potraviny potriasajte alebo otáčajte 2- až 3-krát v polovici varenia alebo podľa potreby aj viackrát.
- Niektoré predvoľby obsahujú integrovanú funkciu pripomienutia potrasenia.

Suroviny vyžadujúce potriasenie

- Malé kúsky, ako sú hranolky alebo nugetky, ktoré sa počas varenia nahromadia, zvyčajne vyžadujú potrasenie, aby boli rovnomerne chrumkavé a rovnomerne uvarené.
- Ak tieto potraviny nepotrasiete, môžu sa uvariť nerovnomerne alebo v niektorých častiach zostať nedovarené.
- Pri hrubších potravinách, ako je napríklad steak, pomáha obracanie v polovici varenia dosiahnuť rovnomerné opekanie zo všetkých strán.

Ako potriať

Počas varenia vyberte nádobu z teplovzdušnej fritézy Airfryer, aby ste mohli potraviny pretrepať, premiešať alebo otočiť.

Bezpečné potrasenie jedla:

- 1 Košík držte nad povrchom odolným voči teplu.
- 2 jemne potraсте košíkom a uistite sa, že horúci vzduch má možnosť dosiahnuť všetky povrchy jedla.

Ak je košík príliš ťažký na potrasenie:

- 1 Košík položte na teplu odolný povrch.



- 2 Na premiešavanie alebo obracanie surovín používajte silikónové kuchynské kliešte alebo pomôcky. Košík vložte späť a pokračujte vo varení.

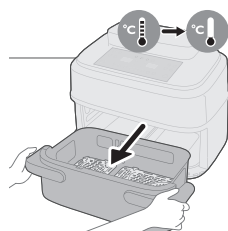
Poznámka: Teplovzdušná fritéza Airfryer sa automaticky pozastaví, keď vyberiete košík. Displej zostane nečinný dovtedy, kým košík nevrátite späť.

Poznámka: Po vložení košíka sa varenie automaticky obnoví.

Poznámka: Vyhnite sa dlhodobému vyberaniu košíkov (viac ako 30 sekúnd), pretože to môže spôsobiť ochladenie zariadenia.

Čistenie

Bežné čistenie

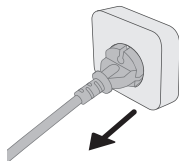


Varovanie: Pred spustením čistenia nechajte nádobu a vnútro spotrebiča úplne vychladnúť.

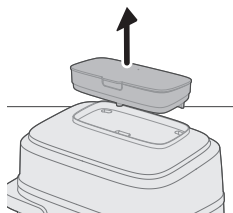
Upozornenie: Nádobu má neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.

Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.

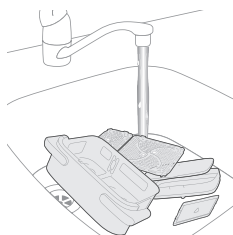
- 1 Stlačením vypínača **zap./vyp.** zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- 2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

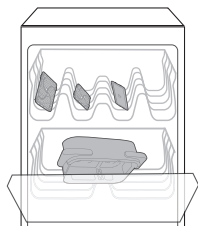


- 3 Ak sa použila funkcia pary, vyberte nádobu na vodu a vyprázdňte ju.



- 4 Nádobu, deliaci prvok nádoby a podložky očistite pod tečúcou vodou, ak je to potrebné, teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri „tabuľku čistenia“).





Tip: Nádobu, deliaci prvok nádoby a podložky môžete umývať aj v umývačke riadu.

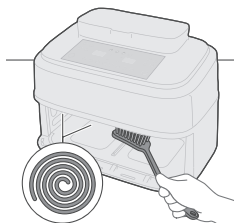
Tip: Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobu, môžete ju na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a mastnotu. Ak sa na nádobe nachádzajú mastné škvrny, ktoré nedokázate odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.

Tip: V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.

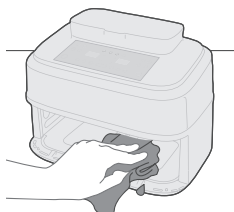
- 5 Aby ste predišli škrabancom, vonkajšiu a vnútornú časť zariadenia jemne utrite nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



- 6 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



- 7 Vnútro spotrebiča očistite mierne navlhčenou mäkkou handričkou a v prípade potreby použite aj suchú handričku.



Čistenie parou

Funkcia čistenia parou účinne rozpúšťa mastné zvyšky a poskytuje dôkladné čistenie nádoby.

Program trvá 20 minút a pozostáva z:

- **15 minút čistenia parou** na rozpustenie nahromadených nečistôt.
- **5 minút sušenia**, aby bola nádoba pripravená na použitie.

Poznámka: Pri spustení programu čistenia parou sa môže zo zadnej časti spotrebiča uvoľňovať viac pary ako pri bežnom režime naparovania. Ide o bežný jav a môže to viesť k zvýšenej kondenzácii na priľahlých stenách.

Pred spustením sa uistite, že:

- Výstup vzduchu nesmeruje priamo na žiadnu zásuvku.
- Vedľa spotrebiča neumiestňujte iné kuchynské spotrebiče.
- Medzi spotrebičom a stenou ponechajte aspoň 20 cm voľný priestor, aby sa minimalizovala tvorba kondenzátu.

- 1 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.

- 2 Zaistíte veko na nádobe na vodu.

- 3 Nádobu na vodu zarovnajte s drážkou v hornej časti spotrebiča a pevne zatlačte, kým nezapadne na miesto.

- 4 Ťuknutím na **Vypínač** zapnete zariadenie.

5 Ťknite na tlačidlo **XXL**.



6 Ťknite na tlačidlo **Čistenie parou**.



7 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** spustíte proces čistenia parou.



8 Po 15 minútach bude spotrebič nepretržite pípať a ikona čistenia parou začne blikať.



9 Nádobu vytiahnite a očistite.

Upozornenie: Pri manipulácii s horúcou nádobou vždy používajte rukavice odolné voči teplu.

Poznámka: Ak v nádobe zostane tuk, vyčistite ju saponátovou vodou alebo čistiacim prostriedkom pomocou špongie a potom ju znova opláchnite.



10 Nádobu vložte späť do spotrebiča.

Poznámka: Pevne zatlačte nádobu späť do zariadenia, kým bezpečne nezapadne na miesto.

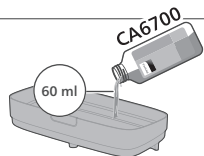
11 Po vrátení nádoby späť sa automaticky spustí 5-minútový proces sušenia.**12** Po 5 minútach zaznie pípnutie signalizujúce, že sušenie je dokončené.

Tip: Pred prvým použitím alebo pri dlhšom nepoužívaní odporúčame použiť funkciu „Čistenie parou“ na dôkladné očistenie vodného okruhu a varnej komory.

Odstraňovanie vodného kameňa

Po každých 10 hodinách používania funkcií s parou sa na displeji automaticky zobrazí a začne blikať pripomenutie potreby odstránenia vodného kameňa – to znamená, že je čas spustiť program na odstraňovanie vodného kameňa. Program na odstraňovanie vodného kameňa vyčistí z vodného systému teplovzdušnej fritézy Airfryer usadeniny vodného kameňa, čím pomáha predĺžiť jej životnosť.

1 Nádobu na vodu naplňte 60 ml odstraňovača vodného kameňa Philips Descaler CA6700.



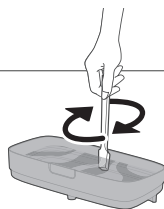
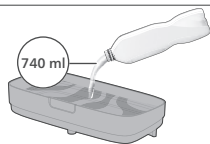
Poznámka: Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Descaler CA6700 od spoločnosti Philips nie je súčasťou balenia produktu. Zakúpte si ho samostatne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky pri odstraňovaní vodného kameňa.

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 odvápniť 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

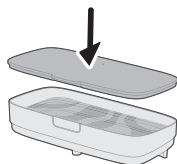
odstraňovanie vodného kameňa. Neodstraňovanie vodného kameňa zo zariadenia bude mať za následok neplatnosť záruky.

- 2** Nádobu na vodu naplňte 740 ml vody.

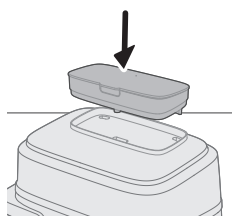
Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.



- 3** V nádobe na vodu rovnomerne premiešajte vodu a prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.



- 4** Zaistite veko na nádobe na vodu.

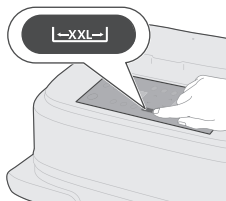


- 5** Nádobu na vodu zarovnajte s drážkou v hornej časti spotrebiča a pevne zatlačte, kým nezapadne na miesto.



- 6** Ťuknutím na **Vypínač** zapnite zariadenie.

- 7 Ťuknite na tlačidlo **XXL**.



- 8 Ťuknite na tlačidlo **Čistenie parou** a na 3 sekundy ho podržte.



- 9 Ťuknutím na tlačidlo **Zapnutie/pozastavenie** spustíte odstraňovanie vodného kameňa.



- 10 Po 25 minútach odstraňovania vodného kameňa spotrebič zapípa a pripomenie vám, aby ste vytiahli nádobu.



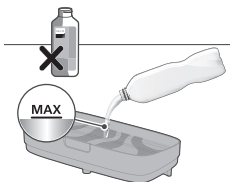
- 11 Vytiahnite nádobu a vylejte všetku zvyšnú vodu z nádoby.



Upozornenie: Pri manipulácii s horúcou nádobou buďte opatrní.



12 Z nádoby na vodu vylejte všetok zvyšný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.



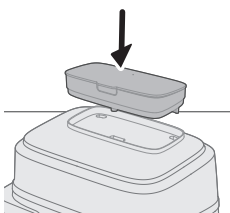
13 Nádobu na vodu naplňte iba vodou.

Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.

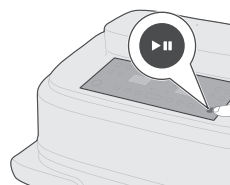


14 Nádobu vložte späť do spotrebiča.

Poznámka: Pevne zatlačte nádobu späť do zariadenia, kým bezpečne nezapadne na miesto.



15 Nádobu na vodu zarovnajte s drážkou v hornej časti spotrebiča a pevne zatlačte, kým nezapadne na miesto.



16 Stlačením tlačidla **Zapnutie/pozastavenie** budete pokračovať v odstraňovaní vodného kameňa.

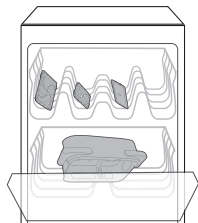
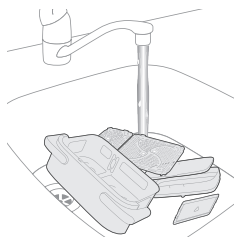


17 Proces odstraňovania vodného kameňa trvá ďalších 7 minút a skončí, keď opäť zaznie pípnutie spotrebiča.

18 Vytiahnite nádobu.



19 Nádobu, deliaci prvok nádoby a podložky očistite pod tečúcou vodou, ak je to potrebné, teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri „tabuľku čistenia“).



Tip: Nádobu, deliaci prvok nádoby a podložky môžete umývať aj v umývačke riadu.

Dôležité: Nikdy by ste nemali používať odvápnovaciú 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.

Poznámka: Ak vo vašej oblasti často používate tvrdú vodu, možno budete musieť odstraňovať vodný kameň zo spotrebiča častejšie.

Odkladanie

- 1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.

Poznámka

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy držte fritézu vodorovne a podopierajte nádobu vpredu, aby ste zabránili náhodnému nakloneniu a možnému poškodeniu súčastí.
- Pred prenášaním a/alebo skladovaním sa vždy uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer upevnené.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.home.id/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.	Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.	Ide o bežný jav. Všetky plochy, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.
		Nádoba a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou:
		
		Ak budete mať horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je bezpečné na používanie.
Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.
	Množstvo potravín v nádobe 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.

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
	Netukli ste na Vypínač .	Ťuknutím na Vypínač zapnite zariadenie.
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V nádobe teplovzdušnej fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškriabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi a/alebo pri vkladaní podložky).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že podložku správne vložíte do nádoby. Ak podložku vkladáte pod uhlom, jej strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečenie, pretože 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 dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajičkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do nádoby osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E01“.	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 „E01“, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.
Na obrazovke teplovzdušnej fritézy Airfryer sa zobrazí „E04“, „E05“, „E09“ alebo „E12“.	Zariadenie môže mať poruchu.	Skúste spotrebič odpojiť a znova zapojiť. Ak nedôjde k náprave, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Z vnútra zariadenia počujem zvláštny zvuk.	Tento spotrebič je vybavený ventilátorom na cirkuláciu tepla a vodným čerpadlom, ktoré umožňuje funkciu prípravy parou. Počas prevádzky môžete počuť zvuky z týchto komponentov.	Ide o bežný a očakávaný jav. Ak je zvuk zreteľne silnejší alebo sa zmení jeho charakter, požiadajte o pomoc stredisko starostlivosti o zákazníkov.
Po použití sa vo varnej komore nachádza voda.	Po varení si môžete všimnúť, že vo varnej komore zostáva voda. Je to spôsobené parou vznikajúcou počas prevádzky, ktorá kondenzuje na potravinách a vnútorných stenách komory.	Malé množstvo kondenzácie je bežný jav. Jednoducho ju utrite mäkkou, vlhkou, jemnou handričkou.
☹️ bliká.	Žiadna voda v nádobe na vodu.	Do nádoby na vodu pridajte vodu. Poznámka: Ak bývate v oblasti s tvrdou vodou, odporúčame používať filtrovanú alebo destilovanú vodu.
	Nádoba na vodu nie je správne umiestnená.	Zatlačte nádobu na vodu, aby ste ju zaistili na mieste.
	Vnútorná vodná trubica je zablokovaná.	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Ak nedôjde k náprave, kontaktujte servisnú linku alebo zákaznícke centrum vo svojej krajine.
🌀 bliká.	Toto je pripomenka odstraňovania 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 kondenzuje voda.	Ide o normálny jav. Spotrebič môže uvoľňovať zvýšené množstvo pary z výstupu vzduchu. Táto para sa môže tlačiť smerom k blízkym povrchom vnútorným ventilátorom, čo vedie k viditeľnej kondenzácii na stenách.	Zaistenie bezpečného a optimálneho používania: - Ak chcete znížiť tvorbu kondenzácie, spotrebič umiestnite aspoň 20 cm od steny. - Uistite sa, že výstup vzduchu nesmeruje priamo k žiadnej elektrickej zásuvke, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom. - Počas prevádzky neumiestňujte do blízkosti jednotky iné kuchynské spotrebiče. - Pomocou mopu alebo mäkkej handričky osušte všetky prejavy kondenzácie, ktoré sa tvoria na okolitých povrchoch.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Z teplovzdušnej fritézy Airfryer uniká voda.	Vnútorný únik (napr. vodná trubica alebo vnútorné komponenty).	Ak potrebujete ďalšiu pomoc, kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
	Praskliny alebo poškodenie vonkajšou silou. Ak spotrebič spadne alebo sa zdeformuje, môže to spôsobiť poškodenie konštrukcie vedúce k netesnostiam.	
	Nádoba na vodu nemusí byť správne nainštalovaná alebo môže byť poškodená.	Vyberte nádobu na vodu a bezpečne ju nainštalujte. Skontrolujte, či nie sú viditeľné praskliny alebo poškodenia. Ak zistíte poškodenie, požiadajte o pomoc stredisko starostlivosti o zákazníkov.
Teplovzdušná fritéza Airfryer neprodukuje dostatok pary.	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, aby ste ju zaistili na mieste.
	Prívod vody je znečistený alebo upchatý.	Dôkladne ho očistite a opláchnite, aby ste odstránili všetky upchatia.
	Došlo k upchatiu parného generátora alebo k úniku z potrubia.	Ak sa spotrebič používal dlhšiu dobu, môže si generátor pary vyžadovať údržbu. Spustite program na odstraňovanie vodného kameňa, aby ste očistili parný systém. Ak problém pretrváva aj po odstránení vodného kameňa, požiadajte o pomoc Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

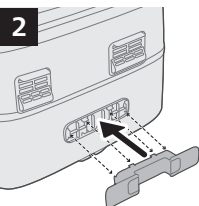
Sadržaj

Važna bezbednosna uputstva	1171
Opasnost	1171
Upozorenje	1171
Oprez	1173
Elektromagnetna polja (EMF)	1174
Automatsko isključivanje	1174
Recikliranje	1174
Garancija i podrška	1174
EcoDesign informacije	1175
Uvod	1175
Opšti opis	1176
Pregled proizvoda	1176
Pregled kontrolne table	1177
Pre prve upotrebe	1181
Pripreme pre upotrebe	1181
Korišćenje razdelnika za posudu	1182
Leva posuda [1]	1182
Desna posuda [2]	1183
XXL posuda / Megabasket	1185
Režim dvostruke posude	1186
Režimi kuvanja	1188
Kuvanje sa ručnim postavkama	1188
Režim prženja na vazduhu	1188
Režim prženja na pari	1196
Režim kuvanja na pari	1201
Kuvanje sa unapred podešenim programima	1205
Tabela unapred podešenih postavki za XXL posudu (2750 W)	1207
Tabela unapred podešenih postavki za XXL posudu (2200 W – 2300 W)	1208
Tabela unapred podešenih postavki za desnu posudu (2750 W)	1208
Tabela unapred podešenih postavki za desnu posudu (2200 W – 2300 W)	1209
Tabela unapred podešenih postavki za levu posudu (2750 W)	1209
Tabela unapred podešenih postavki za levu posudu (2200 W – 2300 W)	1210
Funkcija vremena (sinhronizacija)	1210
Funkcija „Omiljeno“	1211
Protresanje hrane	1211
Kada protresti	1211
Šta protresti	1212
Kako protresti	1212
Čišćenje	1213
Rutinsko čišćenje	1213
Čišćenje parom	1214
Uklanjanje kamenca	1217
Odlaganje	1221

Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

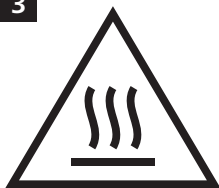
Opasnost



- 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 (sl. 1).
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u posudu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punitelj zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na posudi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.
- Pre prve upotrebe morate da postavite odeljak za odlaganje kabla na aparat (sl. 2). Nikada nemojte da uklanjate odeljak za odlaganje kabla.
- Ne pomerajte uređaj držeći ručku sa obe strane.

Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.
- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

3

- 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 20 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 (sl. 3).
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaze i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Pošto Airfryer ima dve komore za kuvanje, njegova električna snaga je velika. Nemojte istovremeno da koristite druge snažne aparate na istom strujnom kolu (npr. aparate za zagrevanje vode, električne roštilje itd). U suprotnom, može da dođe do reakcije osigurača u kućnoj instalaciji i do prestanka napajanja na utičnici.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda 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 korpe budu na mestu čak i kada se koristi jedan odeljak / udubljenje, a da se otvaraju / uklanjaju samo kada je potrebno napuniti korpu.
- Nemojte da postavljate otvor za paru aparata blizu utičnice.
- Površina grejnog elementa može da zadrži toplotu nakon upotrebe.

- Uvek koristite staklene činije otporne na toplotu, metalne posude ili posude od aluminijumske folije koje su bezbedne za upotrebu na visokim temperaturama u aparatu Airfryer. Izbegavajte plastične, papirne ili posude koje nisu bezbedne za retnu, jer se mogu istopiti ili osloboditi štetne supstance.

Oppez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćistima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost 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 nakupljanje toplote (sl. 3). 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 neiskorišćenoj utičnici skuplja kondenzacija, preporučuje se da prilagodite položaj uređaja ili da koristite poklopac utičnice kako biste sprečili nakupljanje kondenzacije.
- Da biste sprečili oštećenje aparata, nemojte koristiti alkalna sredstva za čišćenje prilikom čišćenja. Koristite meku krpu i blagi deterdžent.
- Iako ovaj aparat može da radi neprekidno do 24 sata, važno je dozvoliti aparatu da se povremeno ohladi. Neprekidan rad bez hlađenja može dovesti do pregrevanja i smanjenja radnog veka proizvoda. Za bezbednu upotrebu, isključite aparat i ostavite ga da se ohladi pre ponovnog pokretanja nakon dužih sesija kuvanja.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Automatsko isključivanje

- Ovaj aparat je opremljen funkcijom automatskog isključivanja. Ako ne pritisnete nijedno dugme u roku od 20 minuta, aparat se automatski isključuje. Da biste ručno isključili aparat, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

Garancija i podrška

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju za ovaj proizvod, nakon datuma kupovine (ili datuma isporuke, koji je kasniji). Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija, rezervne delove ili pokretanje garancije, posetite našu veb-lokaciju home.id/support.

EcoDesign informacije

EcoDesign informacije za identifikacione oznake modela: NA565

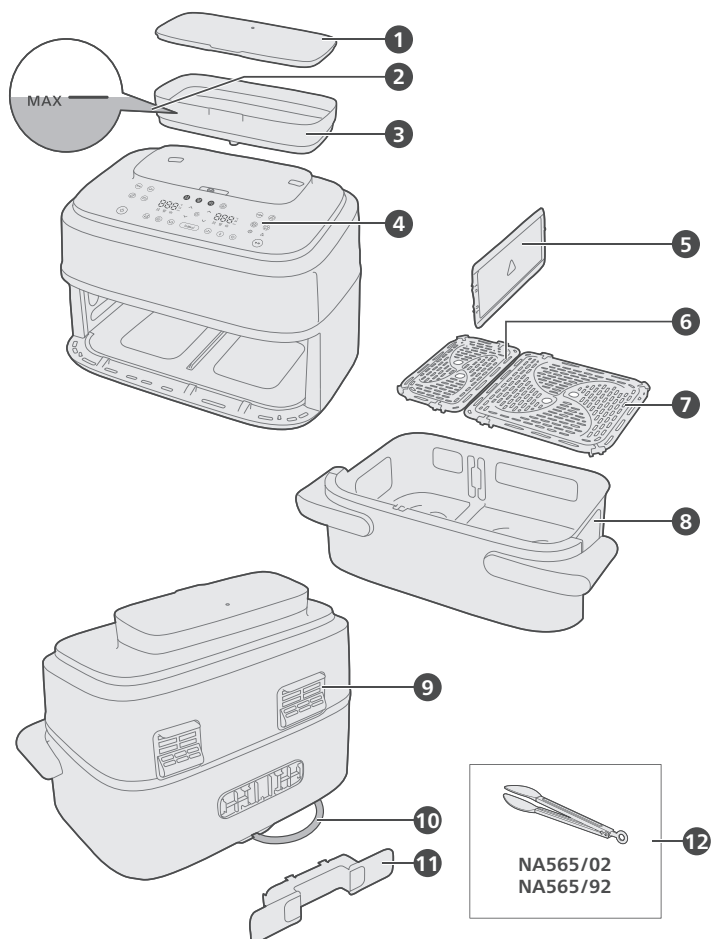
Opis	Simbol	Vrednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom stanju	P _{off}	0,2	W
Potrošnja energije u režimu pripravnosti	P _{sb}	/	W
Period pre automatskog prebacivanja u režim pripravnosti	T _{sb}	20	Min
Standard merenja za servisnu vrednost	EN 50564:2011		
Podaci za kontakt za pronalaženje dodatnih informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je usaglašen sa zahtevima ekološki prihvatljivog dizajna iz PROPISA KOMISIJE (EU) 2023/826.			

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!
Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.home.id**.

Opšti opis

Pregled proizvoda



- 1 Poklopac posude za vodu
- 2 Oznaka nivoa vode MAX
- 3 Rezervoar za vodu
- 4 Kontrolna tabla
- 5 Razdelnik za posudu
- 6 Donja ploča za levu posudu
- 7 Donja ploča za desnu posudu

- 8 XXL posuda / Megabasket
- 9 Otvor za izlaz vazduha
- 10 Kabl za napajanje
- 11 Držač kabla
- 12 Kuhinjska hvataljka (samo NA565/02, NA565/92)

Pregled kontrolne table

Napajanje i osnovne operacije



Dugme za uključivanje/isključivanje

Dodirnite da biste uključili ili isključili Airfryer.



Dugme za pokretanje/pauziranje

Dodirnite da biste započeli ili pauzirali proces kuvanja.



Dugme za prženje na vazduhu

Dodirnite da biste započeli prženje na vazduhu sa cirkulacijom vrućeg vazduha za hrskave rezultate.



Dugme za prženje na pari

Dodirnite da biste započeli kombinaciju pare i prženja vazduhom za sočnu unutrašnjost i hrskavu spoljašnjost.



Dugme za paru

Dodirnite da biste kuvali hranu pomoću pare za nežno i ravnomerno zagrevanje.



Dugme za levu posudu

Dodirnite da biste uzabrali levu posudu



Dugme za desnu posudu

Dodirnite da biste uzabrali desnu posudu



Dugme za XXL posudu / Megabasket

Dodirnite da biste izabrali XXL posudu / Megabasket



Dugmad za povećanje/smanjenje

Dodirnite da biste povećali ili smanjili temperaturu i vreme kuvanja.





Dugme za podešavanje temperature

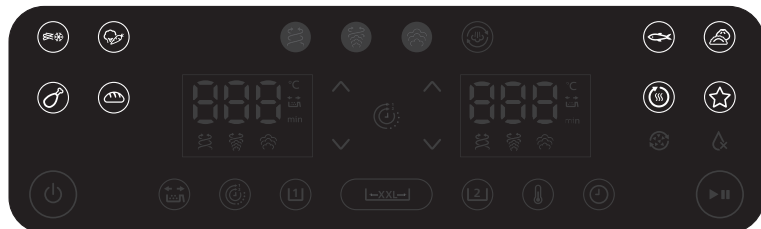
Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja temperature.



Dugme za podešavanje vremena

Dodirnite da biste ušli u režim podešavanja vremena.

Unapred podešeni programi



Zamrznuti pomfrit

Koristite ovaj program za pripremu smrznutog pomfrita, krompirića ili kroketa do hrskave zlatne boje.



Mešano povrće

Koristite ovaj program za ravnomerno pečenje ili prženje povrća do hrskavosti, sa minimalno ulja.



Pileći bataci

Koristite ovaj program za temeljno pečenje pilećih bataka sa hrskavom kožicom.



Pečenje u posudi

Koristite ovu postavku za pečena jela uz ravnomernu raspodelu toplote i zlatne, hrskave rezultate.



Riba

Koristite ovaj program za nežno kuvanje ribljih fileta ili morskih plodova, održavajući ih sočnim i rastresitim.



Knedle

Koristite ovu unapred podešenu postavku za ravnomerno kuvanje knedli sa hrskavom spoljašnošću i mekim punjenjem.



Podgrevanje

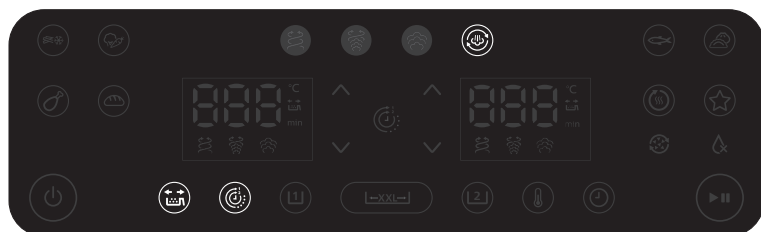
Funkcija podgrevanja brzo zagreva pripremljenu hranu, vraćajući originalni ukus i teksturu bez prekućavanja.



Omiljeno

Airfryer uključuje funkciju čuvanja omiljenih postavki za čuvanje željenog vremena i temperature za brzu i doslednu upotrebu sledeći put (pogledajte 'Funkcija „Omiljeno“').

Dodatne funkcije



Podsetnik za protresanje

Ovaj model ima podsetnik za protresanje. Za optimalne rezultate, odmah protresite ili okrenite hranu kada se oglasi (pogledajte 'Protresanje hrane') alarm podsetnika.

Pritisnite dugme **podsetnika za protresanje** da biste uključili ili isključili upozorenja. Kada je omogućeno, čućete zvučni signal i videćete kako dugme treperi – podsećajući vas da protresete ili okrenete hranu tokom kuvanja radi ravnomernijih rezultata.



Čišćenje parom

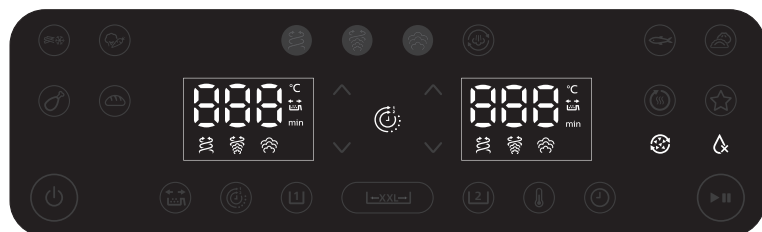
Efikasno rastvara masne ostatke i pruža dubinsko čišćenje i za posudu (pogledajte 'Čišćenje parom').



Funkcija vremena (sinhronizacija)

Automatski sinhronizuje vreme kuvanja kako bi se osiguralo da obe posude završe kuvanje u isto vreme, čak i ako postoje različita vremena (pogledajte 'Funkcija vremena (sinhronizacija)' kuvanja.

Ekran



Ekran

Prikazuje vreme pripreme, temperaturu, režim pripreme i podsetnik za protresanje.



Indikator funkcije vremena

Svetli kada je aktivirana funkcija vremena.



Podsetnik za nedostatak vode

Svetli kada nema dovoljno vode u rezervoaru za vodu.



Podsetnik za uklanjanje kamenca

Svakih 10 sati korišćenja funkcija sa parom, podsetnik za uklanjanje kamenca će se automatski pojaviti i trepereti na ekranu.

Pre prve upotrebe

Važno: Tokom prve upotrebe, Airfryer može proizvesti malo dima i mirisa. To je normalno i trebalo bi da nestane za nekoliko minuta.

Opres: Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.

Opres: Nemojte da dodirujete vruće površine. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.

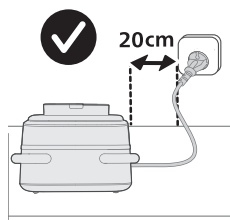
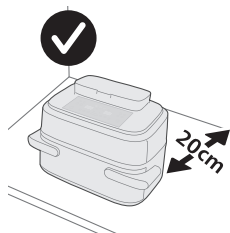
Opres: Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

Napomena: Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
- 3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe.

Pripreme pre upotrebe

- 1 Postavite aparat na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplotu. Postarajte se da ima dovoljno prostora na stolu za produženu šinu nakon što se posuda izvuče.
- 2 Ostavite najmanje 20 cm slobodnog prostora sa zadnje strane aparata.



Napomena: Tokom upotrebe, vruća para se oslobađa kroz otvore za vazduh. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora. Postavite aparat najmanje 20 cm od zida i ne postavljajte otvore za vazduh direktno ispred utičnice.

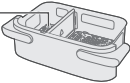
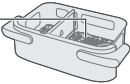
Napomena: Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.

Napomena: Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.

Korišćenje razdelnika za posudu

Airfryer se isporučuje sa XXL posudom / Megabasket i odvojivim razdelnikom, što pruža fleksibilnost za pripremu hrane na različite načine.

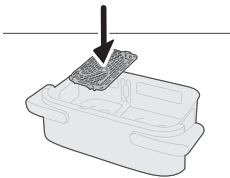
- Leva posuda [1]: primenjivo samo za **prženje na vazduhu**
- Desna posuda [2], Megabasket [XXL]: primenjivo za **prženje na vazduhu, prženje na pari, kuvanje na pari, čišćenje parom i uklanjanje kamenca**

					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

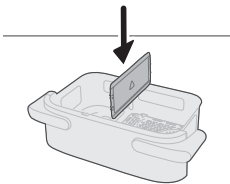
Leva posuda [1]

Leva posuda je idealna za manje porcije ili priloge.

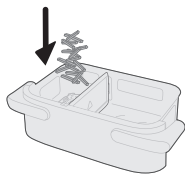
- 1 Postavite donju ploču u levu posudu.



- 2 Čvrsto umetnite razdelnik za posudu.



- 3 Dodajte sastojke u levu posudu.



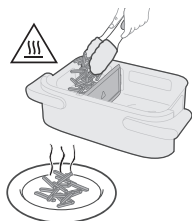
- 4 Dodirnite **Leva posuda [1]** na kontrolnoj tabli.



- 5 Podesite parametre kuvanja i počnite sa kuvanjem.



- 6 Koristite kuhinjske hvataljke da biste izvadili skuvanu hranu iz posude kada se kuvanje završi.

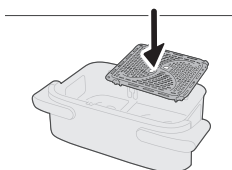


Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 uključuju kuhinjske hvataljke u pakovanju. Za ostale modele, hvataljke se prodaju zasebno.

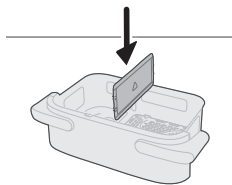
Desna posuda [2]

Desna posuda [2] je idealna za veće porcije ili glavna jela.

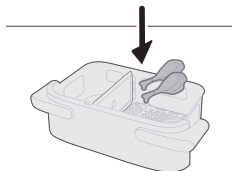
- 1 Postavite donju ploču u desnu posudu.



- 2 Čvrsto umetnite razdelnik za posudu.



- 3 Dodajte sastojke u desnu posudu.



- 4 Dodirnite **Desna posuda [2]** na kontrolnoj tabli.

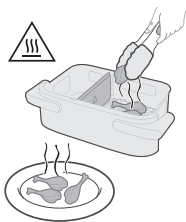


- 5 Izaberite režim **prženja na vazduhu, prženja na pari ili kuvanja na pari**.



- 6 Podesite parametre kuvanja i počnite sa kuvanjem.





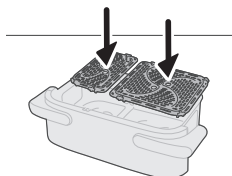
- 7** Koristite kuhinjske hvataljke da biste izvadili skuvanu hranu iz posude kada se kuvanje završi.

Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 uključuju kuhinjske hvataljke u pakovanju. Za ostale modele, hvataljke se prodaju zasebno.

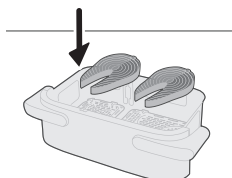
XXL posuda / Megabasket

XXL posuda / Megabasket je idealna za kuvanje velikih porcija ili obroka za celu porodicu u jednoj posudi.

- 1** Postavite obe donje ploče u posudu.



- 2** Dodajte sastojke u posudu.



- 3** Dodirnite **XXL** posuda na kontrolnoj tabli.



4 Izaberite režim **prženja na vazduhu**, **prženja na pari** ili **kuvanja na pari**.

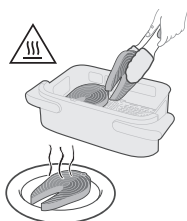


5 Podesite parametre kuvanja i počnite sa kuvanjem.



6 Koristite kuhinjske hvataljke da biste izvadili skuvanu hranu iz posude kada se kuvanje završi.

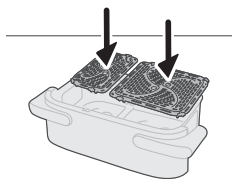
Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 uključuju kuhinjske hvataljke u pakovanju. Za ostale modele, hvataljke se prodaju zasebno.



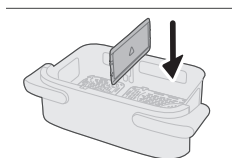
Režim dvostruke posude

Idealno za pripremu dve različite vrste hrane istovremeno bez mešanja ukusa.

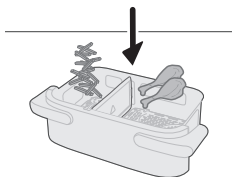
1 Postavite obe donje ploče u posudu.



2 Čvrsto umetnite razdelnik za posudu.



3 Dodajte sastojke u obe posude.



4 Dodirnite **Leva posuda [1]** na kontrolnoj tabli.

5 Podesite parametre kuvanja za levu posudu.



6 Dodirnite **Desna posuda [2]** na kontrolnoj tabli.

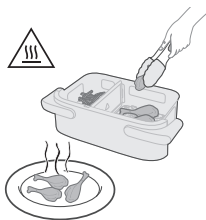


7 Izaberite režim **prženja na vazduhu**, **prženja na pari** ili **kuvanja na pari**.



8 Podesite parametre kuvanja i počnite sa kuvanjem.





- 9 Koristite kuhinjske hvataljke da biste izvadili skuvanu hranu iz posude kada se kuvanje završi.

Napomena: Modeli NA565/02 i NA565/92 uključuju kuhinjske hvataljke u pakovanju. Za ostale modele, hvataljke se prodaju zasebno.

Režimi kuvanja

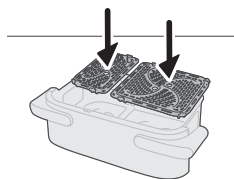
Ovaj aparat sa funkcijom pare nudi tri svestrana režima kuvanja dizajnirana tako da zadovolje širok spektar potreba za kuvanjem.

- **Režim prženja na vazduhu** pruža hrskave rezultate uz minimalno ulja, savršen za grickalice i omiljene pržene namirnice.
- **Režim prženja na pari** kombinuje vruć vazduh i paru da bi zadržao vlažnost, istovremeno postižući zlatnu završnicu – idealan za osetljive namirnice poput domaćeg hleba, domaće pice i ribe.
- **Režim kuvanja na pari** koristi čistu paru za nežno kuvanje sastojaka, čuvajući hranljive materije i teksturu, što ga čini savršenim za povrće i morske plodove.

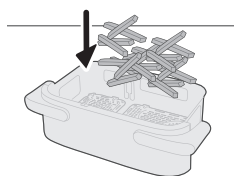
Kuvanje sa ručnim postavkama

Režim prženja na vazduhu

- 1 Postavite obe donje ploče u posudu.

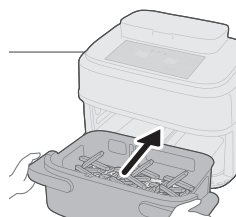


- 2 Dodajte sastojke u posudu.



Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane“ za preporučene količine i vremena kuvanja.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje posude preko linije „**MAX**“, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.



3 Vratite posudu u aparat.

Napomena: Čvrsto gurnite posudu nazad u aparat dok se ne zaključa na mestu.



4 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

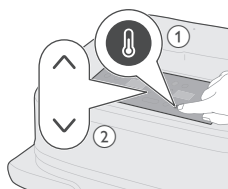


5 Dodirnite dugme **XXL**.

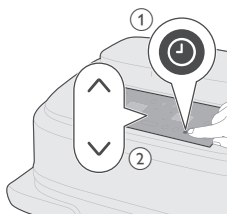
Napomena: Dodirnite dugme za odgovarajuću posudu u zavisnosti od toga koju posudu koristite.



6 Dodirnite dugme **Prženje na vazduhu** da biste ušli u režim prženja na vazduhu.



7 Dodirnite dugme za **temperaturu** a zatim dodirnite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željenu temperaturu kuvanja.



- 8 Dodirnite dugme za **vreme**, a zatim dodirnite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željeno vreme kuvanja.

Napomena: Pored ručnog izbora temperature i vremena kuvanja, možete takode birati između različitih unapred podešenih programa dizajniranih za praktičnost i optimalne rezultate.



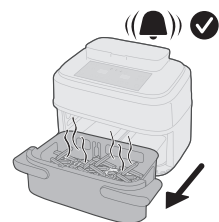
- 9 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane“). Da biste to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

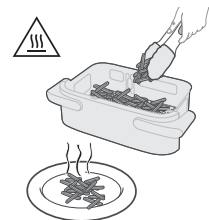
Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.



- 10 Kada se kuvanje završi, oglasiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Opres: Nakon procesa kuvanja, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek postavite posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonsku prostirku) kada ih vadite iz aparata. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.



- 11 Izvadite kuvanu hranu iz posude.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela hrane za režim prženja na vazduhu

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

Napomena

- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.

- Rezultati kuvanja variraju u zavisnosti od veličine ili zapremine sastojaka za svako jelo. Da biste postigli savršene rezultate, prilagodite unapred podešene postavke za kuvanje specifičnim sastojcima. Home ID kuvar pruža kompletan vodič za prilagodavanje na osnovu veličine i zapremine sastojaka.

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Velika porcija	Desno	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 16, 20, 24. i 28. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
	Levo	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 20, 25, 31. i 36. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 18, 23, 28. i 33. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Mala porcija	Desno	800 g / 28 oz	200 °C	20–30 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 12, 15, 18. i 21. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
	Levo	300 g / 11 oz	200 °C	22–28 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 13, 16, 20. i 24. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 13, 17, 20. i 25. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	Desno	800 g / 28 oz	180 °C	29–31 min	Protresite 2–3 puta u međuvremenu
	Levo	300 g / 11 oz	180 °C	36–38 min	Protresite 2–3 puta u međuvremenu
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30–32 min	Protresite 2–3 puta u međuvremenu

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	Desno	600 g / 21 oz	180 °C	10–16 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
	Levo	300 g / 11 oz	180 °C	13–18 min	Protresite na pola pripreme
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11–15 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	Desno	600 g / 21 oz	180 °C	12–18 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
	Levo	300 g / 11 oz	180 °C	12–18 min	Protresite na pola pripreme
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13–19 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz po komadu)	Desno	4 komada	200 °C	10–16 min	Okrenite na pola pripreme
	Levo	2 komada	200 °C	10–16 min	Okrenite na pola pripreme
	XXL	6 komada	200 °C	10–16 min	Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	Desno	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60 min	Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 150 g / 5 oz)	Desno	4 komada	200 °C	10–15 min	Okrenite na pola pripreme
	Levo	2 komada	200 °C	12–17 min	Okrenite na pola pripreme
	XXL	8 komada	200 °C	12–18 min	Okrenite na pola pripreme
Tanke kobasice (približno 50 g / 1,8 oz po komadu)	Desno	10 komada	200 °C	8–13 min	Okrenite na pola pripreme
	Levo	5 komada	200 °C	10–14 min	Okrenite na pola pripreme
	XXL	14 komada	200 °C	9–14 min	Okrenite na pola pripreme

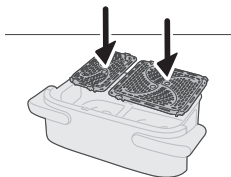
Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Pileći bataci (približno 100 g / 3,5 oz po komadu) Mala porcija	Desno	4 komada	190 °C	23 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite, okrenite ili promešajte hranu na pola pripreme u 13. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije bataka.
	Levo	4 komada	190 °C	27 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite, okrenite ili promešajte hranu na pola pripreme u 14. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije bataka.
	XXL	8 komada	190 °C	28 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite, okrenite ili promešajte hranu na pola pripreme u 14. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije bataka.
Pileća prsa (približno 200 g / 7 oz po komadu)	Desno	4 komada	180 °C	15–25 min	Okrenite na pola pripreme
	Levo	3 komada	180 °C	20–25 min	Okrenite na pola pripreme
	XXL	10 komada	180 °C	22–25 min	Okrenite na pola pripreme
Celo pile	Desno	1200 g / 42 oz	180 °C	45–60 min	nije dostupno

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperat- ura	Vreme (min)	Napomena
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu)	Desno	3 komada	200 °C	15–20 min	Okrenite na pola pripreme
	Levo	1 riba	200 °C	16–20 min	nije dostupno
	XXL	4 komada	200 °C	18–25 min	nije dostupno
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	Desno	4 komada	160 °C	10–14 min	nije dostupno
	Levo	2 komada	160 °C	16–22 min	nije dostupno
	XXL	8 komada	160 °C	16–21 min	nije dostupno
Mešano povrće (grubo isečeno) Velika porcija	Desno	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite u 11. i 17. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća
	Levo	800 g / 14 oz	180 °C	24 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite u 12. i 18. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite u 12. i 18. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća
Mafini (približno 40 g / 1,4 oz po kalupu)	Desno	6 komada	160 °C	13 min	
	Levo	6 komada	160 °C	16 min	
	XXL	12 komada	160 °C	15 min	

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kolač	Desno	500 g / 18 oz	150 °C	30–35 min	Koristite dodatak za pečenje
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 75 g / 2,7 oz po komadu)	Desno	4 komada	180 °C	8 min	
	Levo	3 komada	180 °C	8 min	
	XXL	8 komada	180 °C	8 min	
Veganski (sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)	Desno	12 komada	180 °C	12–15 min	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
	Levo	12 komada	190 °C	15–18 min	Protresite 2 puta u međuvremenu
	XXL	20 komada	190 °C	15–20 min	Protresite 2 puta u međuvremenu
Domaći hleb	Desno	550 g / 19 oz	150 °C	30–40 min	Koristite dodatak za pečenje. Nemojte da koristite papir za pečenje.

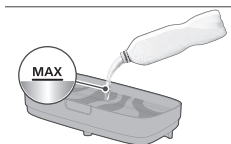
Režim prženja na pari

- 1 Postavite obe donje ploče u posudu.

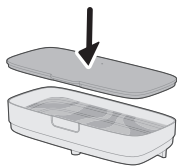


- 2 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

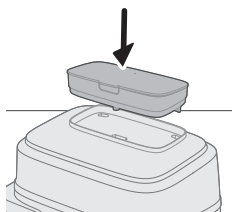
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.



- 3 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu.



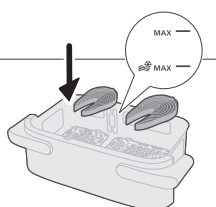
- 4 Poravnajte rezervoar za vodu sa žlebom na vrhu uređaja i čvrsto pritisnite nadole dok ne legne na mesto.



- 5 Dodajte sastojke u posudu.

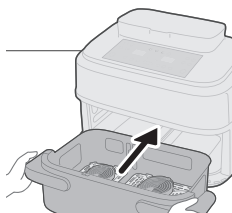
Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane“ za preporučene količine i vremena kuvanja.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje posude preko linije „MAX“, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.



- 6 Vratite posudu u aparat.

Napomena: Čvrsto gurnite posudu nazad u aparat dok se ne zaključa na mestu.



- 7 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.



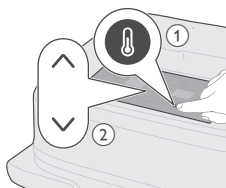


8 Dodirnite dugme **XXL**.

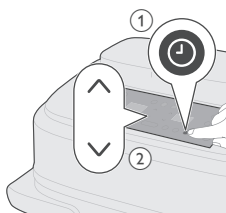
Napomena: Dodirnite dugme za odgovarajuću posudu u zavisnosti od toga koju posudu koristite.



9 Dodirnite dugme **Prženje na pari** da biste ušli u režim prženja na pari.



10 Dodirnite dugme za **temperaturu** a zatim dodirnite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željenu temperaturu kuvanja.



11 Dodirnite dugme za **vreme**, a zatim dodirnite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željeno vreme kuvanja.

Napomena: Pored ručnog izbora temperature i vremena kuvanja, možete takođe birati između različitih unapred podešenih programa dizajniranih za praktičnost i optimalne rezultate.



12 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane“). Da biste to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

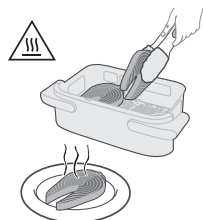
Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.



13 Kada se kuvanje završi, oglašiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek stavite posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.



14 Izvadite kuvanu hranu iz posude.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela hrane za režim prženja na pari

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

Napomena

- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.
- Rezultati kuvanja variraju u zavisnosti od veličine ili zapremine sastojaka za svako jelo. Da biste postigli savršene rezultate, prilagodite unapred podešene postavke za kuvanje specifičnim sastojcima. Home ID kuvar pruža kompletan vodič za prilagođavanje na osnovu veličine i zapremine sastojaka.

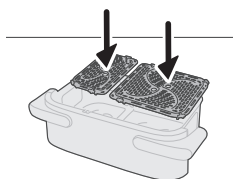
Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kockice svežeg krompira	Desno	800 g / 28 oz	180 °C	26–35 min	Protresite 2 puta u međuvremenu
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26–35 min	Protresite 2 puta u međuvremenu
Pileći bataci (približno 125 g / 4 oz po komadu)	Desno	10 komada	200 °C	22–27 min	Okrenite na pola pripreme
	XXL	15 komada	200 °C	23–28 min	Okrenite na pola pripreme

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Pileća prsa (približno 200 g / 7 oz po komadu)	Desno	4 komada	180 °C	18–22 min	Okrenite na pola pripreme
	XXL	12 komada	180 °C	18–23 min	Okrenite na pola pripreme
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu)	Desno	3 komada	200 °C	15–20 min	nije dostupno
	XXL	5 komada	200 °C	15–20 min	nije dostupno
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	Desno	4 komada	160 °C	12–16 min	nije dostupno
	XXL	8 komada	160 °C	15–20 min	nije dostupno
Mešano povrće	Desno	1000 g / 35 oz	200 °C	20–25 min	Protresite na pola pripreme
Karfiol	Desno	600 g / 21 oz	150 °C	19–21 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19–23 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
Šargarepa	Desno	600 g / 21 oz	150 °C	20–24 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20–25 min	Protresite ili okrenite na pola pripreme
Domaći hleb	Desno	550 g / 19 oz	180 °C	30–35 min	Koristite dodatak za pečenje. Nemojte da koristite papir za pečenje.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40–45 min	Koristite bilo koji odgovarajući pleh za pečenje. Vodite računa da vekna hleba bude što ravnija ili podelite hleb na dve manje vekne. Nemojte da koristite papir za pečenje.
Knedle	Desno	400 g / 14 oz	170 °C	15–20	nije dostupno
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17–22 min	nije dostupno

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Celo pile	Desno	1200 g / 42 oz	190 °C	45–55 min	nije dostupno
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50–60 min	nije dostupno

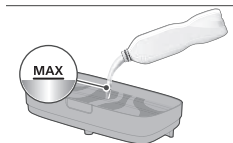
Režim kuvanja na pari

- 1 Postavite obe donje ploče u posudu.

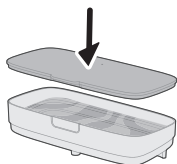


- 2 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

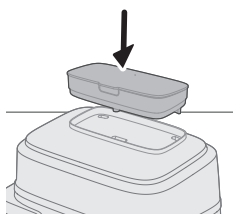
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

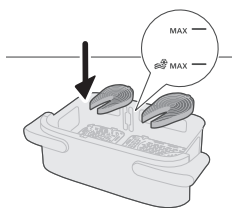


- 3 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu.



- 4 Poravnajte rezervoar za vodu sa žlebom na vrhu uređaja i čvrsto pritisnite nadole dok ne legne na mesto.

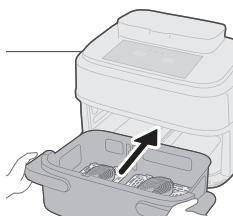




5 Dodajte sastojke u posudu.

Napomena: Airfryer je pogodan za pripremu najrazličitijih sastojaka. Za najbolje rezultate, pogledajte „Tabelu hrane” za preporučene količine i vremena kuvanja.

Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje posude preko linije „MAX”, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.

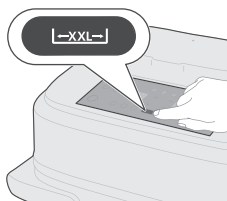


6 Vratite posudu u aparat.

Napomena: Čvrsto gurnite posudu nazad u aparat dok se ne zaključa na mestu.



7 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

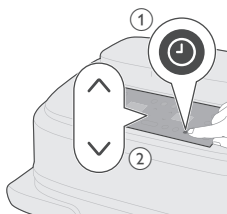


8 Dodirnite dugme **XXL**.

Napomena: Dodirnite dugme za odgovarajuću posudu u zavisnosti od toga koju posudu koristite.



9 Dodirnite dugme **Kuvanje na pari** da biste ušli u režim kuvanja na pari.



- 10** Dodirnite dugme za **vreme**, a zatim dodirnite dugme za **povećanje** ili **smanjenje** da biste izabrali željeno vreme kuvanja.

Napomena: Podešavanje temperature je onemogućeno za kuvanje na pari.

Napomena: Pored ručnog izbora vremena kuvanja, možete takode birati između različitih unapred podešenih programa dizajniranih za praktičnost i optimalne rezultate.



- 11** Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane“). Da biste to uradili:

- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sadržaj iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

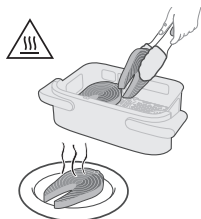
Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.



- 12** Kada se kuvanje završi, oglasit će se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek stavite posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonska podloga) kada je izvadite. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.



- 13** Izvadite kuvanu hranu iz posude.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela hrane za režim kuvanja na pari

Tabela u nastavku pruža preporučene osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.

Napomena

- Navedene postavke su date kao smernice. Zbog razlika u poreklu, veličini, obliku i brendu sastojaka, optimalni rezultati se ne mogu garantovati za sve sastojke.
- Kada kuvate veće količine (npr. pomfrit, kozice, batake, smrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke 2–3 puta tokom procesa kuvanja kako biste osigurali ujednačenu teksturu i pečenost.

- Rezultati kuvanja variraju u zavisnosti od veličine ili zapremine sastojaka za svako jelo. Da biste postigli savršene rezultate, prilagodite unapred podešene postavke za kuvanje specifičnim sastojcima. Home ID kuvar pruža kompletan vodič za prilagodavanje na osnovu veličine i zapremine sastojaka.

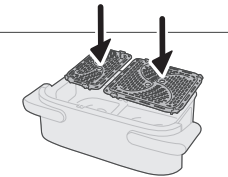
Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kockice svežeg krompira	Desno	800 g / 28 oz	100 °C	28–35 min	nije dostupno
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30–35 min	nije dostupno
Ceo krompir (približno 250–300 g / 9–11 oz po komadu)	Desno	4 komada	100 °C	45–55 min	nije dostupno
	XXL	10 komada	100 °C	40–50 min	nije dostupno
Pileći bataci (približno 125 g / 4 oz po komadu)	Desno	10 komada	100 °C	30–40 min	nije dostupno
	XXL	15 komada	100 °C	30–40 min	nije dostupno
Pileća prsa (približno 200 g / 7 oz po komadu)	Desno	4 komada	100 °C	20–25 min	nije dostupno
	XXL	12 komada	100 °C	30–40 min	nije dostupno
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz po komadu)	Desno	3 komada	100 °C	15–20 min	nije dostupno
	XXL	8 komada	100 °C	25–30 min	nije dostupno
Tvrdo povrće	Desno	600 g / 21 oz	100 °C	12–16 min	nije dostupno
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20–28 min	nije dostupno
Knedle	Desno	400 g / 14 oz	100 °C	15–20 min	nije dostupno
	XXL	800 g / 28 oz	100 °C	20–25 min	nije dostupno
Svinjska rebra	Desno	300 g / 11 oz	100 °C	30–35 min	Koristite tanjir određene veličine
	XXL	1000 g / 35 oz	100 °C	40–45 min	nije dostupno

Sastojci	Posuda	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Pirinač	Desno	320 g / 11 oz	100 °C	25–30 min	Koristite posudu za kuvanje, kao što je posuda za pečenje, silikonski kalup itd. Dodajte 320 ml vode u posudu, odnos pirinča i vode je 1:1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100 °C	25–30 min	Koristite bilo koji odgovarajući pleh za pečenje. Dodajte 600 ml vode u posudu, odnos pirinča i vode je 1:1,25.
Jam/batat (približno 100 g / 4 oz po komadu)	Desno	8 komada	100 °C	45–60 min	nije dostupno
	XXL	12 komada	100 °C	45–60 min	nije dostupno

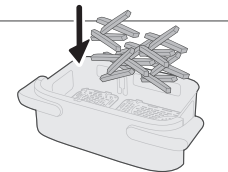
Kuvanje sa unapred podešenim programima

Ovaj aparat dolazi sa različitim unapred podešenim programima kuvanja dizajniranim tako da pojednostave pripremu obroka. Svaki unapred podešeni program je optimizovan za određenu vrstu hrane, automatski postavljajući idealnu temperaturu i vreme kuvanja kako bi se postigli ukusni rezultati uz minimalan napor.

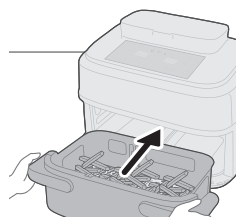
1 Postavite obe donje ploče u posudu.



2 Dodajte sastojke u posudu.



Napomena: Izbegavajte prekoračenje preporučenih količina ili punjenje posude preko linije „MAX“, pošto to može da utiče na učinak kuvanja.

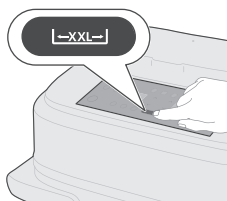


3 Vratite posudu u aparat.

Napomena: Čvrsto gurnite posudu nazad u aparat dok se ne zaključa na mestu.



4 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.



5 Dodirnite dugme **XXL**.

Napomena: Dodirnite dugme za odgovarajuću posudu u zavisnosti od toga koju posudu koristite.



6 Dodirnite dugme **Prženje na vazduhu**, **Prženje na pari** ili **Kuvanje na pari** da biste ušli u jedan od režima kuvanja.

Napomena: Uverite se da je napunjen rezervoar za vodu na mestu kada koristite režime kuvanja **Prženje na pari** ili **Kuvanje na pari**.



7 Izaberite jedan od unapred podešenih programa u skladu sa hranom koju kuvate.



8 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste započeli kuvanje.

Napomena: Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabelu hrane“). Da biste to uradili:

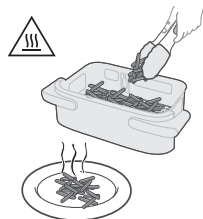
- Nežno izvucite posudu.
- Protresite ili okrenite sastojke iznad površine otporne na toplotu.
- Vratite posudu da biste nastavili kuvanje.

Napomena: Da biste pauzirali proces kuvanja, pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje**. Ponovo pritisnite isto dugme da biste nastavili.

Napomena: Aparat će se automatski pauzirati kada se posuda ukloni. Kuvanje će se automatski nastaviti kada se posuda vrati u aparat.

9 Kada se kuvanje završi, oglašiće se zvono tajmera. Pažljivo izvucite posudu.

Oprez: Nakon procesa kuvanja, posuda, unutrašnje kućište i sastojci će biti vrući. Uvek postavite posudu na površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač ili silikonsku prostirku) kada ih vadite iz aparata. U zavisnosti od vrste hrane, vruća para može izlaziti iz posude.



10 Izvadite kuvanu hranu iz posude.

Napomena: Višak ulja ili istopljene masti iz sastojaka će se sakupiti na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste hrane koja se kuva, možda ćete želeti da odlijete višak ulja ili masnoće između tura ili pre protresanja sadržaja. Da biste to uradili bezbedno, postavite posudu na površinu otpornu na toplotu i nosite rukavice bezbedne za rernu. Pažljivo odlijte ulje ili masnoću.

Tabela unapred podešenih postavki za XXL posudu (2750 W)

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu		Prženje na pari		Kuvanje na pari	
			Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura
	Zamrznuti pomfrit	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	1200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pileći bataci	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Pečenje u posudi	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Riba	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu		Prženje na pari		Kuvanje na pari	
			Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura
	Knedle	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Podgrevanje	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabela unapred podešenih postavki za XXL posudu (2200 W – 2300 W)

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu		Prženje na pari		Kuvanje na pari	
			Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura
	Zamrznuti pomfrit	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	1200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Pileći bataci	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Pečenje u posudi	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Riba	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Knedle	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Podgrevanje	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Tabela unapred podešenih postavki za desnu posudu (2750 W)

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu		Prženje na pari		Kuvanje na pari	
			Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura
	Zamrznuti pomfrit	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Pileći bataci	1200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu		Prženje na pari		Kuvanje na pari	
			Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura
	Pečenje u posudi	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Riba	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Knedle	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Podgrevanje	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabela unapred podešenih postavki za desnu posudu (2200 W – 2300 W)

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu		Prženje na pari		Kuvanje na pari	
			Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura	Vreme	Temperatura
	Zamrznuti pomfrit	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Povrće	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Pileći bataci	1200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Pečenje u posudi	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Riba	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Knedle	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Podgrevanje	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Tabela unapred podešenih postavki za levu posudu (2750 W)

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu	
			Vreme	Temperatura
	Zamrznuti pomfrit	300 g	25 min	200 °C
	Povrće	400 g	30 min	200 °C

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu	
			Vreme	Temperatura
	Pileći bataci	625 g	27 min	190 °C
	Pečenje u posudi	450 g	20 min	190 °C
	Riba	400 g	19 min	200 °C
	Podgrevanje	140 g	5 min	160 °C

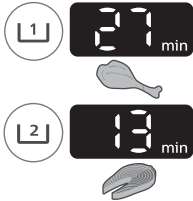
Tabela unapred podešenih postavki za levu posudu (2200 W – 2300 W)

	Unapred podešena postavka	Preporučena težina	Prženje na vazduhu	
			Vreme	Temperatura
	Zamrznuti pomfrit	300 g	28 min	200 °C
	Povrće	400 g	32 min	200 °C
	Pileći bataci	625 g	30 min	190 °C
	Pečenje u posudi	450 g	25 min	190 °C
	Riba	400 g	22 min	200 °C
	Podgrevanje	140 g	5 min	160 °C

Funkcija vremena (sinhronizacija)

Koristite funkciju vremena da biste automatski sinhronizovali vreme kuvanja u 2 posude, kako bi obroci bili spremni u isto vreme.

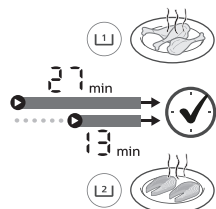
1 Podesite vreme kuvanja za obe korpe.



- 2 Pritisnite dugme za funkciju vremena.



- 3 Priprema u svakoj posudi će početi u različito vreme, ali će se završiti u isto vreme.



Funkcija „Omiljeno“

Funkcija „Omiljeno“ vam omogućava da sačuvate željene postavke kuvanja za brzu i doslednu upotrebu.

Posuda: Izaberite posudu koju želite da koristite – Leva posuda, desna posuda ili Megabasket (XXL posuda)

Režim: Nakon izbora posude, izaberite režim pripreme: prženje na vazduhu, prženje na pari ili kuvanje na pari. Napomena: Režimi kuvanja na pari i prženja na pari dostupni su samo u posudi Megabasket (XXL posuda) ili desnoj posudi.

Vreme: Podesite trajanje kuvanja u skladu sa receptom.

Temperatura: Podesite temperaturu da biste postigli željene rezultate kuvanja.

Čuvanje: Kada prilagodite postavke za levu posudu, desnu posudu ili Megabasket (XXL posudu), pritisnite i držite dugme Favorite (Omiljeno) 2 sekunde da biste sačuvali postavke kao omiljenu unapred podešenu opciju. Sledeći put, jednostavno izaberite korpu, režim kuvanja i sačuvanu omiljenu unapred podešenu postavku da biste odmah započeli kuvanje bez ponovnog unošenja podešavanja.



Protresanje hrane

Kada protresti

- Protresite ili okrenite hranu 2–3 puta na pola kuvanja ili više ako želite.

- Neki unapred podešeni programi uključuju ugrađenu funkciju podsetnika za protresanje.

Šta protresti

- Mali komadi, hrane kao što je pomfrit ili medaljoni, koji su naslagani tokom kuvanja obično zahtevaju protresanje kako bi se osigurala ravnomerna hrskavost i dosledno kuvanje.
- Ako ne protresete ovu hranu, može se desiti da se ne ispeče ravnomerno ili da ostane nedovoljno pečena u nekim delovima.
- Za deblje komade kao što je šnicla, okretanje na pola kuvanja pomaže u postizanju ravnomernog pečenja sa svih strana.

Kako protresti

Tokom kuvanja, izvadite posudu iz aparata Airfryer da biste protresli, promešali ili okrenuli hranu.

Da biste bezbedno protresli hranu:

- 1 Držite korpu iznad površine otporne na toplotu.
- 2 Nežno protresite korpu i uverite se da vruć vazduh ima priliku da dopre do svih površina hrane.

Ako je korpa preteška za protresanje:

- 1 Postavite korpu na vatrostalnu površinu.



- 2 Koristite hvataljke sa silikonskim vrhom ili pribor da promešate ili okrenete sastojke. Vratite korpu i nastavite sa kuvanjem.

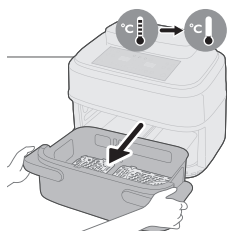
Napomena: Airfryer će se automatski pauzirati kada se korpa izvadi. Ekran će ostati zamrznut dok se korpa ne vrati.

Napomena: Kuvanje se automatski nastavlja kada se korpa ponovo ubaci.

Napomena: Izbegavajte duže vađenje korpe (preko 30 sekundi), jer to može dovesti do hlađenja uređaja.

Čišćenje

Rutinsko čišćenje

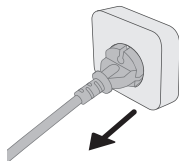


Upozorenje: Ostavite posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.

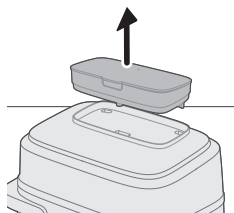
Upozorenje: Posuda ima premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.

Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.

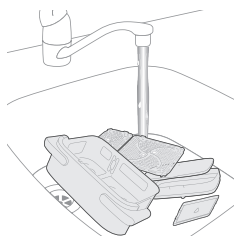
- 1 Pritisnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- 2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

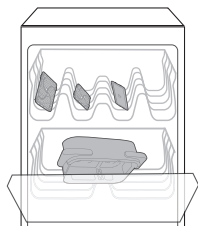


- 3 Ako je korišćena funkcija sa parom, izvadite rezervoar za vodu i ispraznite preostalu vodu.



- 4 Operite posudu, razdelnik za posudu, donje ploče i rezervoar za vodu pod mlazom vode, po potrebi toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom (pogledajte „tabelu za čišćenje“).





Koristan savet: Takođe možete prati posudu, razdelnik za posudu i donje ploče u mašini za pranje sudova.

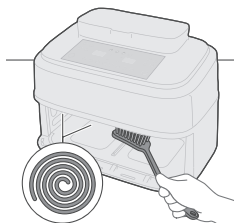
Koristan savet: Ako se ostaci hrane zalepe za posudu, možete ih potopiti u vruću vodu i tečnost za pranje sudova 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi postoje masne mrlje, a niste uspeli da ih uklonite vrućom vodom i tečnošću za pranje sudova, koristite tečni odmašćivač.

Koristan savet: Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.

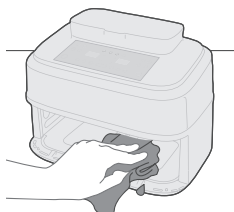
- 5 Nežno obrišite spoljašnjost i unutrašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



- 6 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.



- 7 Očistite unutrašnjost aparata blago navlaženom mekom krpom i nakon toga osušite suvom, ako je potrebno.



Čišćenje parom

Funkcija čišćenja parom efikasno rastvara masne ostatke i pruža dubinsko čišćenje za posudu.

Program traje 20 minuta, i sastoji se od:

- **15 minuta čišćenja parom** da bi se rastvorile naslage.
- **5 minuta sušenja** da bi se osiguralo da je posuda spremna za upotrebu.

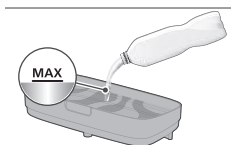
Napomena: Prilikom pokretanja programa za čišćenje parom, aparat može ispuštati više pare sa zadnje strane nego tokom redovnog režima pare. To je normalno i može dovesti do povećane kondenzacije na obližnjim zidovima.

Pre početka, proverite sledeće:

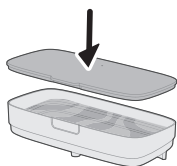
- Izlaz za vazduh nije direktno okrenut ni prema jednoj utičnici.
- Ne postavljajte druge kuhinjske aparate pored aparata.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora između aparata i zida da biste smanjili nakupljanje kondenzacije.

1 Napunite rezervoar za vodu do oznake **MAX**.

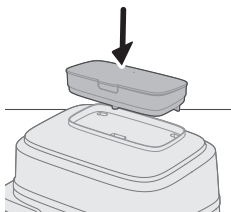
Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.



2 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu.



3 Poravnajte rezervoar za vodu sa žlebom na vrhu uređaja i čvrsto pritisnite nadole dok ne legne na mesto.



4 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.

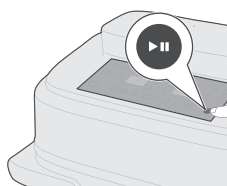




5 Dodirnite dugme **XXL**.



6 Dodirnite dugme **Čišćenje parom**.



7 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauzu** da biste pokrenuli proces čišćenja parom.



8 Nakon 15 minuta, aparat će neprekidno pištati i ikona za čišćenje parom će početi da treperi.

9 Izvucite i očistite posudu.

Oprez: Uvek nosite rukavice otporne na toplotu da biste rukovali vrućom posudom.

Napomena: Ako ostane masnoće u posudi, očistite ostatke vodom sa sapunom ili deterdžentom pomoću sunđera, pa ponovo isperite.



10 Vratite posudu u aparat.

Napomena: Čvrsto gurnite posudu nazad u aparat dok se ne zaključa na mestu.

**11** Proces sušenja od 5 minuta počinje automatski nakon vraćanja posude.**12** Nakon 5 minuta, zvučni signal označava da je sušenje završeno.

Koristan savet: Pre prve upotrebe ili ako se nije koristio duže vreme, predlažemo da koristite funkciju čišćenja parom da biste temeljno očistili krug za vodu i komoru za kuvanje.

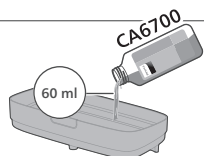


Uklanjanje kamenca

Svaki 10 sati korišćenja funkcija sa parom, podsetnik za uklanjanje kamenca će se automatski pojaviti i treperiti na ekranu – to znači da je vreme da pokrenete program za uklanjanje kamenca. Program za uklanjanje kamenca čisti naslage kamenca iz vodenog sistema uređaja Airfryer, pomažući da se produži njegov radni vek.

1 Napunite rezervoar za vodu sa 60 ml sredstva Philips Descaler CA6700.

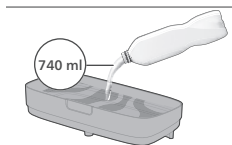
Napomena: Philips Descaler CA6700 se ne isporučuje sa aparatom. Kupite odvojeno za najbolje rezultate uklanjanja kamenca.



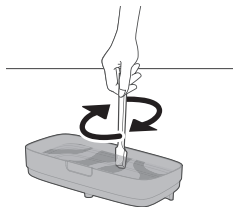
Napomena: Za uklanjanje kamenca iz aparata preporučujemo upotrebu sredstva Philips Descaler CA6700/55 (dostupno u Philips onlajn prodavnici). Kamenac se mora uklanjati iz aparata nakon svakih 10 sati korišćenja funkcije pare. Ako nameravate da koristite sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi limunske 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.

- 2 Napunite rezervoar sa 740 ml vode.

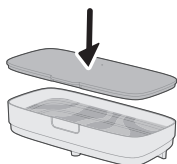
Napomena: Ako živate u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.



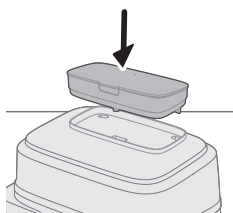
- 3 Ravnomerno pomešajte vodu i sredstvo za uklanjanje kamenca u rezervoaru za vodu.



- 4 Pričvrstite poklopac na rezervoar za vodu.



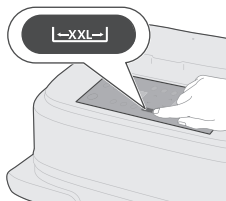
- 5 Poravnajte rezervoar za vodu sa žlebom na vrhu uređaja i čvrsto pritisnite nadole dok ne legne na mesto.



- 6 Dodirnite dugme za **uključivanje/isključivanje** da biste uključili aparat.



7 Dodirnite dugme **XXL**.



8 Dodirnite i držite dugme **Čišćenje parom** 3 sekunde.



9 Dodirnite dugme za **pokretanje/pauzu** da biste pokrenuli uklanjanje kamenca.



10 Nakon 25 minuta uklanjanja kamenca, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i podsetiti vas da izvučete posudu.



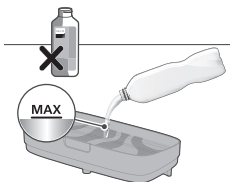
11 Izvucite posudu i prospite preostalu vodu iz posude.



Oprez: Budite pažljivi prilikom rukovanja vrućom posudom.



12 Prospite sav preostali rastvor za uklanjanje kamenca iz rezervoara za vodu.



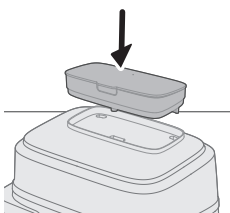
13 Ponovo napunite rezervoar samo vodom.

Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.

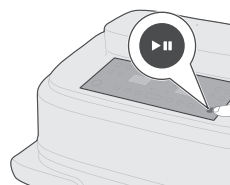


14 Vratite posudu u aparat.

Napomena: Čvrsto gurnite posudu nazad u aparat dok se ne zaključa na mestu.



15 Poravnajte rezervoar za vodu sa žlebom na vrhu uređaja i čvrsto pritisnite nadole dok ne legne na mesto.



16 Pritisnite dugme za **pokretanje/pauziranje** da biste nastavili sa uklanjanjem kamenca.

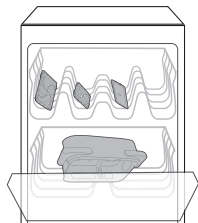
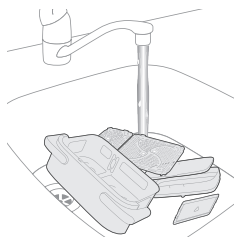


17 Proces uklanjanja kamenca traje još 7 minuta i završava se kada ponovo čujete zvučni signal uređaja.

18 Izvucite posudu.



19 Operite posudu, razdelnik za posudu, donje ploče i rezervoar za vodu pod mlazom vode, po potrebi toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom (pogledajte „tabelu za čišćenje“).



Koristan savet: Takođe možete prati posudu, razdelnik za posudu i donje ploče u mašini za pranje sudova.

Važno: 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.

Napomena: Ako često koristite tvrdu vodu, možda će biti potrebno da češće čistite kamenac iz uređaja.

Odlaganje

- 1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.

Napomena

- Kada nosite Airfryer, držite ga horizontalno i pridržavajte posudu sa prednje strane kako biste sprečili potencijalno naganjanje i oštećivanje delova.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite **www.home.id/support** 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 oblasti koje treba da dodirnete tokom upotrebe ostaju dovoljno hladne na dodir.
		Posuda 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:
		
		Sve dok ste svesni vrućih oblasti i izbegavate da ih dodirujete, aparat je bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.
	Količina sastojaka u posudi je prevelika.	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.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Niste dodirnuli dugme za uključivanje/isključivanje .	Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Mogu se pojaviti male mrlje u unutrašnjosti posude Airfryer-a usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. tokom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja donje ploče).	Oštećenje možete sprečiti pravilnim spuštanjem donje ploče u posudu. Ako ploču umetnete pod uglom, njena ivica može udariti o zid posude, što može dovesti do otkidanja malih komadića premaza. Ako se to dogodi, imajte na umu da to nije štetno jer su korišćeni materijali bezbedni za hranu.
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 nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u posudu.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E01“.	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 ekran i dalje prikazuje „E01“, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E04“, „E05“, „E09“ ili „E12“.	Uređaj je možda pokvaren.	Pokušajte da isključite i ponovo uključite uređaj. Ako ovo ne pomogne, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Iz unutrašnjosti aparata dopire čudan zvuk.	Ovaj aparat je opremljen ventilatorom za cirkulaciju toplote i pumpom za vodu koja omogućava funkciju kuvanja na pari. Tokom rada možete čuti zvukove iz ovih komponenti.	To je normalno i očekivano. Ako buka postane primetno glasnija ili se promeni karakter zvuka, obratite se Centru za brigu o potrošačima za dalju pomoć.
Ima vode u komori za kuvanje nakon upotrebe.	Nakon kuvanja, možete primetiti da je voda ostala u komori za kuvanje. To je zbog pare koja se stvara tokom rada, koja se kondenzuje na hrani i unutrašnjim zidovima komore.	Mala količina kondenzacije je normalna. Jednostavno je obrišite mekom, vlažnom, neabrazivnom krpom.
☹ treperi.	Nema vode u rezervoaru za vodu.	Dodajte vodu u rezervoar za vodu. Napomena: Ako živite u oblasti sa tvrdom vodom, preporučujemo korišćenje prečišćene ili destilovane vode.
	Rezervoar za vodu nije pravilno postavljen.	Pritisnite rezervoar za vodu da biste ga učvrstili na mestu.
	Unutrašnja cev za vodu je blokirana.	Obavite proces uklanjanja kamenca. Ako ovo ne pomogne, pozovite servisnu liniju ili kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.
☹ treperi.	Ovo je podsetnik za uklanjanje kamenca.	Obavite proces uklanjanja kamenca. Pogledajte poglavlje „Uklanjanje kamenca“.
Ima kondenzacije na zidu tokom kuvanja na pari, čišćenja parom ili uklanjanja kamenca.	To je normalno. Aparat može ispuštati povećanu količinu pare iz otvora za vazduh. Ovu paru unutrašnji ventilator može potisnuti ka obližnjim površinama, što dovodi do vidljive kondenzacije na zidovima.	Da biste obezbedili bezbednu i optimalnu upotrebu: - Postavite aparat najmanje 20 cm od zida da biste smanjili nakupljanje kondenzacije. - Postarajte se da izlaz za vazduh nije direktno okrenut ni prema jednoj utičnici da biste izbegli opasnost od strujnog udara. - Ne postavljajte druge kuhinjske aparate blizu jedinice tokom rada. - Koristite krpu ili meku tkaninu da osušite svu kondenzaciju koja se formira na okolnim površinama.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Dolazi do curenja vode iz aparata Airfryer.	Unutrašnje curenje (npr. cev za vodu ili unutrašnje komponente).	Obratite se Centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji za dalju pomoć.
	Pukotine ili oštećenja od spoljne sile. Ako je aparat pao ili se deformisao, to može izazvati strukturno oštećenje koje dovodi do curenja.	
	Rezervoar za vodu možda nije pravilno instaliran ili je možda oštećen.	Uklonite rezervoar za vodu i ponovo ga bezbedno instalirajte. Proverite da li postoje vidljive pukotine ili oštećenja. Ako se pronade oštećenje, obratite se Centru za brigu o potrošačima za dalju pomoć.
Airfryer ne proizvodi dovoljno pare.	Nedovoljno vode u rezervoaru za vodu.	Proverite da li u rezervoaru ima dovoljno vode.
	Rezervoar za vodu nije pravilno umetnut.	Pritisnite rezervoar za vodu da biste ga učvrstili na mestu.
	Ulaz za vodu je prljav ili začepljen.	Očistite i temeljno isperite da biste uklonili sve blokade.
	Dolazi do začepljenja generatora pare ili curenja cevovoda.	Ako je aparat korišćen duži period, generator pare može zahtevati održavanje. Pokrenite program za uklanjanje kamenca da biste očistili sistem za paru. Ako se problem nastavi i nakon uklanjanja kamenca, obratite se Centru za brigu o potrošačima u svojoj zemlji za dalju pomoć.

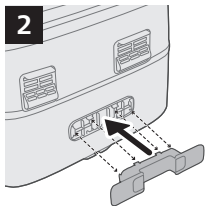
Sisältö

Tärkeä turvallisuusohje	1227
Vaara	1227
Varoitus	1227
Huomio	1229
Sähkömagneettiset kentät (EMF)	1230
Automaattinen virrankatkaisu	1230
Kierrätys	1230
Takuu ja tuki	1230
Ekologista suunnittelua koskevat tiedot	1230
Johdanto	1231
Yleiskuvaus	1232
Tuotteen yleiskuvaus	1232
Ohjauspaneelit	1233
Ennen käyttöönottoa	1238
Valmistelut ennen käyttöä	1238
Kattilan jakajan käyttäminen	1239
Vasemmanpuoleinen kattila [1]	1239
Oikeanpuoleinen kattila [2]	1240
XXL-kattila / Erittäin suuri kori	1242
Kahden kattilan tila	1243
Ruoanlaittotilat	1245
Manuaalisten asetusten käyttö ruoanvalmistuksessa	1245
Ilmakypsennystila	1245
Höyrykypsennystila	1255
Höyrytystila	1260
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa	1264
XXL-kattilan esiasetustaulukko (2 750 W)	1266
XXL-kattilan esiasetustaulukko (2 200–2 300 W)	1267
Oikeanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 750 W)	1267
Oikeanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 200–2 300 W)	1268
Vasemmanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 750 W)	1268
Vasemmanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 200–2 300 W)	1269
Ajoitustoiminto (synkronointi)	1269
Suosikki-toiminto	1270
Ruoan ravistaminen	1271
Milloin ravistetaan	1271
Mitä ravistetaan	1271
Miten ravistetaan	1271
Puhdistaminen	1272
Säännöllinen puhdistus	1272
Höyrypuhdistus	1273
Kalkinpoisto	1276
Säilytys	1280

Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

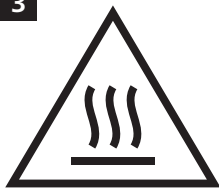


- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin (kuva 1).
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävät ainekset kattilaan, jotta ne eivät kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käytössä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Kun laitat ruoka-aineksia kattilaan, älä ylitä siihen merkittyä aineiden enimmäismäärää.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Johdon säilytyslokero on kiinnitettävä laitteeseen ennen ensimmäistä käyttökertaa (kuva 2). Johdon säilytyslokeroa ei saa poistaa.
- Älä siirrä laitetta tarttumalla kiinni kahvasta molemmilta puolilta.

Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Kytke laite vain vikavirtasuojakytkimellä suojattuun maadoitettuun seinäliitännään.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

3



- Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 20 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (kuva 3).
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Koska tässä Airfryerissa on kaksi paistotilaa, se kuluttaa paljon sähkövirtaa. Älä käytä samaan aikaan muita samaan virtapiiriin liitettyjä tehokkaita laitteita, kuten vedenkeitintä tai sähkögrillii. Muutoin kotisi virrankatkaisija saattaa katkaista liitännän virran.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila ja paistotilan sisälle asetetut tarvikkeet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.
- Avaa kansi varovasti höyrytettäessä ruokaa, jotta laitteesta nouseva höyry ei aiheuta palovammoja.
- Molemmat osiot kuumenevat aina, vaikka vain toinen osio olisi käytössä.
- Laitteen käyttämätön osio voi kuumentua silloin, kun toinen osio on käytössä, joten suosittelemme pitämään kaikki korit paikoillaan myös silloin, kun vain yksi osio on käytössä, ja avaamaan tai poistamaan korin vain silloin, kun koriin lisätään ruokaa.
- Älä sijoita laitteen höyrynpistoaukkoa pistorasiaa vasten.
- Lämmitysvastukset ovat kuumia käytön jälkeen.
- Käytä aina lämmönkestäviä lasikulhoja, metallisia keittiövälineitä tai alumiinifoliovuokia, joita on turvallisia käyttää airfryerin korkeissa lämpötiloissa. Vältä muovista, paperista tai muusta uunia kestävämmästä materiaalista valmistettuja astioita, koska ne voivat sulaa tai niistä voi vapautua haitallisia aineita.

Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittäisiin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta heti kypsennyksen jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.
- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat ja roiskesuoja.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa synkronointitoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.
- Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi (kuva 3). Välikettä ei saa poistaa.
- Kun kalkinpoistokuvakkeeseen syttyy valo, suorita kalkinpoisto.
- Aseta laite 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen. Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.
- Normaaliassa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Jos höyryaukon sisälle tai pinnalle kertyy höyryä, pyyhi laite pehmeällä, kuivalla liinalla.
- Jos vapaaseen pistorasiaan tiivistyy vettä, on suositeltavaa muuttaa laitteen sijaintia tai käyttää pistorasian pölysuojusta, jotta näin ei pääse käymään.
- Älä käytä puhdistuksessa emäksisiä puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.
- Vaikka laitetta voi käyttää yhtäjaksoisesti jopa 24 tunnin ajan, laitteen on tärkeää antaa jäähtyä aina välillä. Jatkuva käyttö ilman jäähdyttämistä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja lyhentää laitteen käyttöikää. Varmista turvallisuus sammuttamalla laite ja antamalla sen jäähtyä pitkien kypsennysten jälkeen ennen kuin käynnistät sen uudelleen.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Automaattinen virrankatkaisu

- Tässä laitteessa on automaattinen virrankatkaisutoiminto. Jos et paina mitään painiketta 20 minuutin kuluessa, laite sammuu automaattisesti. Sammuta laite manuaalisesti painamalla virtapainiketta.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja mm. varaosista ja voit vedota annettuun takuuseen osoitteessa **home.id/support**.

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot mallille: NA565

Kuvaus	Symboli	Arvo	Yksikkö
Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna	P _{off}	0,2	W
Valmiustilan tehonkulutus	P _{sb}	/	W
Aika ennen automaattista siirtymistä valmiustilaan	T _{sb}	20	Min
Käyttöarvon mittausstandardi	EN 50564:2011		

Yhteystiedot lisätietoja varten

DAP B.V.

Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Alankomaat

Laite noudattaa ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia, jotka on annettu KOMISSION ASETUKSESSA (EU) 2023/826.

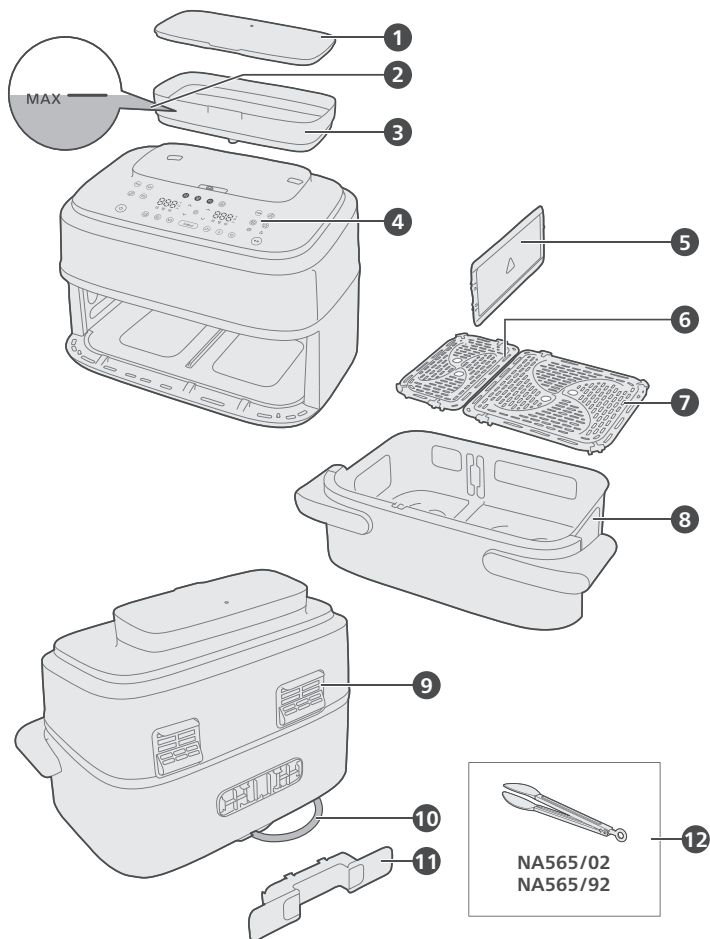
Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.home.id**.

Yleiskuvaus

Tuotteen yleiskuvaus



- 1 Vesisäiliön kansi
- 2 Vesimäärän MAX-merkintä
- 3 Vesisäiliö
- 4 Ohjauspaneeli
- 5 Pannun jakaja
- 6 Vasemmanpuoleisen kattilan pohjalevy

- 7 Oikeanpuoleisen kattilan pohjalevy
- 8 XXL-kattila / Erittäin suuri kori
- 9 Ilmanpoistoaukot
- 10 Virtajohto
- 11 Säilytyspaikka johdolle
- 12 Keittiöpihdit (vain NA565/02, NA565/92)

Ohjauspaneelit

Virta ja peruskäyttö



Virtapainike

Kytke tai katkaise Airfryerin virta painamalla tätä.



Käynnistyspainike

Aloita tai keskeytä ruoanvalmistus painamalla tätä.



Ilmakypsennyspainike

Aloita ilmakypsennys kuumalla kiertoilmalla painamalla tätä, ja saat rapeat lopputulokset.



Höyrykypsennyspainike

Aloita samanaikainen höyrytys ja ilmakypsennys painamalla tätä. Näin ruoka kypsyy meheväksi sisältä mutta rapeaksi pinnalta.



Höyrytyspainike

Kypsennä ruoka höyryllä, joka lämmittää pehmeästi ja tasaisesti.



Vasemmanpuoleisen kattilan painike

Valitse vasemmanpuoleinen kattila painamalla tätä



Oikeanpuoleisen kattilan painike

Valitse oikeanpuoleinen kattila painamalla tätä



XXL-kattilan / Erittäin suuren korin painike

Valitse XXL-kattila / erittäin suuri kori painamalla tätä



Lisäys-/vähennyspainikkeet

Lisää tai vähennä valitun korin kypsennyslämpötilaa ja -aikaa.



Lämpötilansäätöpainike

Siirry lämpötilan säätötilaan painamalla tätä.



Ajansäätöpainike

Siirry ajan säätötilaan painamalla tätä.

Esiasetetut ohjelmat



Pakasteranskanperunat

Käytä tätä esiasetusta pakasteranskanperunoiden, lohkoperunoiden tai röstiperunoiden paistamiseen rapeiksi ja kullankeltaisiksi.



Sekavihannekset

Käytä tätä esiasetusta kasvien tasaiseen paahtamiseen tai paistamiseen mahdollisimman pienellä määrällä öljyä.



Kanankoivet

Käytä tätä esiasetusta kanankoipien kypsentämiseen niin, että niihin tulee rapea pinta.



Uunipeltiruokat

Käytä tätä esiasetusta uuniruokien valmistamiseen niin, että lämpö jakautuu tasaisesti ja ruokaan tulee kullanruskea ja rapea pinta.



Kala

Käytä tätä esiasetusta kalafileiden tai äyriäisten kypsentämiseen meheviksi ja mureiksi.



Taikinanyytit

Käytä tätä esiasetusta sisältä pehmeiden ja pinnalta rapeiden taikinanyyttien tasaiseen kypsentämiseen.

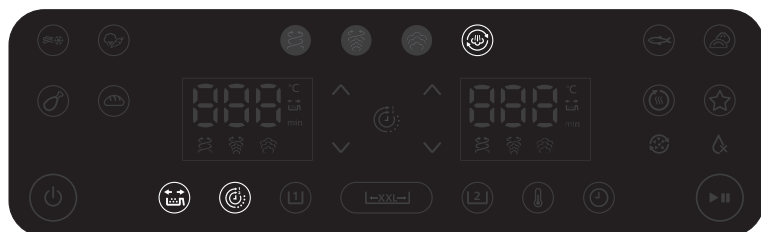
**Lämmitys**

Lämmitystoiminto lämmittää valmiin ruoan nopeasti sekä palauttaa ruoan alkuperäisen maun ja koostumuksen ilman, että ruoka kypsyy liikaa.

**Favorite (Suosikki)**

Airfryerissa on suosikkien tallennusominaisuus, jolla voit tallentaa haluamasi kypsennysajan ja -lämpötilan, jotta käyttö on helppoa myös seuraavalla kerralla (katso "Suosikki-toiminto").

Lisätoiminnot



Ravistusmuistutus

Tässä mallissa on ravistusmuistutus. Saat parhaat tulokset, kun ravistat tai käännät ruokaa kuullessasi muistutusäänen (katso "Ruoan ravistaminen").

Voit ottaa hälytykset käyttöön tai poistaa ne käytöstä painamalla **ravistusmuistutuspainiketta**. Kun ne ovat käytössä, kuulet äänimerkin ja näet painikkeen vilkkuvan. Tämä muistuttaa sinua ravistamaan tai kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana, jotta saat tasaisemman tuloksen.



Hörypuhdistus

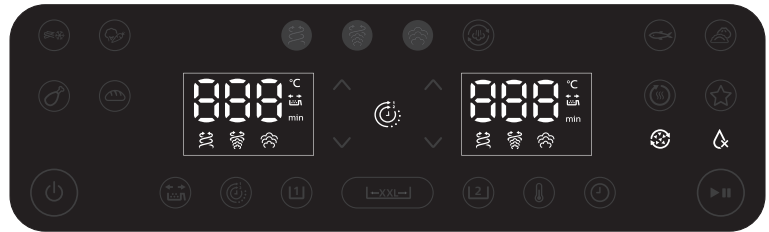
Liuoottaa tehokkaasti rasvaiset jäämät ja syväpuhdistaa kattilan (katso "Hörypuhdistus").



Ajoitustoiminto (synkronointi)

Synkronoi kypsennysajan automaattisesti, jotta kattilat ovat valmiita samaan aikaan, vaikka niillä olisi eri kypsennysajat (katso "Ajoitustoiminto (synkronointi)").

Näyttö



Näyttö

Näyttää kypsennysajan, lämpötilan, ruoanlaitto-tilan ja ravistusmuistutuksen.



Ajoitustoiminnon ilmaisin

Syttyy, kun ajoitustoiminto on käytössä.



Ei vettä -muistutus

Syttyy, kun vesisäiliössä ei ole tarpeeksi vettä.



Muistutus kalkinpoistosta

Höyrytoimintojen 10 tunnin käytön jälkeen kalkinpoistomuistutus alkaa vilkkua automaattisesti näytössä.

Ennen käyttöönottoa

Tärkeää: Ensimmäisellä käyttökerralla Airfryerista voi tulla hieman savua ja hajuja. Tämä on normaalia ja niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.

Varoitus: Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.

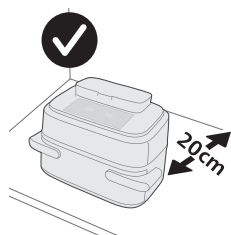
Varoitus: Älä kosketa kuumia pintoja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.

Varoitus: Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

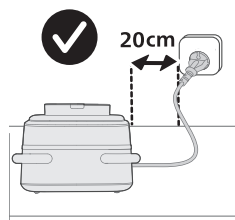
Huomautus: Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Valmistelut ennen käyttöä



- 1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Varmista, että pöydällä on riittävästi tilaa pidennetylle kiskolle, kun kattila on vedetty ulos.
- 2 Jätä laitteen taakse vähintään 20 cm vapaata tilaa.



Huomautus: Käytön aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja aukoista. Aseta laite vähintään 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoja suoraan pistorasian eteen.

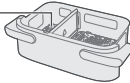
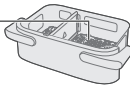
Huomautus: Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.

Huomautus: Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.

Kattilan jakajan käyttäminen

Airfryerin mukana toimitetaan XXL-kattila / erittäin suuri kori sekä irrotettava jakaja, joka avulla voit vapaammin valmistaa ruokaa eri tavoilla.

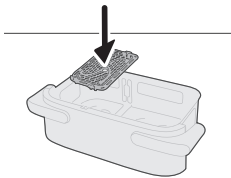
- Vasemmanpuoleinen kattila [1]: vain **ilmakypsennys**
- Oikeanpuoleinen kattila [2] ja erittäin suuri kori [XXL]: **ilmakypsennys, höyrykypsennys, höyrytys, höyrypuhdistus ja kalkinpoisto**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

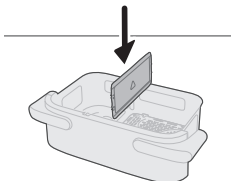
Vasemmanpuoleinen kattila [1]

Vasemmanpuoleinen kattila sopii pienille annoksille tai lisukkeille.

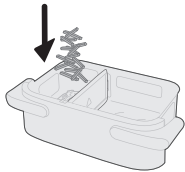
- 1 Aseta pohjalevy vasemmanpuoleiseen kattilaan.



- 2 Aseta kattilan jakaja paikalleen tukevasti.



- 3 Lisää ainekset vasemmanpuoleiseen kattilaan.



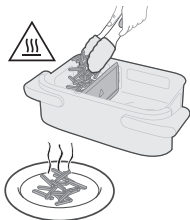
- 4 Paina ohjauspaneelin **Vasemmanpuoleinen kattila [1]** -painiketta.



- 5 Valitse ruoanlaittoasetukset ja aloita kypsennys.



- 6 Poista kypsennetty ja valmis ruoka kattilasta pihdeillä.

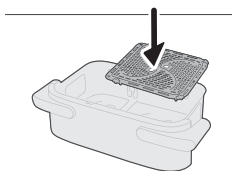


Huomautus: Mallien NA565/02 ja NA565/92 pakkauksiin sisältyy pihdit.
Muiden mallien osalta pihdit myydään erikseen.

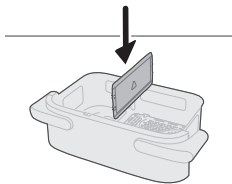
Oikeanpuoleinen kattila [2]

Oikeanpuoleinen kattila [2] sopii suurille annoksille tai pääruoille.

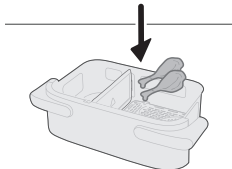
- 1 Aseta pohjalevy oikeanpuoleiseen kattilaan.



- 2 Aseta kattilan jakaja paikalleen tukevasti.



- 3 Lisää ainekset oikeanpuoleiseen kattilaan.



- 4 Paina ohjauspaneelin **Oikeanpuoleinen kattila [2]** -painiketta.

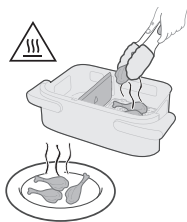


- 5 Valitse **ilmakypsennys**-, **höyrykypsennys**- tai **höyrytystila**.



- 6 Valitse ruoanlaittoasetukset ja aloita kypsennys.





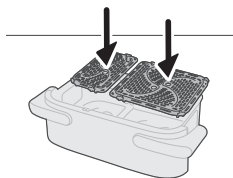
- 7** Poista kypsennetty ja valmis ruoka kattilasta pihdeillä.

Huomautus: Mallien NA565/02 ja NA565/92 pakkauksiin sisältyy pihdit. Muiden mallien osalta pihdit myydään erikseen.

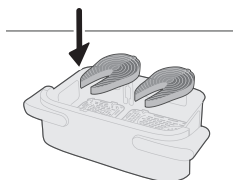
XXL-kattila / Erittäin suuri kori

XXL-kattila / erittäin suuri kori sopii suurten annosten tai kokonaisten suurten aterioiden valmistukseen yhdessä kattilassa.

- 1** Aseta molemmat pohjalevyt kattilaan.



- 2** Lisää ainekset kattilaan.



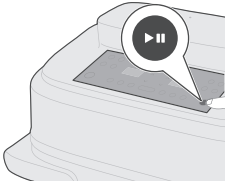
- 3** Paina ohjauspaneelin **XXL**-kattilan painiketta.



4 Valitse **ilmakypsennys**-, **höyrykypsennys**- tai **höyrytystila**.



5 Valitse ruoanlaittoasetukset ja aloita kypsennys.



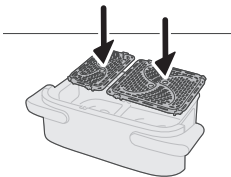
6 Poista kypsennetty ja valmis ruoka kattilasta pihdeillä.

Huomautus: Mallien NA565/02 ja NA565/92 pakkauksiin sisältyy pihdit.
Muiden mallien osalta pihdit myydään erikseen.

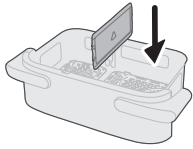
Kahden kattilan tila

Sopii kahden eri ruoan valmistamiseen samanaikaisesti ilman, että ruokien maut sekoittuvat.

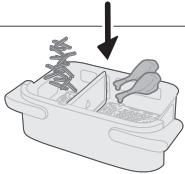
1 Aseta molemmat pohjalevyt kattilaan.



- 2 Aseta kattilan jakaja paikalleen tukevasti.



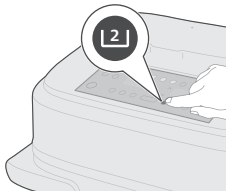
- 3 Lisää ainekset molempiin kattiloihin.



- 4 Paina ohjauspaneelin **Vasemmanpuoleinen kattila [1]** -painiketta.
5 Valitse vasemman kattilan ruoanlaittoasetukset.



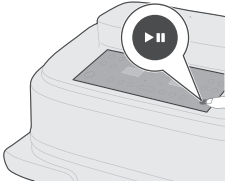
- 6 Paina ohjauspaneelin **Oikeanpuoleinen kattila [2]** -painiketta.



- 7 Valitse **ilmakypsennys**-, **höyrykypsennys**- tai **höyrytystila**.



8 Valitse ruoanlaittoasetukset ja aloita kypsennys.



9 Poista kypsennetty ja valmis ruoka kattilasta pihdeillä.



Huomautus: Mallien NA565/02 ja NA565/92 pakkauksiin sisältyy pihdit. Muiden mallien osalta pihdit myydään erikseen.

Ruoanlaittotilat

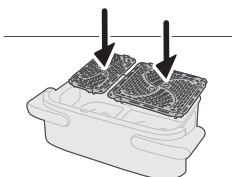
Höyrytoiminnolla varustettu laite tarjoaa kolme monipuolista kypsennystilaa, jotka sopivat monenlaisiin ruoanvalmistustarpeisiin.

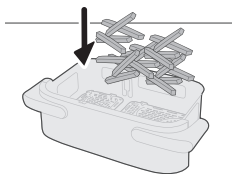
- **Ilmakypsennystila** tuottaa rapeat lopputulokset mahdollisimman pienellä määrällä öljyä, ja sopii välipalojen ja paistettujen herkkujen valmistamiseen.
- **Höyrykypsennystila** yhdistää kuuman ilman ja höyryn, säilyttää mehevyyden ja paistaa ruoan pinnan kullankeltaiseksi. Tämä sopii herkille ruoka-aineille, kuten kotitekoiselle leivälle, pizzalle ja kalalle.
- **Höyrytystila** kypsentää ainekset pehmeästi pelkällä höyryllä säilyttäen ravintoaineet ja koostumuksen. Tämä sopii täydellisesti kasviksille ja mereneläville.

Manuaalisten asetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

Ilmakypsennystila

1 Aseta molemmat pohjalevyt kattilaan.

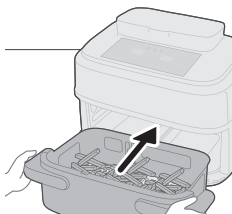




2 Lisää ainekset kattilaan.

Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kattila enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



3 Aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Paina kattila tukevasti takaisin laitteeseen, kunnes se lukittuu paikalleen.



4 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.



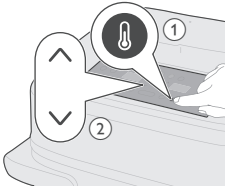
5 Paina **XXL**-painiketta.

Huomautus: Paina sen kattilan painiketta, jota aiot käyttää.

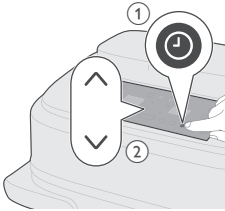


6 Siirry ilmakypsennystilaan painamalla **ilmakypsennyspainiketta**.

- 7 Paina **lämpötilapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennyslämpötila painamalla **lisäys-** tai **vähennyspainiketta**.

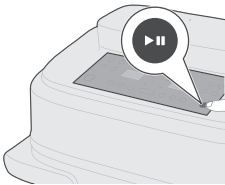


- 8 Paina **aikapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennysaika painamalla **lisäys-** tai **vähennyspainiketta**.



Huomautus: Sen lisäksi, että voit valita kypsennyslämpötilan ja -ajan manuaalisesti, voit myös valita esiasetetuista ohjelmista, jotka on suunniteltu helpottamaan käyttöä ja tuottamaan parhaat tulokset.

- 9 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.



Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä aineksia lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

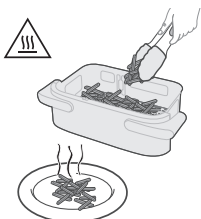
Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.

- 10 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiään. Vedä kattila varovasti ulos.



Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat sen laitteesta. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.

- 11 Poista kypsennetty ruoka kattilasta.



Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen aineiden ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Ilmakypsennystilan ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

Huomautus

- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska ainesten alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.
- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, kääntelee tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyiden.
- Tulokset vaihtelevat ainesten annoskohtaisen koon ja määrän mukaan. Saat täydelliset tulokset, kun säädät esiasetukset käyttämiesi ainesten mukaisiksi. HomeID-reseptivihkossa on kattavat ainesten kokoon ja määrään perustuvat mukautusohjeet.

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	Oikea	1100 g / 39 oz	200 °C	32 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 16, 20, 24 ja 28 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
	Vasen	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 20, 25, 31 ja 36 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 18, 23, 28 ja 33 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Pieni annos	Oikea	800 g / 28 oz	200 °C	20–30 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 12, 15, 18 ja 21 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
	Vasen	300 g / 11 oz	200 °C	22–28 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 13, 16, 20 ja 24 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 min	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 13, 17, 20 ja 25 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	Oikea	800 g / 28 oz	180 °C	29–31 min	Ravista 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
	Vasen	300 g / 11 oz	180 °C	36–38 min	Ravista 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30–32 min	Ravista 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	Oikea	600 g / 21 oz	180 °C	10–16 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
	Vasen	300 g / 11 oz	180 °C	13–18 min	Ravistus puolivälissä
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	11–15 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
Pakastekevätkääryleet	Oikea	600 g / 21 oz	180 °C	12–18 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
	Vasen	300 g / 11 oz	180 °C	12–18 min	Ravistus puolivälissä
	XXL	900 g / 32 oz	180 °C	13–19 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen (noin 150 g / 5 oz / kappale)	Oikea	4 pihviä	200 °C	10–16 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	Vasen	2 pihviä	200 °C	10–16 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	XXL	6 kpl	200 °C	10–16 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	Oikea	1 200 g / 42 oz	150 °C	55–60 min	Käytä leivontalisätarviketta

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Luuttomat kyljykset (noin 150 g / 5 oz)	Oikea	4 kpl	200 °C	10–15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	Vasen	2 kpl	200 °C	12–17 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	XXL	8 kpl	200 °C	12–18 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Ohuet makkarat (noin 50 g / 1,8 oz / kappale)	Oikea	10 kpl	200 °C	8–13 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	Vasen	5 kpl	200 °C	10–14 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	XXL	14 kpl	200 °C	9–14 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

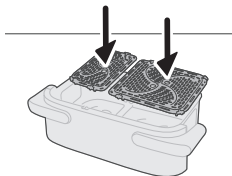
Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Kanankoivet (noin 100 g / 3,5 oz / kappale) Pieni annos	Oikea	4 kpl	190 °C	23 min	Varmista pienten kanankoipiannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla, kääntämällä tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 13 minuutin kohdalla.
	Vasen	4 kpl	190 °C	27 min	Varmista pienten kanankoipiannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla, kääntämällä tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 14 minuutin kohdalla.
	XXL	8 kpl	190 °C	28 min	Varmista pienten kanankoipiannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla, kääntämällä tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 14 minuutin kohdalla.
Kananrinta (noin 200 g / 7 oz / kappale)	Oikea	4 kpl	180 °C	15–25 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	Vasen	3 kpl	180 °C	20–25 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	XXL	10 kpl	180 °C	22–25 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen broileri	Oikea	1 200 g / 42 oz	180 °C	45–60 min	–

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale)	Oikea	3 kpl	200 °C	15–20 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	Vasen	1 kpl	200 °C	16–20 min	–
	XXL	4 kpl	200 °C	18–25 min	–
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	Oikea	4 kpl	160 °C	10–14 min	–
	Vasen	2 kpl	160 °C	16–22 min	–
	XXL	8 kpl	160 °C	16–21 min	–
Vihannekset (reiluina paloina) Suuri annos	Oikea	1000 g / 35 oz	180 °C	23 min	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla ruokaa manuaalisesti 11 ja 17 minuutin kohdalla.
	Vasen	800 g / 14 oz	180 °C	24 min	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla ruokaa manuaalisesti 12 ja 18 minuutin kohdalla.
	XXL	1800 g / 63 oz	180 °C	23 min	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla ruokaa manuaalisesti 12 ja 18 minuutin kohdalla.
Muffinit (noin 40 g / 1,4 oz / vuoka)	Oikea	6 kpl	160 °C	13 min	
	Vasen	6 kpl	160 °C	16 min	
	XXL	12 kpl	160 °C	15 min	

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Kakku	Oikea	500 g / 18 oz	150 °C	30–35 min	Käytä leivontalisätarviketta
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 75 g / 2,7 oz / kappale)	Oikea	4 kpl	180 °C	8 min	
	Vasen	3 kpl	180 °C	8 min	
	XXL	8 kpl	180 °C	8 min	
Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)	Oikea	12 kpl	180 °C	12–15 min	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
	Vasen	12 kpl	190 °C	15–18 min	Ravista 2 kertaa kypsennyksen aikana
	XXL	20 kpl	190 °C	15–20 min	Ravista 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoinen leipä	Oikea	550 g / 19 oz	150 °C	30–40 min	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. Älä käytä leivinpaperia.

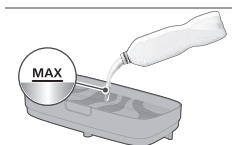
Höyrykypsennystila

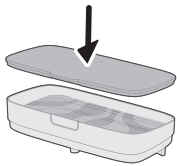
- 1 Aseta molemmat pohjalevyt kattilaan.



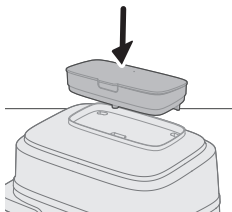
- 2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

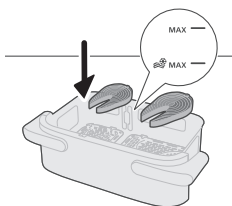




3 Sulje vesisäiliön kansi kunnolla.



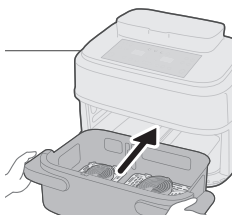
4 Kohdista vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliötä alaspäin niin, että se lukittuu paikalleen.



5 Lisää ainekset kattilaan.

Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kattila enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.

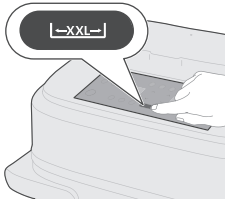


6 Aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Paina kattila tukevasti takaisin laitteeseen, kunnes se lukittuu paikalleen.



7 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

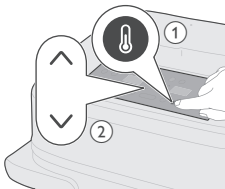


8 Paina **XXL**-painiketta.

Huomautus: Paina sen kattilan painiketta, jota aiot käyttää.



9 Siirry höyrykypsennystilaan painamalla **höyrykypsennyspainiketta**.



10 Paina **lämpötilapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennyslämpötila painamalla **lisäys-** tai **vähennyspainiketta**.



11 Paina **aikapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennysaika painamalla **lisäys-** tai **vähennyspainiketta**.

Huomautus: Sen lisäksi, että voit valita kypsennyslämpötilan ja -ajan manuaalisesti, voit myös valita esiasetetuista ohjelmista, jotka on suunniteltu helpottamaan käyttöä ja tuottamaan parhaat tulokset.



12 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

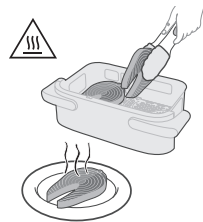
Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.



13 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiään. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat kattilan. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.



14 Poista kypsennetty ruoka kattilasta.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen aineiden ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Höyrykypsennystilan ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

Huomautus

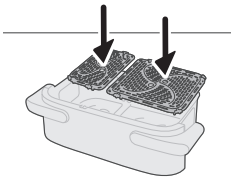
- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska aineiden alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.
- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, kääntele tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyyden.
- Tulokset vaihtelevat aineiden annoskohtaisen koon ja määrän mukaan. Saat täydelliset tulokset, kun säädät esiasetukset käyttämiesi aineiden mukaisiksi. HomeID-reseptivihkossa on kattavat aineiden kokoon ja määrään perustuvat mukautusohjeet.

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	Oikea	800 g / 28 oz	180 °C	26–35 min	Ravista 2 kertaa kypsennyksen aikana
	XXL	1 200 g / 42 oz	180 °C	26–35 min	Ravista 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kanankoivet (noin 125 g / 4 oz / kappale)	Oikea	10 kpl	200 °C	22–27 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	XXL	15 kpl	200 °C	23–28 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

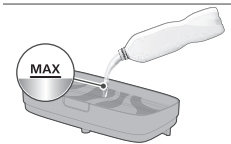
Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Kananrinta (noin 200 g / 7 oz / kappale)	Oikea	4 kpl	180 °C	18–22 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
	XXL	12 kpl	180 °C	18–23 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale)	Oikea	3 kpl	200 °C	15–20 min	–
	XXL	5 kpl	200 °C	15–20 min	–
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	Oikea	4 kpl	160 °C	12–16 min	–
	XXL	8 kpl	160 °C	15–20 min	–
Sekavihannekset	Oikea	1 000 g / 35 oz	200 °C	20–25 min	Ravistus puolivälissä
Kukkakaali	Oikea	600 g / 21 oz	150 °C	19–21 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19–23 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
Porkkana	Oikea	600 g / 21 oz	150 °C	20–24 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
	XXL	1 200 g / 42 oz	150 °C	20–25 min	Ravista tai käännä kypsennyksen puolivälissä
Kotitekoinen leipä	Oikea	550 g / 19 oz	180 °C	30–35 min	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. Älä käytä leivinpaperia.
	XXL	1 200 g / 42 oz	180 °C	40–45 min	Käytä mitä tahansa sopivaa uunipeltiä. Varmista, että leipä on mahdollisimman litteä tai jaa leipä kahteen pienempään osaan. Älä käytä leivinpaperia.

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Taikinanyytit	Oikea	400 g / 14 oz	170 °C	15–20	–
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17–22 min	–
Kokonainen broileri	Oikea	1 200 g / 42 oz	190 °C	45–55 min	–
	XXL	2 x 1 200 g / 42 oz	190 °C	50–60 min	–

Höyrytystila

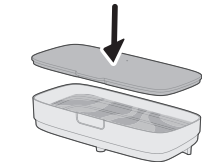


1 Aseta molemmat pohjalevyt kattilaan.

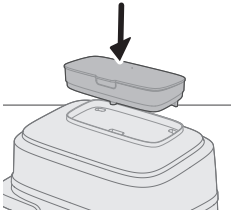


2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

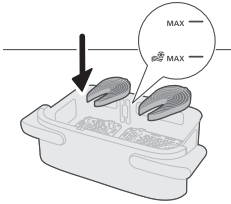
Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.



3 Sulje vesisäiliön kansi kunnolla.



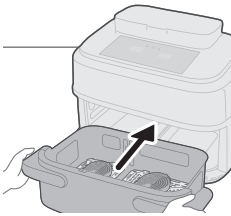
- 4 Kohdista vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliötä alaspäin niin, että se lukittuu paikalleen.



- 5 Lisää ainekset kattilaan.

Huomautus: Airfryerilla voi kypsentää monenlaisia aineksia. Jotta saat parhaat tulokset, tarkista suositellut määrät ja kypsennysajat ruokataulukosta.

Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kattila enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.



- 6 Aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Paina kattila tukevasti takaisin laitteeseen, kunnes se lukittuu paikalleen.



- 7 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.

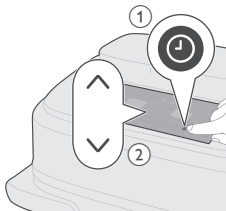


- 8 Paina **XXL**-painiketta.

Huomautus: Paina sen kattilan painiketta, jota aiot käyttää.



9 Siirry höyrytystilaan painamalla **höyrytyspainiketta**.



10 Paina **aikapainiketta** ja valitse sitten haluamasi kypsennysaika painamalla **lisäys-** tai **vähennyspainiketta**.

Huomautus: Lämpötilan säätö ei ole käytössä höyrytyksessä.

Huomautus: Sen lisäksi, että voit valita kypsennysajan manuaalisesti, voit myös valita jonkin esiasetetusta ohjelmista, jotka on suunniteltu helpottamaan käyttöä ja tuottamaan parhaat tulokset.



11 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä sisältöä lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

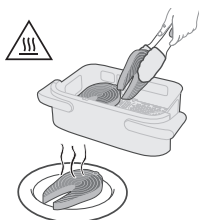
Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.



12 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiään. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat kattilan. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.



13 Poista kypsennetty ruoka kattilasta.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen aineiden ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.

Höyrytystilan ruokataulukko

Alla olevassa taulukossa on annettu suositellut perusasetukset erilaisten ruokien valmistamiseen.

Huomautus

- Tässä luetellut asetukset ovat ohjeellisia. Koska ainesten alkuperä, koko, muoto ja tuotemerkki vaihtelevat, kaikille aineksille ei voida taata parasta mahdollista lopputulosta.
- Kun kypsennät suuria määriä (esim. ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), ravista, käänteile tai sekoita aineksia 2–3 kertaa kypsennyksen aikana, jotta varmistat tasaisen koostumuksen ja kypsyyden.
- Tulokset vaihtelevat ainesten annoskohtaisen koon ja määrän mukaan. Saat täydelliset tulokset, kun säädät esiasetukset käyttämiesi ainesten mukaisiksi. HomeID-reseptivihkossa on kattavat ainesten kokoon ja määrään perustuvat mukautusohjeet.

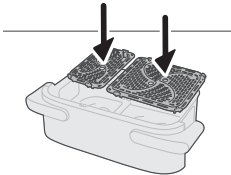
Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	Oikea	800 g / 28 oz	100 °C	28–35 min	–
	XXL	1 200 g / 42 oz	100 °C	30–35 min	–
Kokonainen peruna (noin 250–300 g / 9–11 oz / kappale)	Oikea	4 kpl	100 °C	45–55 min	–
	XXL	10 kpl	100 °C	40–50 min	–
Kanankoivet (noin 125 g / 4 oz / kappale)	Oikea	10 kpl	100 °C	30–40 min	–
	XXL	15 kpl	100 °C	30–40 min	–
Kananrinta (noin 200 g / 7 oz / kappale)	Oikea	4 kpl	100 °C	20–25 min	–
	XXL	12 kpl	100 °C	30–40 min	–
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale)	Oikea	3 kpl	100 °C	15–20 min	–
	XXL	8 kpl	100 °C	25–30 min	–
Kovat vihannekset	Oikea	600 g / 21 oz	100 °C	12–16 min	–
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20–28 min	–
Taikinanyytit	Oikea	400 g / 14 oz	100 °C	15–20 min	–
	XXL	800 g / 28 oz	100 °C	20–25 min	–
Porsaan ribsit	Oikea	300 g / 11 oz	100 °C	30–35 min	Käytä oikeankokoista levyä
	XXL	1 000 g / 35 oz	100 °C	40–45 min	–

Ainekset	Kattila	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Riisi	Oikea	320 g / 11 oz	100 °C	25–30 min	Käytä valmistusastiaa, kuten leivinastiaa, silikonivuokaa tms. Lisää astiaan 320 ml vettä, riisin ja veden suhde on 1:1,25.
	XXL	640 g / 22 oz	100 °C	25–30 min	Käytä mitä tahansa sopivaa uunipeltiä. Lisää astiaan 600 ml vettä, riisin ja veden suhde on 1:1,25.
Jamssi/bataatti (noin 100 g / 4 oz / kappale)	Oikea	8 kpl	100 °C	45–60 min	–
	XXL	12 kpl	100 °C	45–60 min	–

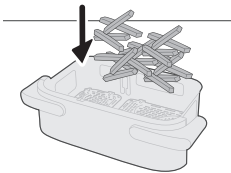
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

Tässä laitteessa on erilaisia esiasetettuja ruoanvalmistusohjelmia, jotka on suunniteltu auttamaan ruoanvalmistuksessa. Kukin esiasetus on optimoitu tietyn tyyppistä ruokaa varten, ja se säätää automaattisesti sopivimman lämpötilan ja kypsennysajan, jotta saat parhaat tulokset mahdollisimman vähällä vaivalla.

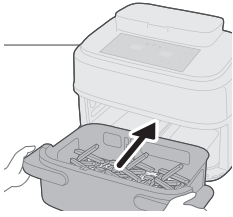
1 Aseta molemmat pohjalevyt kattilaan.



2 Lisää ainekset kattilaan.

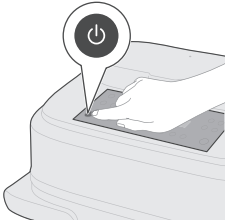


Huomautus: Noudata suositeltuja määriä ja täytä kattila enintään **MAX**-merkkiin saakka, koska näillä voi olla vaikutusta kypsennystulokseen.

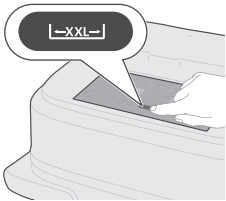


3 Aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Paina kattila tukevasti takaisin laitteeseen, kunnes se lukittuu paikalleen.

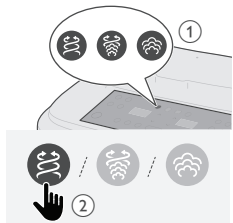


4 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.



5 Paina **XXL**-painiketta.

Huomautus: Paina sen kattilan painiketta, jota aiot käyttää.

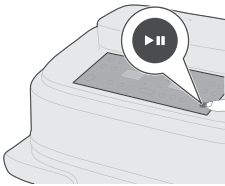


6 Siirry johonkin kypsennystilaan painamalla **ilmakypsennys**-, **höyrytys**- tai **höyrykypsennyspainiketta**.

Huomautus: Varmista, että olet täyttänyt vesisäiliön ja asettanut sen paikalleen, kun käytät **höyrytys**- tai **höyrykypsennystilaa**.



7 Valitse jokin esiasetetusta ohjelmista sen mukaan, mitä ruokaa valmistat.



8 Käynnistä kypsennys painamalla **käynnistyspainiketta**.

Huomautus: Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Asetusten palauttaminen:

- Vedä kattila varovasti ulos.
- Ravista tai käännä aineksia lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- Jatka kypsennystä asettamalla kattila takaisin.

Huomautus: Voit keskeyttää ruoanvalmistuksen painamalla **käynnistyspainiketta**. Palauta ääni painamalla samaa painiketta uudelleen.

Huomautus: Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kattila on asetettu takaisin laitteeseen.

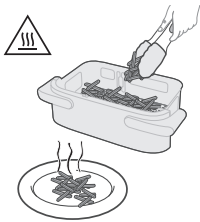
9 Kun kypsennys on valmis, kuulet ajastimen merkkiään. Vedä kattila varovasti ulos.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Aseta kattila aina lämmönkestävälle alustalle (esim. aluselle tai silikonimatolle), kun poistat sen laitteesta. Kattilasta saattaa tulla kuumaa höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa siinä on valmistettu.

10 Poista kypsennetty ruoka kattilasta.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan tyyppistä riippuen voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan pois erien välillä tai ennen ainesten ravistamista. Jotta voit tehdä tämän turvallisesti, aseta kattila lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita. Kaada öljy tai rasva varovasti pois.



XXL-kattilan esiasetustaulukko (2 750 W)

	Esiase- tus	Suositel- tu paino	Ilmakypsennys		Höyrykypsennys		Höyrytys	
			Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila
	Pakaste- ranskan- perunat	1300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Kasvis	1 200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kanankoi- vet	1875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Uunipelti- ruoat	1500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Kala	2200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C

	Esiase- tus	Suositel- tu paino	Ilmakypsennys		Höyrykypsennys		Höyrytys	
			Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila
	Taikina- nyytit	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Lämmitys	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

XXL-kattilan esiasetustaulukko (2 200–2 300 W)

	Esiase- tus	Suositel- tu paino	Ilmakypsennys		Höyrykypsennys		Höyrytys	
			Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila
	Pakaste- ranskan- perunat	1300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Kasvis	1 200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kanankoi- vet	1875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Uunipelti- ruoat	1500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Kala	2200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Taikina- nyytit	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Lämmitys	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Oikeanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 750 W)

	Esiase- tus	Suositel- tu paino	Ilmakypsennys		Höyrykypsennys		Höyrytys	
			Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila
	Pakaste- ranskan- perunat	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Kasvis	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kanankoi- vet	1 200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Uunipelti- ruoat	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-

	Esiase- tus	Suositel- tu paino	Ilmakypsennys		Höyrykypsennys		Höyrytys	
			Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila
	Kala	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Taikina- nyytit	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Lämmitys	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Oikeanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 200–2 300 W)

	Esiase- tus	Suositel- tu paino	Ilmakypsennys		Höyrykypsennys		Höyrytys	
			Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila	Aika	Lämpö- tila
	Pakaste- ranskan- perunat	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Kasvis	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kanankoi- vet	1 200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Uunipelti- ruoat	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Kala	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Taikina- nyytit	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Lämmitys	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Vasemmanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko (2 750 W)

	Esiasetus	Suositeltu paino	Ilmakypsennys	
			Aika	Lämpötila
	Pakasteranskanpe- runat	300 g	25 min	200 °C
	Kasvis	400 g	30 min	200 °C
	Kanankoivet	625 g	27 min	190 °C
	Uunipeltiruoaat	450 g	20 min	190 °C

	Esiasetus	Suositeltu paino	Ilmakypsennys	
			Aika	Lämpötila
	Kala	400 g	19 min	200 °C
	Lämmitys	140 g	5 min	160 °C

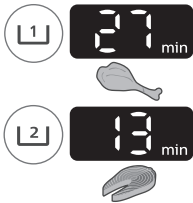
Vasemmanpuoleisen kattilan esiasetustaulukko
(2 200–2 300 W)

	Esiasetus	Suositeltu paino	Ilmakypsennys	
			Aika	Lämpötila
	Pakasteranskanperunat	300 g	28 min	200 °C
	Kasvis	400 g	32 min	200 °C
	Kanankoivet	625 g	30 min	190 °C
	Uunipeltiruoat	450 g	25 min	190 °C
	Kala	400 g	22 min	200 °C
	Lämmitys	140 g	5 min	160 °C

Ajoitustoiminto (synkronointi)

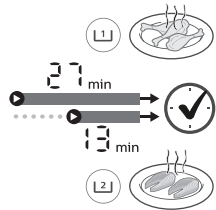
Synkronoi ajoitustoiminnolla kahden kattilan kypsennysajat automaattisesti niin, että ateriat valmistuvat samaan aikaan.

1 Aseta kummankin kattilan kypsennysaika.





2 Paina ajoitustoiminnon painiketta.



3 Kattilat aloittavat kypsennyksen eri aikoihin, mutta ovat valmiita samaan aikaan.

Suosikki-toiminto

Suosikki-toiminnolla voit tallentaa itsellesi mieluisimmat ruoanlaittoasetukset nopeaa ja yhdenmukaista käyttöä varten.

Kattila: Valitse käytettävä kattila – vasen tai oikea kattila tai erittäin suuri kori (XXL-kattila)

Tila: Kun olet valinnut kattilan, valitse kypsennystila: ilmakypsennys, höyrykypsennys tai höyrytys. Huomautus: Höyrytys- ja höyrykypsennystilat ovat käytettävissä vain erittäin suuren korin (XXL-kattilan) tai oikeanpuoleisen kattilan kanssa.

Aika: Aseta kypsennysaika reseptin mukaan.

Lämpötila: Aseta lämpötila haluttujen tulosten perusteella.

Tallenna: Kun olet määrittänyt vasemman tai oikean kattilan tai erittäin suuren korin (XXL-kattilan) asetukset, tallenna ne suosikkiesiasetukseksi painamalla suosikkipainiketta kahden sekunnin ajan. Seuraavalla kerralla voit aloittaa kypsennyksen suoraan ilman asetusten muokkaamista uudelleen valitsemalla vain korin, kypsennystilan ja tallennetun suosikkiesiasetuksen.



Ruoan ravistaminen

Milloin ravistetaan

- Ravista tai käännä ruokaa 2–3 kertaa kypsennyksen puolivälissä tai tarvittaessa useammin.
- Joissakin esiasetuksissa on sisäänrakennettu ravistusmuistutus.

Mitä ravistetaan

- Pieniä aineksia, kuten ranskanperunoita tai nugetteja, jotka ovat päällekkäin kypsennyksen aikana, on yleensä ravistettava, jotta voidaan varmistaa tasainen rapeus ja kypsytys.
- Jos et ravista näitä ruokia, ne saattavat kypsyä epätasaisesti tai jäädä paikoitellen raaoiksi.
- Paksummat ainekset, kuten pihvit, ruskistuvat tasaisesti kaikkialta, kun ne käännetään kypsennyksen puolivälissä.

Miten ravistetaan

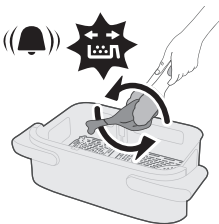
Poista kattila Airfryerista kypsennyksen aikana, jotta voit ravistaa, sekoittaa tai käänntää ruokaa.

Ruoan turvallinen ravistaminen:

- 1 Pitele koria lämmönkestävän alustan yläpuolella.
- 2 Ravista koria varovasti ja varmista, että kuumaa ilmaa pääsee kaikkialle ruokaan.

Jos kori on liian painava ravistettavaksi:

- 1 Aseta kori lämmönkestävälle alustalle.



- 2 Käytä silikonikärkisiä pihtejä tai keittiövälineitä aineiden sekoittamiseen tai käänntämiseen. Aseta kori takaisin ja jatka kypsennystä.

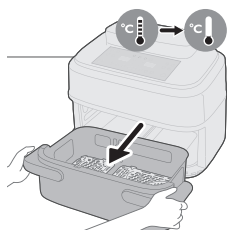
Huomautus: Airfryerin toiminta keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Näyttö pysähtyy, kunnes kori asetetaan takaisin.

Huomautus: Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kori on asetettu takaisin.

Huomautus: Vältä poistamasta koria pitkäksi aikaa (yli 30 sekunniksi), koska tällöin laite saattaa jäähtyä.

Puhdistaminen

Säännöllinen puhdistus

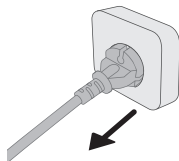


Varoitus: Anna kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.

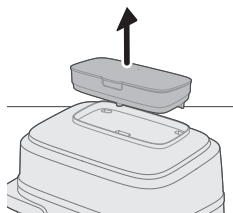
Varoitus: Kattilassa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

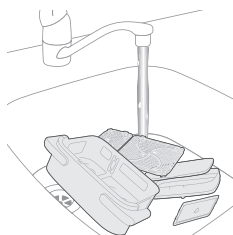
- 1 Katkaise laitteesta virta painamalla **virtapainiketta**, ja irrota sitten pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

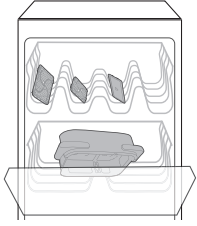


- 3 Jos höyrytystoimintoa on käytetty, irrota vesisäiliö ja poista vesisäiliöön mahdollisesti jäänyt vesi.



- 4 Puhdista kattila, kattilan jakaja, pohjalevyt ja vesisäiliö juoksevilla vedellä, tarvittaessa lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).





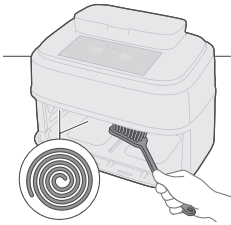
Vihje: Voit puhdistaa kattilan, kattilan jakajan ja pohjalevyt myös astianpesukoneessa.

Vihje: Jos kattilaan on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.

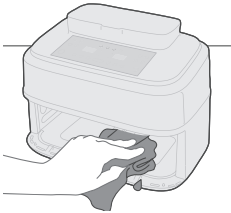
Vihje: Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



- 5 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulko- ja sisäpuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



- 6 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



- 7 Puhdista laitteen sisäpuoli hieman kostutetulla pehmeällä liinalla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.

Höyrypuhdistus

Höyrypuhdistustoiminto liuottaa tehokkaasti rasvaiset jäämät ja puhdistaa kattilan perusteellisesti.

Ohjelma kestää 20 minuuttia ja sisältää seuraavat:

- **15 minuutin höyrypuhdistus** kertymien poistamiseen.
- **5 minuutin kuivaus** sen varmistamiseen, että kattila on valmis käyttöön.

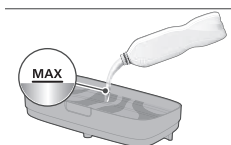
Huomautus: Kun käynnistät höyrypuhdistusohjelman, laitteen takaosasta saattaa vapautua enemmän vesihöyryä kuin normaalin höyrytystilan aikana. Tämä on normaalia ja saattaa aiheuttaa sen, että lähellä oleville seinille tiivistyy enemmän kosteutta.

Ennen kuin aloitat, varmista seuraavat:

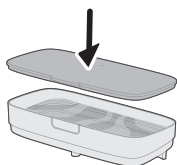
- Ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa.
- Laitteen lähelle ei ole sijoitettu muita keittiökoneita.
- Laitteen ja seinän välillä on vähintään 20 cm tilaa, jotta minimoit kosteuden tiivistymisen.

1 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

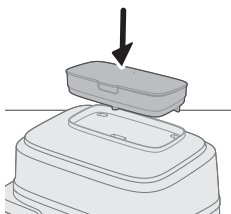
Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.



2 Sulje vesisäiliön kansi kunnolla.



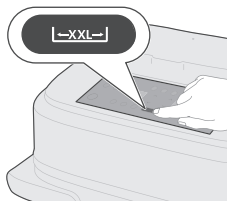
3 Kohdista vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliötä alaspäin niin, että se lukittuu paikalleen.



4 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.



5 Paina **XXL**-painiketta.



6 Paina **hörypuhdistuspainiketta**.



7 Aloita hörypuhdistus painamalla **käynnistyspainiketta**.



8 15 minuutin kuluttua laitteen merkkiääni alkaa soida jatkuvasti ja hörypuhdistuksen kuvake alkaa vilkkua.



9 Vedä kattila ulos ja puhdista se.

Varoitus: Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita, kun käsittelet kuumaa kattilaa.

Huomautus: Jos kattilaan jää rasvaa, pese se saippuavedellä tai pesuaineella ja sienellä, ja huuhtelee se uudelleen.



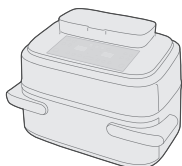


10 Aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Paina kattila tukevasti takaisin laitteeseen, kunnes se lukittuu paikalleen.



11 5 minuutin kuivausvaihe käynnistyy automaattisesti, kun kattila asetetaan paikalleen.



12 5 minuutin kuluttua äänimerkki ilmoittaa, että kuivaus on valmis.

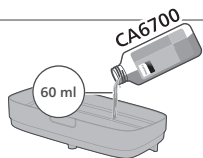
Vihje: Suosittelemme höyrypuhdistustoiminnon käyttämistä vedenkiertojärjestelmän ja paistotilan perusteelliseen puhdistamiseen ennen ensimmäistä käyttökertaa tai jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan.

Kalkinpoisto

Höyrytoimintojen 10 tunnin käytön jälkeen kalkinpoistumuistutus alkaa vilkkua automaattisesti näytössä, mikä tarkoittaa, että on aika suorittaa kalkinpoisto. Kalkinpoisto-ohjelma poistaa Airfryerin vesijärjestelmään kertyvän kalkin ja pidentää laitteen käyttöikää.

1 Laita vesisäiliöön 60 ml Philips Descaler CA6700 -kalkinpoistoainetta.

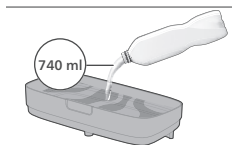
Huomautus: Philips Descaler CA6700 ei sisälly pakkaukseen. Osta erikseen parasta mahdollista kalkinpoistoa varten.



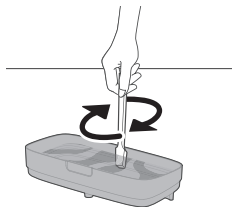
Huomautus: Suosittelemme laitteen kalkinpoistoon Philips Descaler CA6700/55 -kalkinpoistoainetta (saatavilla Philipsin verkkokaupasta). Laitteeseen on tehtävä kalkinpoisto aina sen jälkeen, kun höyrytystoimintoa on käytetty 10 tuntia. Jos aiot käyttää kalkinpoistoon sitruunahappojauhetta, suosittelemme, että sekoitat kalkinpoistoliuoksen, jossa on **40 g elintarvikelaatuista sitruunahappojauhetta** ja **800 millilitraa vettä**. Takuu mitätöityy, jos laitteelle ei tehdä kalkinpoistoa.

- 2 Lisää vesisäiliöön 740 ml vettä.

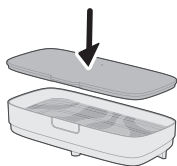
Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.



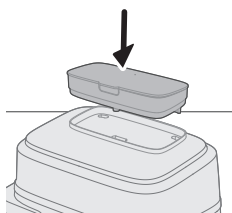
- 3 Sekoita kalkinpoistoaine ja vesi vesisäiliössä.



- 4 Sulje vesisäiliön kansi kunnolla.



- 5 Kohdista vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliötä alaspäin niin, että se lukittuu paikalleen.



- 6 Käynnistä laite painamalla **virtapainiketta**.





7 Paina **XXL**-painiketta.



8 Paina **hörypuhdistuspainiketta** 3 sekunnin ajan.



9 Käynnistä kalkinpoisto painamalla **käynnistyspainiketta**.



10 25 minuutin kalkinpoiston jälkeen laitteesta kuuluu merkkiäni, joka muistuttaa sinua vetämään kattilan ulos.

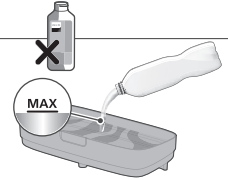


11 Vedä kattila ulos ja kaada pois siihen jäänyt vesi.

Varoitus: Käsittele kuumaa kattilaa varovasti.



12 Kaada jäljelle jäänyt kalkinpoistoaine pois vesisäiliöstä.



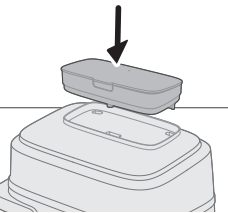
13 Täytä vesisäiliö uudelleen vain vedellä.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.



14 Aseta kattila takaisin laitteeseen.

Huomautus: Paina kattila tukevasti takaisin laitteeseen, kunnes se lukittuu paikalleen.



15 Kohdista vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliötä alaspäin niin, että se lukittuu paikalleen.



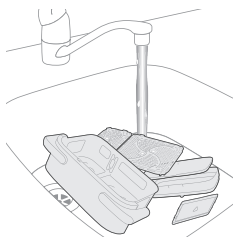
16 Jatka kalkinpoistoa painamalla **käynnistuspainiketta**.



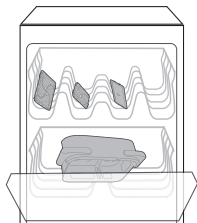
17 Kalkinpoisto kestää vielä 7 minuuttia ja päättyy, kun kuulet laitteesta taas merkkiäänen.



18 Vedä kattila ulos.



19 Puhdista kattila, kattilan jakaja, pohjalevyt ja vesisäiliö juoksevilla vedellä, tarvittaessa lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).



Vihje: Voit puhdistaa kattilan, kattilan jakajan ja pohjalevyt myös astianpesukoneessa.

Tärkeää: Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa vesijärjestelmää, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla.

Huomautus: Jos alueesi vesi on kovaa, sinun voi olla tarpeen poistaa kalkki useammin.

Säilytys

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

Huomautus

- Kun kannat Airfryeria, pidä se vaakatasossa ja tue etuosassa olevaa kattilaa, jotta laite ei kallistu vahingossa eivätkä osat vaurioidu.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.home.id/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

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

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiata ja tarkista sulakkeet.
	Et painanut virtapainiketta .	Käynnistä laite painamalla virtapainiketta .
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai pohjalevyä asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla pohjalevyn kattilaan oikein. Jos asetat levyn vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivittettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista kattilaan.
Airfryerin näytössä lukee E01.	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Jos laitetta on säilytetty matalassa lämpötilassa, anna sen lämmetä huoneenlämpötilaan vähintään 15 minuutin ajan ennen verkkovirtaan liittämistä. Jos näytössä lukee edelleen E01, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E04, E05, E09 tai E12.	Laitteessa voi olla toimintahäiriö.	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja kytke se sitten uudelleen. Jos tämä ei auta, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen sisältä kuuluu erikoista ääntä.	Laitteessa on tuuletin lämmön kierrättämiseen ja vesipumppu höyrytystoimintoa varten. Käytön aikana saatat kuulla ääniä näistä osista.	Tämä on normaalia. Jos ääni voimistuu tai muuttuu selvästi, ota yhteyttä kuluttajapalvelukeskukseen.
Paistotilassa on vettä käytön jälkeen.	Ruoanlaiton jälkeen saatat huomata, että paistotilaan on jäänyt vettä. Tämä johtuu siitä, että käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy ruoan pinnalle ja paistotilan sisäpinnoille.	Vähäinen kosteuden tiivistyminen on normaalia. Pyyhi se pois kostealla ja hankaamattomalla liinalla.
🔊 vilkkuu.	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Lisää vettä vesisäiliöön. Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Kiinnitä vesisäiliö painamalla se paikalleen.
	Sisäinen vesiputki on tukossa.	Tee kalkinpoisto. Jos tämä ei auta, soita puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
🌀 vilkkuu.	Tämä on kalkinpoistomuistutus.	Tee kalkinpoisto. Katso kohta Kalkinpoisto.
Seinälle tiivistyy vettä höyrytyksen, höyrypuhdistuksen tai kalkinpoiston aikana.	Tämä on normaalia. Laitteen ilmanpoistoaukosta voi tulla tavallista enemmän vesihöyryä. Sisäinen tuuletin voi työntää höyryn kohti lähellä olevia pintoja, jolloin seinillä näkyy tiivistynyttä vettä.	Varmista turvallinen ja optimaalinen käyttö seuraavasti: - Sijoita laite vähintään 20 cm:n etäisyydelle seinästä, jotta veden tiivistyminen vähenee. - Varmista, että ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa, jotta estät sähkön aiheuttamat vaarat. - Älä sijoita laitteen lähelle muita keittiökoneita käytön aikana. - Kuivaa lähellä oleville pinnoille tiivistynyt vesi pehmeällä liinalla tai mopilla.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Airfryerista vuotaa vettä.	Sisäinen vuoto (esim. vesiputki tai sisäiset osat).	Ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
	Halkeamia tai vaurioita ulkoisen voiman seurauksena. Jos laite on pudonnut tai vääntynyt, tämä voi aiheuttaa rakenteellisia vaurioita, joista aiheutuu vuotoja.	
Airfryer ei tuota riittävästi höyryä.	Vesisäiliö ei ehkä ole kunnolla paikallaan tai se on voinut vaurioitua.	Irrota vesisäiliö ja aseta se kunnolla paikalleen. Tarkista, näkykö laitteessa halkeamia tai vaurioita. Jos vaurioita löytyy, ota yhteys kuluttajapalvelukeskukseen.
	Vesisäiliössä on liian vähän vettä.	Tarkista, että vesisäiliössä on riittävästi vettä.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Kiinnitä vesisäiliö painamalla se paikalleen.
	Vedentäyttöaukko on likainen tai tukkeutunut.	Poista tukkeumat puhdistamalla ja huuhtelemalla se perusteellisesti.
	Höyrystin on tukkeutunut tai putki vuotaa.	Jos laitetta on käytetty pitkään, höyrystin voi olla tarpeen huoltaa. Puhdista höyryjärjestelmä suorittamalla kalkinpoisto. Jos ongelma jatkuu kalkinpoiston jälkeen, ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Innehåll

Viktiga säkerhetsinstruktioner	1286
Fara	1286
Varning	1286
Var försiktig	1288
Elektromagnetiska fält (EMF)	1289
Automatisk avstängning	1289
Återvinning	1289
Garanti och support	1289
Ekodesigninformation	1289
Introduktion	1290
Allmän beskrivning	1291
Produktöversikt	1291
Översikt av kontrollpanelen	1292
Före första användningen	1296
Förberedelser före användning	1296
Använda panndelaren	1297
Vänster panna [1]	1297
Höger panna [2]	1298
Extra stor panna/korg (XXL)	1300
Läget för dubbel panna	1301
Tillagningslägen	1303
Laga mat med manuella inställningar	1303
Luftstekningsläge	1303
Ångstekningsläge	1311
Ångläge	1315
Laga mat med snabbval	1319
Snabbvalstabell för den extra stora pannan (2 750 W)	1322
Snabbvalstabell för den extra stora pannan (2 200–2 300 W)	1322
Snabbvalstabell för höger panna (2 750 W)	1323
Snabbvalstabell för höger panna (2 200–2 300)	1323
Snabbvalstabell för vänster panna (2 750 W)	1324
Snabbvalstabell för vänster panna (2 200–2 300 W)	1324
Tidsfunktion (synkronisera)	1324
Favoritfunktion	1325
Skaka ingredienser	1326
När man ska skaka	1326
Vad som bör skakas	1326
Så här skakar man	1326
Rengöring	1327
Rutinrengöring	1327
Ångrengöring	1329
Avkalkning	1331
Förvaring	1336

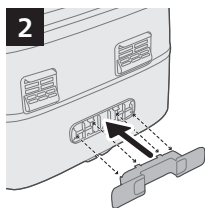
Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara



- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn (bild 1).
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i pannan för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras på pannan.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.
- Sladdförvaringen måste monteras på enheten före första användningen (bild 2). Ta aldrig bort sladdförvaringen.
- Flytta inte enheten genom att hålla i handtaget på båda sidor.



Varning

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag som skyddas av en jordfelsbrytare.
- Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten.

3



- Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 20 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftstekning släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Ytorna kan bli varma vid användning (bild 3).
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Eftersom den här Airfryern har två tillagningskammare är effekten stor. Använd inte andra apparater på samma krets samtidigt (till exempel vattenkokare, elektriska grillar osv.). I så fall kan det hända att säkringen och strömmen går.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer på mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsduk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Pannan och tillbehören i tillagningskärlet blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.
- Var försiktig när du öppnar locket när du ångkokar mat så att du inte bränner dig på ångan.
- Det oanvända facket är alltid varmt även om det är det andra facket som används.
- Fack i apparaten som inte används kan bli varma när det andra facket används och du rekommenderas att ha alla korgar på plats även när endast ett fack används, och öppna/ta bort det endast när det behövs för att fylla på korgen.
- Placera inte apparatens ångfönster mot eluttaget.
- Värmeelementets yta är varm en tid efter användning.
- Använd alltid värmeresistenta glasskålar, metallredskap och aluminiumpannor som kan användas med höga temperaturer i en airfryer. Undvik plast, papper och icke ugnssäkra behållare då de kan smälta eller avge skadliga ämnen.

Var försiktig

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra inte ur kontakten direkt efter att tillagningen är klar.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Friterar inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: värmeelementet, kanten på metalldelarna och stänkskyddet är alla varma.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Var försiktig när du tillagar färskvaror med funktionen synkad avslutning (tillväxt av bakterier kan uppstå).
- Var försiktig när du håller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.
- Sladdhållaren fungerar även som en distansanordning då den skapar ett avstånd mellan enheten och väggen för att förhindra värmeackumulering (bild 3). Ta inte bort den här distansanordningen.
- Genomför avkalkningsprocessen när avkalkningsikonen tänds.
- Placera apparaten 20 cm från väggen och se till att luftutloppet inte är placerat direkt framför uttaget. Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytor.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.
- Om ånga samlas inuti eller runt ångöppningen torkar du av den med en mjuk, torr trasa.
- Om det finns kondensvatten på det lediga uttaget rekommenderar vi att du justerar apparatens position eller använder uttagets dammskydd för att undvika att kondens samlas i lediga uttag.
- För att förhindra skador på apparaten ska du inte använda alkaliska rengöringsmedel när du rengör den. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

- Även om den här apparaten kan köras kontinuerligt i upp till 24 timmar är det viktigt att apparaten får svalna med jämna mellanrum. Kontinuerlig drift utan att apparaten får svalna kan leda till överhettning och minska produktens livslängd. För säker användning ska du stänga av apparaten och låta den svalna innan du startar om den efter långa matlagningssessioner.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Automatisk avstängning

- Apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp inom 20 minuter stängs apparaten av automatiskt. Du stänger av apparaten manuellt genom att trycka på på/av-knappen.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information, om reservdelar eller för att återropa garantin, kan du besöka vår webbplats home.id/support.

Ekodesigninformation

Ekodesigninformation för modellidentifierare: NA565

Beskrivning	Symbol	Värde	Enhet
Strömförbrukning i avstängt läge	P_{av}	0,2	W
Strömförbrukning i standbyläge	P_{sb}	/	W

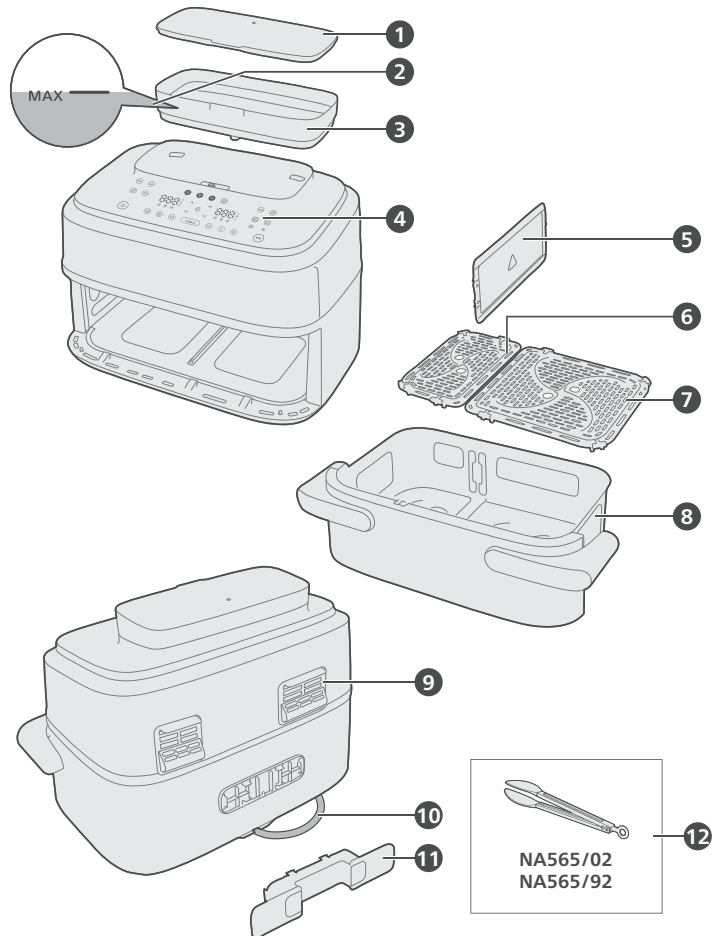
Tid innan automatisk växling till standbyläge	T _{sb}	20	Min
Standard som använts för mätning av driftsvärde	EN 50564:2011		
Kontaktuppgifter för att få mer information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nederländerna		
Apparaten efterlever ekodesignkraven i KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/826.			

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!
Genom att registrera din produkt på **www.home.id** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Allmän beskrivning

Produktöversikt



- 1 Vattenbehållarlock
- 2 Markering för MAX-vattennivå
- 3 Vattenbehållare
- 4 Kontrollpanel
- 5 Panndelare
- 6 Bottenplatta för vänster panna
- 7 Bottenplatta för höger panna

- 8 Extra stor panna/korg (XXL)
- 9 Luftutblås
- 10 Nätkabel
- 11 Sladdhållare
- 12 Tång (endast NA565/02, NA565/92)

Översikt av kontrollpanelen

Ström och grundläggande funktioner



På/av-knapp

Tryck för att slå på och stänga av Airfryern.



Start/paus-knapp

Tryck för att starta eller pausa tillagningsprocessen.



Luftstekningsknapp

Tryck för att börja luftsteka med varm luft som cirkulerar för ett krispigt resultat.



Ångstekningsknapp

Tryck för att börja ångkoka och luftsteka för en krispig utsida och saftig insida.



Ångknapp

Tryck för att tillaga mat med ånga för skonsam och jämn uppvärmning.



Knapp för den vänstra pannan

Tryck för att välja väster panna



Knapp för den högra pannan

Tryck för att välja höger panna



Knapp för extra stor panna/korg (XXL)

Tryck för att välja den extra stora pannan/korgen



Knappar för att öka och minska

Tryck för att öka och minska tillagningstemperaturen och -tiden.





Knapp för att justera temperaturen

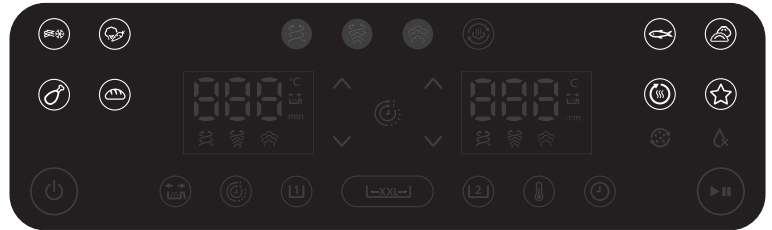
Tryck för att aktivera temperaturjusteringsläget.



Knapp för att justera tiden

Tryck för att aktivera tidsjusteringsläget.

Snabbval



Frysta pommes frites

Använd det här snabbvalet för att laga krispiga, gyllenbruna frysta pommes frites, potatisklyftor eller rösti.



Blandade grönsaker

Använd det här snabbvalet för att rosta grönsaker jämnt med minimalt med olja.



Kycklingklubbor

Använd det här snabbvalet för att tillaga kycklingklubbor så att de får ett krispigt skinn.



Plåtmat

Använd det här snabbvalet för ugsbakade rätter med jämn värmespridning och ett gyllenbrunt och krispigt resultat.



Fisk

Använd det här snabbvalet för att tillaga fiskfiléer eller skaldjur på ett skonsamt sätt så att de behåller sin saftighet och skivighet.



Dumplings

Använd det här snabbvalet för jämnt tillagade dumplings som har en krispig yta och saftig fyllning.



Uppvärmning

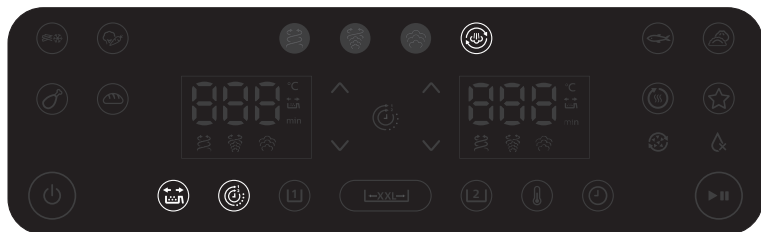
Uppvärmningsfunktionen värmer snabbt upp tillagad mat, vilket återställer matens ursprungliga smak och textur utan att den tillagas för länge.



Favorit

Din Airfryer har en favoritfunktion där du kan spara önskad tid och temperatur för snabb och konsekvent användning nästa gång (se "Favoritfunktion").

Ytterligare funktioner



Skakningspåminnelse

Den här modellen har en skakningspåminnelse. För bästa möjliga resultat ska du skaka eller vända maten när du hör (se "Skaka ingredienser") påminnelsen.

Tryck på **skakningspåminnelseknappen** för att aktivera och inaktivera larm. När funktionen är aktiverad hör du ett pip och ser knappen blinka, vilket påminner dig om att du ska skaka eller vända på ingredienserna för jämnare tillagning.



Ångrengöring

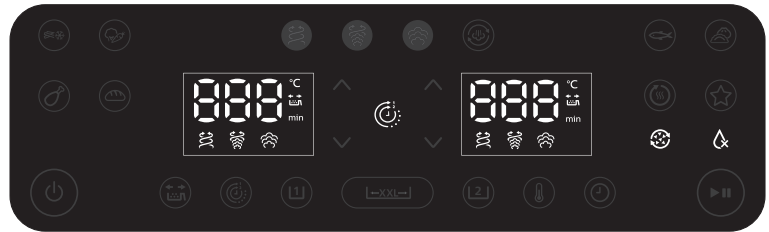
Löser effektivt upp fettrester och djuprengör pannan (se "Ångrengöring").



Tidsfunktion (synkronisera)

Synkroniserar automatiskt tillagningstiden så att båda pannorna är klara samtidigt, även om tillagningstiderna (se "Tidsfunktion (synkronisera)") skiljer sig åt.

Display



Display

Visar tillagningstid, tillagningstemperatur, tillagningsläge och skakningspåminnelse.



Indikator för tidsfunktion

Tänds när tidsfunktionen aktiveras.



Inget vatten-indikator

Tänds när det inte finns tillräckligt med vatten i behållaren.



Avkalkningspåminnelse

När ångaktiverade funktioner har använts i 10 timmar visas och blinkar automatiskt en avkalkningspåminnelse på displayen.

Före första användningen

Viktigt! Under det första användningstillfället kan Airfryern avge rök och lukt. Detta är normalt och bör försvinna inom några minuter.

Varning! Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, fritureolja eller annan vätska.

Varning! Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.

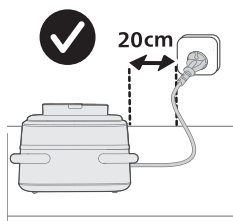
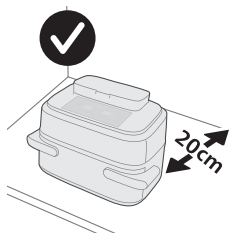
Varning! Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Obs! Du behöver inte förvärma apparaten.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaleringar eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga före det första användningstillfället.

Förberedelser före användning

- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta. Se till att det finns tillräckligt med utrymme på bordet för den utdragna skenan efter att pannan har dragits ut.
- 2 Lämna minst 20 cm fritt utrymme bakom apparaten.



Obs! Vid användning släpps ånga ut från luftutblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Placera apparaten minst 20 cm från väggen och se till att luftutblåsen inte är placerade direkt framför uttaget.

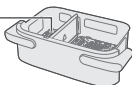
Obs! Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekresultatet.

Obs! Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.

Använda panndelaren

Airfryern har en extra stor panna/korg och en löstagbar avdelare som gör att du kan laga mat på olika sätt.

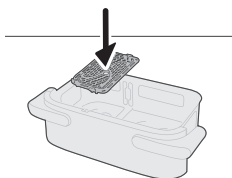
- Vänster panna [1]: gäller endast för **luftstekning**
- Höger panna[2], extra stor korg [XXL]: gäller för **luftstekning, ångstekning, ångkokning, ångrengöring och avkalkning**

					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

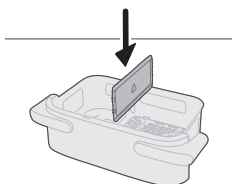
Vänster panna [1]

Den vänstra pannan är perfekt för mindre portioner eller tillbehör.

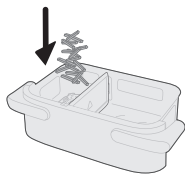
- 1 Lägg i bottenplattan i den vänstra pannan.



- 2 Sätt dit panndelaren.



- 3 Tillsätt ingredienserna i vänster panna.



- 4 Tryck på **vänster panna [1]** på kontrollpanelen.

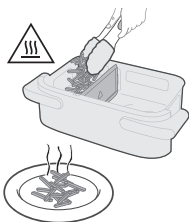


- 5 Ange tillagningsparametrarna och starta tillagningen.



- 6 Använd en tång för att ta ut den tillagade maten ur pannan när den är klar.

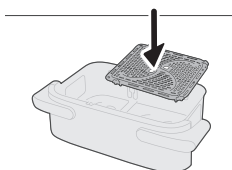
Obs! En tång medföljer i förpackningen för modellerna NA565/02 och NA565/92. För andra modeller säljs tänger separat.

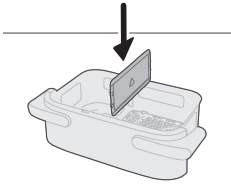


Höger panna [2]

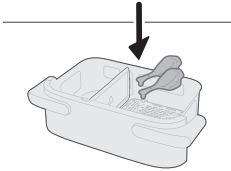
Höger panna [2] är perfekt för större portioner eller huvudrätter.

- 1 Lägg i bottenplattan i höger panna.





2 Sätt dit panndelaren.



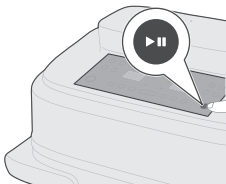
3 Tillsätt ingredienserna i höger panna.



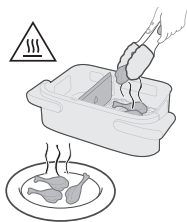
4 Tryck på **höger panna [2]** på kontrollpanelen.



5 Välj läget för att **luftsteka, ångsteka eller ångkoka**.



6 Ange tillagningsparametrarna och starta tillagningen.



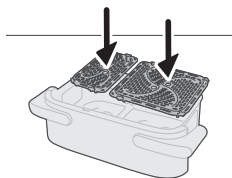
7 Använd en tång för att ta ut den tillagade maten ur pannan när den är klar.

Obs! En tång medföljer i förpackningen för modellerna NA565/02 och NA565/92. För andra modeller säljs tänger separat.

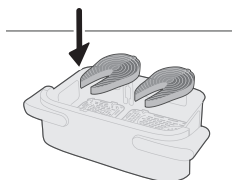
Extra stor panna/korg (XXL)

Den extra stora pannan/korgen är perfekt för att laga stora portioner eller måltider till hela familjen i en panna.

1 Lägg i båda bottenplattorna i pannan.



2 Tillsätt ingredienserna i pannan.



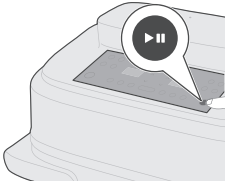
3 Tryck på **XXL**-knappen på kontrollpanelen.



4 Välj läget för att **luftsteka**, **ångsteka** eller **ångkoka**.



5 Ange tillagningsparametrarna och starta tillagningen.



6 Använd en tång för att ta ut den tillagade maten ur pannan när den är klar.

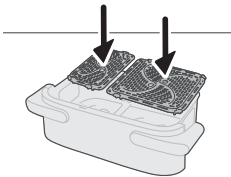


Obs! En tång medföljer i förpackningen för modellerna NA565/02 och NA565/92. För andra modeller säljs tänger separat.

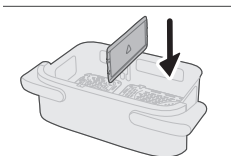
Läget för dubbel panna

Perfekt för att tillaga två olika ingredienser samtidigt utan att smakerna blandas.

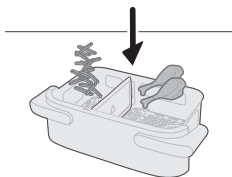
1 Lägg i båda bottenplattorna i pannan.



2 Sätt dit panndelaren.



3 Tillsätt ingredienserna i båda pannorna.



4 Tryck på **vänster panna [1]** på kontrollpanelen.

5 Ange tillagningsparametrarna för vänster panna.



6 Tryck på **höger panna [2]** på kontrollpanelen.

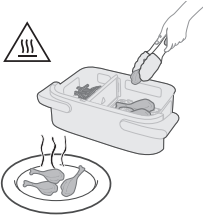


7 Välj läget för att **luftsteka, ångsteka eller ångkoka**.



8 Ange tillagningsparametrarna och starta tillagningen.





9 Använd en tång för att ta ut den tillagade maten ur pannan när den är klar.

Obs! En tång medföljer i förpackningen för modellerna NA565/02 och NA565/92. För andra modeller säljs tänger separat.

Tillagningslägen

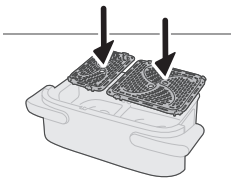
Den här apparaten med ångfunktion har tre mångsidiga tillagningslägen som är utformade för att passa en mängd olika tillagningsbehov.

- **Luftstekningsläget** ger krispiga resultat med minimalt med olja – perfekt för snacks och luftfriterade favoriter.
- **Ångstekningsläget** kombinerar varm luft och ånga för att hålla kvar fukten och samtidigt få en gyllene stekyta – perfekt för exempelvis hembakat bröd, hemgjord pizza och fisk.
- **Ångkokningsläget** använder enbart ånga för att försiktigt tillaga ingredienser så att näringsämnen och textur bevaras – perfekt för grönsaker samt fisk och skaldjur.

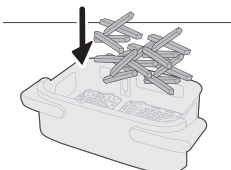
Laga mat med manuella inställningar

Luftstekningsläge

1 Lägg i båda bottenplattorna i pannan.

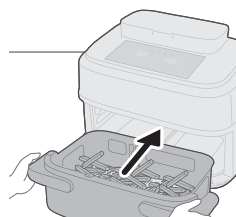


2 Tillsätt ingredienser i pannan.



Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se Livsmedelstabell för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla pannan över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.

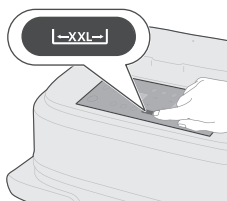


- 3 Sätt sedan tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Tryck tillbaka pannan i apparaten tills den låses på plats.



- 4 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.

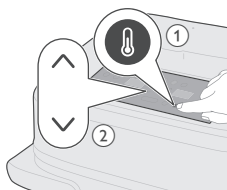


- 5 Tryck på **XXL**-knappen.

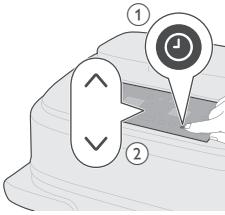
Obs! Tryck på rätt pannknapp beroende på vilken panna du använder.



- 6 Tryck på **luftstekningsknappen** för att aktivera luftstekningsläget.

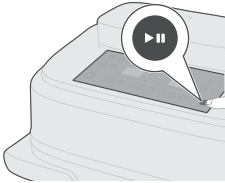


- 7 Tryck på **temperaturknappen** och tryck sedan på knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstemperatur.



- 8 Tryck på **tidsknappen** och tryck sedan på knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstid.

Obs! Förutom att välja tillagningstemperatur och -tid manuellt kan du även välja mellan en rad snabbval som har utformats för smidig tillagning och optimala resultat.



- 9 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd ingredienserna över en värmeständig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

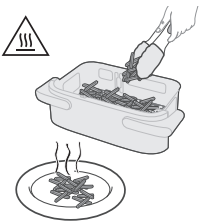
Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.



- 10 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid pannan på en värmeständig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut dem ur apparaten. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.



- 11 Ta ut den tillagade maten ur pannan.

Obs! Överflödiga olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödiga olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmeständig yta och använder ugnsvantar. Håll försiktigt ut oljan eller fett.

Livsmedelstabell för luftstekningsläget

Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

Anteckning

- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.

- Tillagningsresultaten varierar beroende på ingrediensens storlek eller volym för varje rätt. För perfekt resultat ska du justera snabbvalen efter dina specifika ingredienser. Home ID-receptboken innehåller en komplett guide för hur man anpassar inställningarna efter ingrediensens storlek och volym.

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Stor portion	Höger	1 100 g	200 °C	32 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 16, 20, 24 och 28 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
	Vänster	600 g	200 °C	43 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 20, 25, 31 och 36 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
	XXL	2 000 g	200 °C	38 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 18, 23, 28 och 33 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Liten portion	Höger	800 g	200 °C	20–30 min	Stäng av skakningspåminnel- sen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 12, 15, 18 och 21 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
	Vänster	300 g	200 °C	22–28 min	Stäng av skakningspåminnel- sen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 13, 16, 20 och 24 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
	XXL	1 300 g	200 °C	28 min	Stäng av skakningspåminnel- sen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 13, 17, 20 och 25 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	Höger	800 g	180 °C	29–31 min	Skaka 2–3 gånger
	Vänster	300 g	180 °C	36–38 min	Skaka 2–3 gånger
	XXL	1 100 g	180 °C	30–32 min	Skaka 2–3 gånger

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid (min)	Anteckning
Frysta kycklingnuggets	Höger	600 g	180 °C	10–16 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
	Vänster	300 g	180 °C	13–18 min	Skaka efter halva tiden
	XXL	900 g	180 °C	11–15 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
Frysta vårrullar	Höger	600 g	180 °C	12–18 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
	Vänster	300 g	180 °C	12–18 min	Skaka efter halva tiden
	XXL	900 g	180 °C	13–19 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
Hamburgare (cirka 150 g per styck)	Höger	4 biffar	200 °C	10–16 min	Vänd halvvägs
	Vänster	2 biffar	200 °C	10–16 min	Vänd halvvägs
	XXL	6 stycken	200 °C	10–16 min	Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	Höger	1 200 g	150 °C	55–60 min	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 150 g)	Höger	4 stycken	200 °C	10–15 min	Vänd halvvägs
	Vänster	2 stycken	200 °C	12–17 min	Vänd halvvägs
	XXL	8 stycken	200 °C	12–18 min	Vänd halvvägs
Tunna korvar (cirka 50 g per styck)	Höger	10 stycken	200 °C	8–13 min	Vänd halvvägs
	Vänster	5 stycken	200 °C	10–14 min	Vänd halvvägs
	XXL	14 stycken	200 °C	9–14 min	Vänd halvvägs

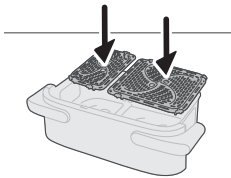
Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Kycklingklubbor (cirka 100 g/3,5 oz per styck) Liten portion	Höger	4 stycken	190 °C	23 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka, vänd eller rör runt efter 13 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner kycklingklubbor
	Vänster	4 stycken	190 °C	27 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka, vänd eller rör runt efter 14 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner kycklingklubbor
	XXL	8 stycken	190 °C	28 min	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka, vänd eller rör runt efter 14 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner kycklingklubbor
Kycklingbröst (cirka 200 g per styck)	Höger	4 stycken	180 °C	15–25 min	Vänd halvvägs
	Vänster	3 stycken	180 °C	20–25 min	Vänd halvvägs
	XXL	10 stycken	180 °C	22–25 min	Vänd halvvägs
Hel kyckling	Höger	1 200 g	180 °C	45–60 min	Ej tillämpligt
Hel fisk (300–400 g per styck)	Höger	3 stycken	200 °C	15–20 min	Vänd halvvägs
	Vänster	1 st.	200 °C	16–20 min	Ej tillämpligt
	XXL	4 stycken	200 °C	18–25 min	Ej tillämpligt
Fiskfilé (cirka 200 g)	Höger	4 stycken	160 °C	10–14 min	Ej tillämpligt
	Vänster	2 stycken	160 °C	16–22 min	Ej tillämpligt
	XXL	8 stycken	160 °C	16–21 min	Ej tillämpligt

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Tempera- tur	Tid (min)	Anteckning
Blandade grönsaker (grovhackade) Stor portion	Höger	1000 g/35 oz	180 °C	23 min	Stäng av skakningspåminnel- sen och skaka efter 11 och 17 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
	Vänster	800 g	180 °C	24 min	Stäng av skakningspåminnel- sen och skaka efter 12 och 18 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 min	Stäng av skakningspåminnel- sen och skaka efter 12 och 18 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
Muffins (cirka 40 g per form)	Höger	6 stycken	160 °C	13 min	
	Vänster	6 stycken	160 °C	16 min	
	XXL	12 stycken	160 °C	15 min	
Mjuk kaka	Höger	500 g/18 oz	150 °C	30–35 min	Använd baktillbehöret
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 75 g per styck)	Höger	4 stycken	180 °C	8 min	
	Vänster	3 stycken	180 °C	8 min	
	XXL	8 stycken	180 °C	8 min	

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Veganskt (färska veganska snacks, som falafel)	Höger	12 stycken	180 °C	12–15 min	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
	Vänster	12 stycken	190 °C	15–18 min	Skaka två gånger
	XXL	20 stycken	190 °C	15–20 min	Skaka två gånger
Hembakat bröd	Höger	550 g	150 °C	30–40 min	Använd baktillbehöret. Använd inte bakplåtspapper.

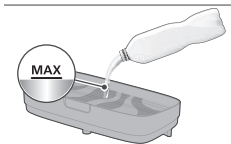
Ångstekningsläge

- 1 Lägg i båda bottenplattorna i pannan.

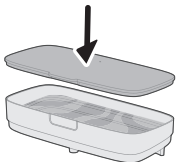


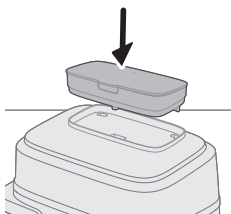
- 2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

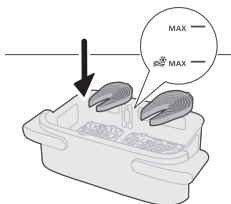


- 3 Sätt fast locket på vattenbehållaren.





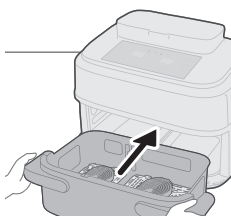
- 4 Rikta in vattenbehållaren mot spåret på apparatens ovansida och tryck ner den ordentligt tills den låses på plats.



- 5 Tillsätt ingredienser i pannan.

Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se Livsmedelstabell för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla pannan över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



- 6 Sätt sedan tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Tryck tillbaka pannan i apparaten tills den låses på plats.



- 7 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.

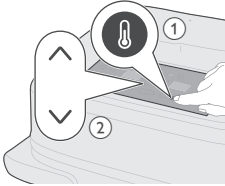


- 8 Tryck på **XXL**-knappen.

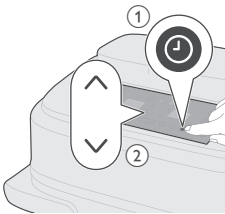
Obs! Tryck på rätt pannknapp beroende på vilken panna du använder.



9 Tryck på **ångstekningsknappen** för att aktivera ångstekningsläget.

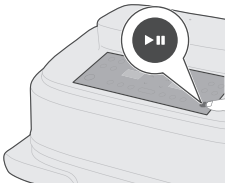


10 Tryck på **temperaturknappen** och tryck sedan på knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstemperatur.



11 Tryck på **tidsknappen** och tryck sedan på knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstid.

Obs! Förutom att välja tillagningstemperatur och -tid manuellt kan du även välja mellan en rad snabbval som har utformats för smidig tillagning och optimala resultat.



12 Tryck på **start/paus-knappen** för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd innehållet över en värmestålig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

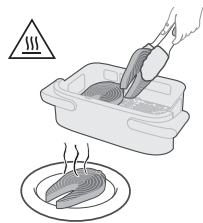
Obs! Tryck på **start/paus-knappen** för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.



13 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid pannan på en värmestålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut pannan. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.



14 Ta ut den tillagade maten ur pannan.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Håll försiktigt ut oljan eller fettet.

Livsmedelstabell för ångstekningsläget

Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

Anteckning

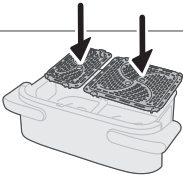
- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.
- Tillagningsresultaten varierar beroende på ingrediensens storlek eller volym för varje rätt. För perfekt resultat ska du justera snabbvalen efter dina specifika ingredienser. Home ID-receptboken innehåller en komplett guide för hur man anpassar inställningarna efter ingrediensens storlek och volym.

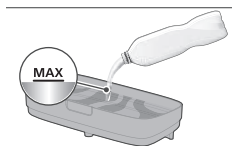
Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Färska potatiskuber	Höger	800 g	180 °C	26–35 min	Skaka två gånger
	XXL	1 200 g	180 °C	26–35 min	Skaka två gånger
Kycklingklubbor (cirka 125 g per styck)	Höger	10 stycken	200 °C	22–27 min	Vänd halvvägs
	XXL	15 stycken	200 °C	23–28 min	Vänd halvvägs
Kycklingbröst (cirka 200 g per styck)	Höger	4 stycken	180 °C	18–22 min	Vänd halvvägs
	XXL	12 stycken	180 °C	18–23 min	Vänd halvvägs
Hel fisk (300–400 g per styck)	Höger	3 stycken	200 °C	15–20 min	Ej tillämpligt
	XXL	5 stycken	200 °C	15–20 min	Ej tillämpligt
Fiskfilé (cirka 200 g)	Höger	4 stycken	160 °C	12–16 min	Ej tillämpligt
	XXL	8 stycken	160 °C	15–20 min	Ej tillämpligt
Blandade grönsaker	Höger	1 000 g	200 °C	20–25 min	Skaka efter halva tiden

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Blomkål	Höger	600 g	150 °C	19–21 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
	XXL	1 400 g	150 °C	19–23 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
Morötter	Höger	600 g	150 °C	20–24 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
	XXL	1 200 g	150 °C	20–25 min	Skaka eller vänd efter halva tiden
Hembakat bröd	Höger	550 g	180 °C	30–35 min	Använd baktillbehöret. Använd inte bakplåtspapper.
	XXL	1 200 g	180 °C	40–45 min	Använd lämplig bakplåt. Se till att limpan är så platt som möjligt eller dela upp degen i två mindre limpor. Använd inte bakplåtspapper.
Dumplings	Höger	400 g	170 °C	15–20	Ej tillämpligt
	XXL	700 g	170 °C	17–22 min	Ej tillämpligt
Hel kyckling	Höger	1 200 g	190 °C	45–55 min	Ej tillämpligt
	XXL	2 x 1 200 g	190 °C	50–60 min	Ej tillämpligt

Ångläge

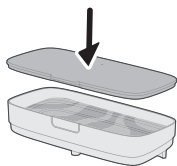
- 1 Lägg i båda bottenplattorna i pannan.



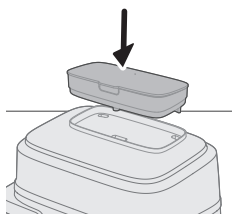


- 2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

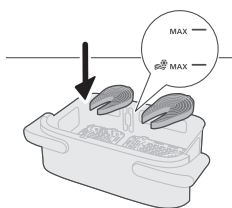
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



- 3 Sätt fast locket på vattenbehållaren.



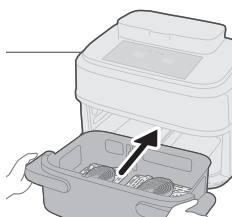
- 4 Rikta in vattenbehållaren mot spåret på apparatens ovansida och tryck ner den ordentligt tills den låses på plats.



- 5 Tillsätt ingredienser i pannan.

Obs! Airfryern är lämplig för att tillaga en mängd olika ingredienser. Se Livsmedelstabell för rekommenderade mängder och tillagningstider för att få bästa möjliga resultat.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla pannan över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.

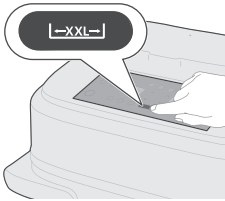


- 6 Sätt sedan tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Tryck tillbaka pannan i apparaten tills den låses på plats.



7 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.

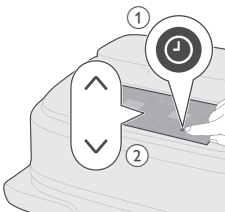


8 Tryck på **XXL**-knappen.

Obs! Tryck på rätt pannknapp beroende på vilken panna du använder.



9 Tryck på **ångkokningsknappen** för att aktivera ångläget.



10 Tryck på **tidsknappen** och tryck sedan på knapparna för att **öka** och **minska** för att välja önskad tillagningstid.

Obs! Temperaturjustering är inaktiverat för ångkokning.

Obs! Förutom att välja tillagningstid manuellt kan du även välja mellan en rad snabbval som har utformats för smidig tillagning och optimala resultat.



11 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd innehållet över en värmetålig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

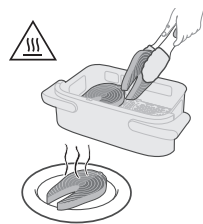
Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.



12 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid pannan på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut pannan. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.



13 Ta ut den tillagade maten ur pannan.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Håll försiktigt ut oljan eller fettet.

Livsmedelstabell för ångläget

Tabellen nedan tillhandahåller rekommenderade grundinställningar för att tillaga olika typer av ingredienser.

Anteckning

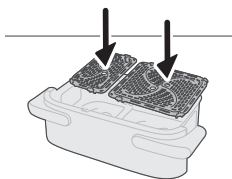
- Inställningarna i listan är avsedda som riktlinjer. På grund av variationer i ingrediensernas ursprung, storlek, form och märke kan optimala resultat inte garanteras för alla ingredienser.
- När du tillagar större mängder (t.ex. pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om ingredienserna 2–3 gånger under tillagningen för att säkerställa jämn konsistens och tillagning.
- Tillagningsresultaten varierar beroende på ingrediensens storlek eller volym för varje rätt. För perfekt resultat ska du justera snabbvalen efter dina specifika ingredienser. Home ID-receptboken innehåller en komplett guide för hur man anpassar inställningarna efter ingrediensens storlek och volym.

Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Tempera- tur	Tid (min)	Anteckning
Färska potatiskuber	Höger	800 g	100 °C	28–35 min	Ej tillämpligt
	XXL	1 200 g	100 °C	30–35 min	Ej tillämpligt
Hel potatis (cirka 250–300 g per styck)	Höger	4 stycken	100 °C	45–55 min	Ej tillämpligt
	XXL	10 stycken	100 °C	40–50 min	Ej tillämpligt
Kycklingklubbor (cirka 125 g per styck)	Höger	10 stycken	100 °C	30–40 min	Ej tillämpligt
	XXL	15 stycken	100 °C	30–40 min	Ej tillämpligt
Kycklingbröst (cirka 200 g per styck)	Höger	4 stycken	100 °C	20–25 min	Ej tillämpligt
	XXL	12 stycken	100 °C	30–40 min	Ej tillämpligt

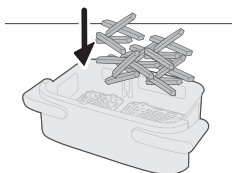
Ingredienser	Panna	Mängd livsmedel	Tempera-tur	Tid (min)	Anteckning
Hel fisk (300–400 g per styck)	Höger	3 stycken	100 °C	15–20 min	Ej tillämpligt
	XXL	8 stycken	100 °C	25–30 min	Ej tillämpligt
Hårda grönsaker	Höger	600 g	100 °C	12–16 min	Ej tillämpligt
	XXL	1 300 g	100 °C	20–28 min	Ej tillämpligt
Dumplings	Höger	400 g	100 °C	15–20 min	Ej tillämpligt
	XXL	800 g	100 °C	20–25 min	Ej tillämpligt
Revbensspjäll	Höger	300 g	100 °C	30–35 min	Använd tallrik i lämplig storlek
	XXL	1 000 g	100 °C	40–45 min	Ej tillämpligt
Ris	Höger	320 g	100 °C	25–30 min	Vid användning av tillagningskärn som ett bakkärn, silikonbricka med mera. Tillsätt 320 ml vatten i kärlet, förhållandet ris/vatten ska vara 1:1,25.
	XXL	640 g	100 °C	25–30 min	Använd lämplig bakplåt. Tillsätt 600 ml vatten, förhållandet ris/vatten ska vara 1:1,25.
Jams/sötpotatis (cirka 100 g per styck)	Höger	8 stycken	100 °C	45–60 min	Ej tillämpligt
	XXL	12 stycken	100 °C	45–60 min	Ej tillämpligt

Laga mat med snabbval

Den här apparaten har en mängd olika snabbval som är avsedda att förenkla matlagningen. Varje snabbval är optimerat för en specifik typ av livsmedel och ställer automatiskt in idealisk temperatur och tillagningstid för att ge utsökta resultat med minimal ansträngning.

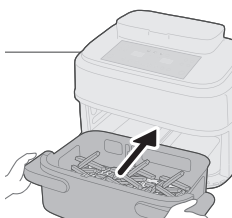


- 1 Lägg i båda bottenplattorna i pannan.



- 2 Tillsätt ingredienser i pannan.

Obs! Undvik att överskrida de föreslagna mängderna eller fylla pannan över **MAX**-linjen eftersom det kan påverka tillagningsprestandan.



- 3 Sätt sedan tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Tryck tillbaka pannan i apparaten tills den låses på plats.



- 4 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.



- 5 Tryck på **XXL**-knappen.

Obs! Tryck på rätt pannknapp beroende på vilken panna du använder.

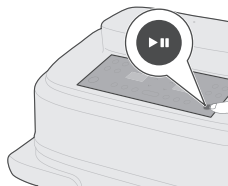


- 6 Tryck på knappen för **luftstekning**, **ångstekning** eller **ångkokning** för att aktivera ett av tillagningslägena.

Obs! Se till att du har fyllt vattenbehållaren när du använder tillagningslägena **ångstekning** och **ångkokning**.



- 7 Välj ett av snabbvalen beroende på vad du tillagar.



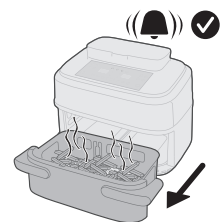
- 8 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Så här gör du:

- Dra försiktigt ut pannan.
- Skaka eller vänd ingredienserna över en värmetålig yta.
- För tillbaka pannan för att fortsätta tillagningen.

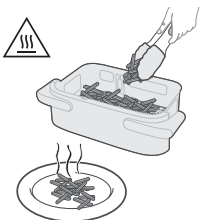
Obs! Tryck på **start/paus**-knappen för att pausa tillagningsprocessen. Tryck på samma knapp igen för att återuppta tillagningen.

Obs! Apparaten pausas automatiskt när pannan tas ut. Tillagningen återupptas automatiskt när pannan har förts in i apparaten igen.



- 9 En ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Dra försiktigt ut pannan.

Varning! Efter tillagningen är pannan, innerhöljet och ingredienserna heta. Ställ alltid pannan på en värmetålig yta (till exempel ett underlägg eller en silikonmatta) när du tar ut dem ur apparaten. Det kan komma ånga från pannan beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas.



- 10 Ta ut den tillagade maten ur pannan.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas i botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kan det vara lämpligt att hälla bort överflödigt olja eller fett mellan omgångarna eller innan innehållet skakas. För att göra detta på ett säkert sätt ställer du pannan på en värmetålig yta och använder ugnsvantar. Häll försiktigt ut oljan eller fett.

Snabbvalstabell för den extra stora pannan (2 750 W)

	Snabb-val	Rekom-mende-rad vikt	Luftsteka		Ångsteka		Ångkoka	
			Tid	Tempe-ratur	Tid	Tempe-ratur	Tid	Tempe-ratur
	Frysta pommes frites	1 300 g	26 min	200 °C	-	-	-	-
	Grönsaker	1 200 g	24 min	200 °C	20 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kyckling-klubbor	1 875 g	30 min	190 °C	32 min	200 °C	40 min	100 °C
	Plåtmat	1 500 g	25 min	180 °C	27 min	180 °C	-	-
	Fisk	2 200 g	18 min	200 °C	20 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dump-lings	800 g	-	-	22 min	160 °C	22 min	100 °C
	Uppvärm-ning	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Snabbvalstabell för den extra stora pannan (2 200–2 300 W)

	Snabb-val	Rekom-mende-rad vikt	Luftsteka		Ångsteka		Ångkoka	
			Tid	Tempe-ratur	Tid	Tempe-ratur	Tid	Tempe-ratur
	Frysta pommes frites	1 300 g	29 min	200 °C	-	-	-	-
	Grönsaker	1 200 g	25 min	200 °C	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Kyckling-klubbor	1 875 g	32 min	190 °C	35 min	200 °C	40 min	100 °C
	Plåtmat	1 500 g	28 min	180 °C	30 min	180 °C	-	-
	Fisk	2 200 g	20 min	200 °C	21 min	200 °C	22 min	100 °C
	Dump-lings	800 g	-	-	25 min	160 °C	22 min	100 °C
	Uppvärm-ning	850 g	6 min	180 °C	22 min	160 °C	16 min	100 °C

Snabbvalstabell för höger panna (2 750 W)

	Snabb- val	Rekom- mende- rad vikt	Luftsteka		Ångsteka		Ångkoka	
			Tid	Tempe- ratur	Tid	Tempe- ratur	Tid	Tempe- ratur
	Frysta pommes frites	800 g	24 min	200 °C	-	-	-	-
	Grönsaker	700 g	17 min	200 °C	15 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kyckling- klubbor	1 200 g	22 min	190 °C	24 min	200 °C	27 min	100 °C
	Plåtmat	700 g	19 min	180 °C	23 min	160 °C	-	-
	Fisk	600 g	13 min	190 °C	15 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dump- lings	400 g	-	-	18 min	160 °C	20 min	100 °C
	Uppvärm- ning	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Snabbvalstabell för höger panna (2 200–2 300)

	Snabb- val	Rekom- mende- rad vikt	Luftsteka		Ångsteka		Ångkoka	
			Tid	Tempe- ratur	Tid	Tempe- ratur	Tid	Tempe- ratur
	Frysta pommes frites	800 g	28 min	200 °C	-	-	-	-
	Grönsaker	700 g	18 min	200 °C	16 min	160 °C	14 min	100 °C
	Kyckling- klubbor	1 200 g	25 min	190 °C	27 min	200 °C	27 min	100 °C
	Plåtmat	700 g	22 min	180 °C	26 min	160 °C	-	-
	Fisk	600 g	16 min	190 °C	18 min	200 °C	16 min	100 °C
	Dump- lings	400 g	-	-	21 min	160 °C	20 min	100 °C
	Uppvärm- ning	500 g	7 min	180 °C	18 min	160 °C	13 min	100 °C

Snabbvalstabel för vänster panna (2 750 W)

	Snabbval	Rekommende- rad vikt	Luftsteka	
			Tid	Temperatur
	Frysta pommes frites	300 g	25 min	200 °C
	Grönsaker	400 g	30 min	200 °C
	Kycklingklubbor	625 g	27 min	190 °C
	Plåtmat	450 g	20 min	190 °C
	Fisk	400 g	19 min	200 °C
	Uppvärmning	140 g	5 min	160 °C

Snabbvalstabel för vänster panna (2 200–2 300 W)

	Snabbval	Rekommende- rad vikt	Luftsteka	
			Tid	Temperatur
	Frysta pommes frites	300 g	28 min	200 °C
	Grönsaker	400 g	32 min	200 °C
	Kycklingklubbor	625 g	30 min	190 °C
	Plåtmat	450 g	25 min	190 °C
	Fisk	400 g	22 min	200 °C
	Uppvärmning	140 g	5 min	160 °C

Tidsfunktion (synkronisera)

Använd tidsfunktionen för att automatiskt synka tillagningstiderna i två pannor så att rätterna blir klara samtidigt.

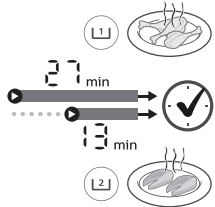


1 Ställ in tillagningstiden för båda pannorna.

2 Tryck på tidsfunktionsknappen.



3 Varje panna startar tillagningen vid olika tidpunkter men blir klara samtidigt.



Favoritfunktion

Med favoritfunktionen kan du spara önskade tillagningsinställningar för snabb och konsekvent användning.

Panna: Välj den panna du vill använda – vänster panna, höger panna eller den extra stora korgen (XXL-panna)

Läge: När du har valt panna väljer du tillagningsläge: luftstekning, ångstekning eller ångkokning. Obs! Lägena ångkokning och ångstekning är endast tillgängliga för den extra stora korgen (XXL-pannan) eller höger panna.

Tid: Ställ in tillagningstiden enligt receptet.

Temperatur: Ställ in temperaturen för att få önskat tillagningsresultat.



Spara: När du har anpassat inställningarna för vänster panna, höger panna eller den extra stora korgen (XXL-pannan) håller du favoritknappen intryckt i två sekunder för att spara inställningarna som en favorit. Nästa gång väljer du bara korg, tillagningssläge och den sparade favoriten för att starta tillagningen med en gång utan att ange inställningarna igen.

Skaka ingredienser

När man ska skaka

- Skaka eller vänd ingredienserna 2–3 gånger efter halva tillagningstiden, eller oftare om så önskas.
- Vissa snabbval har en inbyggd skakningspåminnelsefunktion.

Vad som bör skakas

- Mindre ingredienser som pommes frites eller nuggets som staplas under tillagningen måste vanligtvis skakas för att bli jämnt krispiga och tillagade.
- Om du inte skakar de här ingredienserna kan de tillagas ojämnt eller kanske vissa delar inte tillagas tillräckligt.
- För tjockare ingredienser som köttbitar får du jämnare bryning på alla sidor om du vänder på köttbiten efter halva tiden.

Så här skakar man

Ta ut pannan ur Airfryern under tillagningen för att skaka, röra eller vända runt ingredienserna.

Så här skakar man maten på ett säkert sätt:

- 1 Håll korgen ovanför en värmåtlig yta.
- 2 Skaka försiktigt korgen och se till att den varma luften når ingrediensernas alla ytor.

Om korgen är för tung för att skaka:

- 1 Lägg korgen på en värmåtlig yta.





- 2 Använd en tång eller köksredskap med silikonändar för att röra eller vända runt ingredienserna. Sätt i korgen igen och starta tillagningen.

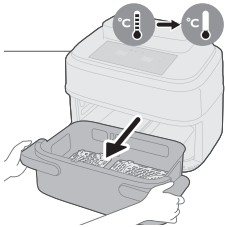
Obs! Airfryern pausas automatiskt när korgen tas ut. Skärmen förblir fryst tills korgen sätts tillbaka.

Obs! Tillagningen startar automatiskt när korgen har satts tillbaka.

Obs! Undvik att ha korgen ute under en längre tid (mer än 30 sekunder) eftersom detta kan leda till att apparaten kyls ner.

Rengöring

Rutinrengöring

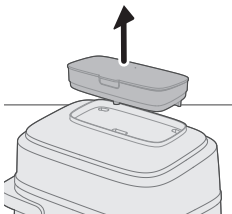
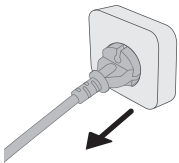


Varning! Låt korgen och apparatens insida svalna helt innan du börjar rengöra dem.

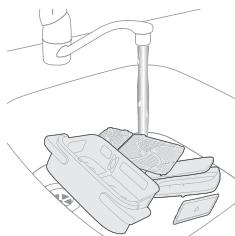
Varning: pannan har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

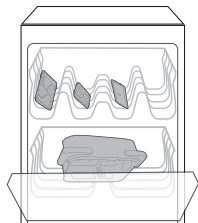
- 1 Tryck på **på/av**-knappen för att stänga av apparaten, dra ut kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.
- 2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.



- 3 Om den ångaktiverade funktionen har använts tar du bort vattenbehållaren och häller ut eventuellt vatten som finns kvar.



- 4** Rengör pannan, panndelaren, bottenplattorna och vattenbehållaren under rinnande vatten. Använd vid behov varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se Rengöringstabell).



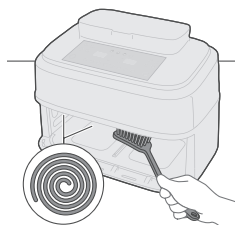
Tips: Du kan även maskindiska pannan, panndelaren och bottenplattorna.

Tips: Om matrester sitter fast i pannan kan du låta dem ligga i varmt vatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Använd ett avfettningsmedel om det finns fettfläckar på pannan och du inte har fått bort dem med varmt vatten och diskmedel.

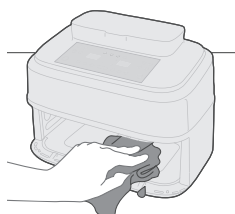
Tips: Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada beläggningen på värmeelementet.



- 5** För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens ut- och insida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.



- 6** Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



- 7** Rengör apparatens insida med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.

Ångrengöring

Ångrengöringsfunktionen löser effektivt upp fettrester och rengör pannan grundligt.

Programmet körs i 20 minuter och består av följande:

- **15 minuter ångrengöring** för att lösa upp rester.
- **5 minuter torkning** så att pannan är klar att användas.

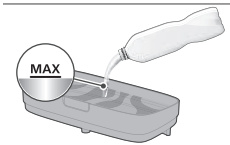
Obs! När ångrengöringsprogrammet startas kan apparaten avge mer ånga från baksidan än när vanligt ångläge används. Det här är normalt och kan leda till ökad kondens på närliggande väggar.

Innan du startar ska du kontrollera att

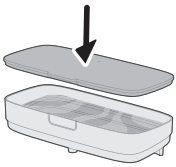
- luftutloppet är inte direkt riktat mot ett eluttag
- andra köksapparater inte är står bredvid apparaten
- det är minst 20 cm mellan apparaten och väggen för att minska kondens.

1 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

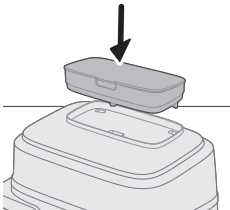
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



2 Sätt fast locket på vattenbehållaren.



3 Rikta in vattenbehållaren mot spåret på apparatens ovasida och tryck ner den ordentligt tills den låses på plats.

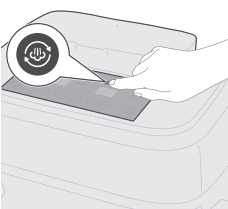




4 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.



5 Tryck på **XXL**-knappen.



6 Tryck på **ångrengöringsknappen**.

7 Tryck på **start/paus**-knappen för att starta ångrengöringsprocessen.



8 Efter 15 minuter hörs ett kontinuerligt pipljud och ångrengöringsikonen börjar blinka.





9 Dra ut och rengör pannan.

Varning! Bär alltid grytvantar när du hanterar den varma pannan.

Obs! Om det finns fett kvar i pannan rengör du dem med vatten med diskmedel i eller rengöringsmedel och en svamp och sköljer sedan igen.

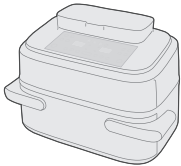


10 Sätt sedan tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Tryck tillbaka pannan i apparaten tills den låses på plats.



11 Den fem minuter långa torkningsprocessen startar automatiskt när pannan sätts tillbaka.

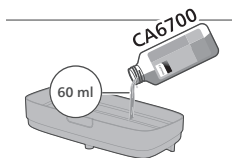


12 Efter 5 minuter hörs ett pipjud som anger att torkningen är klar.

Tips: Vi rekommenderar att du använder ångrengöringsfunktionen före första användningstillfället eller om du inte använt apparaten på länge, för att noggrant rengöra vattenkretsen och tillagningsbehållaren.

Avkalkning

När ångaktiverade funktioner har använts i 10 timmer visas och blinkar automatiskt en avkalkningspåminnelse på displayen – detta betyder att det är dags att köra avkalkningsprogrammet. Avkalkningsprogrammet tar bort kalkavlagringar i Airfryerns vattensystem, vilket bidrar till att förlänga apparatens livslängd.



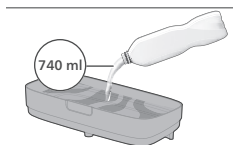
- 1 Fyll vattenbehållaren med 60 ml av Philips avkalkningsmedel CA6700.

Obs! Philips avkalkningsmedel CA6700 medföljer inte i förpackningen. Köp separat för bästa möjliga avkalkningsresultat.

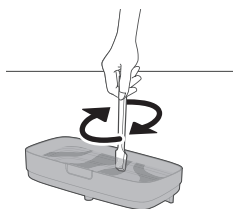
Obs! Om du vill avkalka apparaten rekommenderar vi att du använder Philips avkalkningsmedel CA6700/55 (finns att köpa i Philips onlinebutik). Apparaten måste avkalkas när ångkokningsfunktionen har använts i tio timmar. Om du tänker använda ett avkalkningsmedel baserat på citronsyra rekommenderar vi att du blandar **40 g citronsyrapulver av livsmedelskvalitet** med **800 ml vatten** för att få en avkalkningslösning. Garantin gäller inte om du inte avkalkar apparaten.

- 2 Fyll på vattenbehållaren med 740 ml vatten.

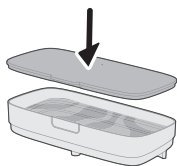
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



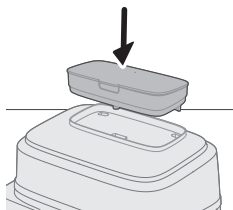
- 3 Blanda vattnet och avkalkningsmedlet ordentligt i vattenbehållaren.



- 4 Sätt fast locket på vattenbehållaren.

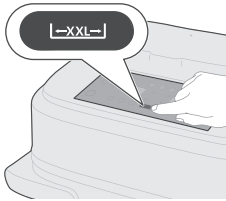


- 5 Rikta in vattenbehållaren mot spåret på apparatens ovansida och tryck ner den ordentligt tills den låses på plats.





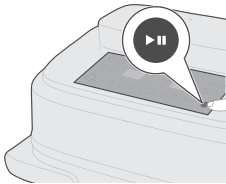
6 Slå på apparaten genom att trycka på **på/av**-knappen.



7 Tryck på **XXL**-knappen.



8 Håll **ångrengöringsknappen** intryckt i tre sekunder.



9 Tryck på **start/paus**-knappen för att påbörja avkalkningen.



10 Efter 25 minuter börjar apparaten att pipa som en påminnelse att du ska dra ut pannan.

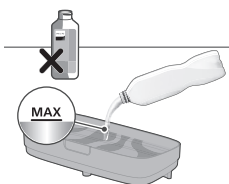


11 Dra ut pannan och häll bort eventuellt vatten som finns kvar i den.

Varning! Var försiktig när du hanterar den varma pannan.



12 Häll ut eventuell kvarvarande avkalkningslösning som finns kvar i vattenbehållaren.



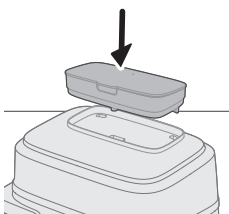
13 Fyll på vattenbehållaren endast med vatten.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



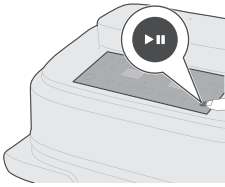
14 Sätt tillbaka pannan i apparaten.

Obs! Tryck tillbaka pannan i apparaten tills den låses på plats.



15 Rikta in vattenbehållaren mot spåret på apparatens ovsida och tryck ner den ordentligt tills den låses på plats.

16 Tryck på **start/paus**-knappen för att fortsätta avkalkningen.

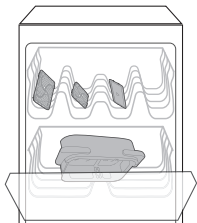


17 Avkalkningsprocessen tar ytterligare sju minuter och avslutas när apparaten börjar pipa igen.

18 Dra ut pannan.



19 Rengör pannan, panndelaren, bottenplattorna och vattenbehållaren under rinnande vatten. Använd vid behov varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se Rengöringstabell).



Tips: Du kan även maskindisken pannan, panndelaren och bottenplattorna.

Viktigt! Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada apparatens vattensystem och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.

Obs! Om vattnet där du bor är hårt kan du behöva avkalka apparaten oftare.

Förvaring

- 1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.

Anteckning

- Bär Airfryern horisontellt och stötta pannan framifrån för att undvika att delarna lutar och riskerar att bli skadade.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan åtgärda problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.home.id/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla områden som du måste vidröra under användning håller sig svala.
		Pannan och apparatens insida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon: 
		Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att vidröra dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du använde inte rätt typ av potatis.	Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som i ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Mängden ingredienser i pannan är för stor.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryern startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
	Du tryckte inte på på/av -knappen.	Slå på apparaten genom att trycka på på/av -knappen.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligt (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när bottenplattan sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sätta ned bottenplattan i pannan på rätt sätt. Om du sätter i plattan från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom materialen som används är livsmedelssäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Håll försiktigt av överflödiga olja eller fett från pannan och fortsatt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i pannan.
Skärmen på Airfryern visar "E01".	Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Om enheten har förvarats på en plats med låg omgivande temperatur ska du låta den värmas upp till rumstemperatur i minst 15 minuter innan du ansluter den igen. Om displayen fortfarande visar "E01" ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Skärmen på Airfryern visar "E04", "E05", "E09" eller "E12".	Det kan vara ett tekniskt fel på enheten.	Prova att koppla ur och ansluta enheten igen. Om det här inte hjälper ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.
Jag hör ett konstigt ljud inifrån apparaten.	Den här apparaten är utrustad med en fläkt som cirkulerar värmen och en vattenpump som möjliggör ångfunktionen. När apparaten används kan du höra ljud från dessa komponenter.	Detta är normalt och förväntat. Om ljudet blir märkbart högre eller tydligt ändras ska du kontakta kundtjänst för ytterligare hjälp.
Det finns vatten i tillagningskammaren efter tillagning.	Efter tillagning kan det hända att vatten finns kvar i tillagningskammaren. Det beror på ånga som genereras under användning och som kondenseras på ingredienserna och kammarens innerväggar.	En liten mängd kondens är normalt. Torka bort den med en mjuk, fuktig och icke-slipande trasa.
☹ blinkar.	Inget vatten i vattenbehållaren.	Häll i vatten i vattenbehållaren. Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck vattenbehållaren på plats.
	Vattenröret inuti är blockerat.	Utför avkalkningsprocessen. Om det här inte hjälper ringer du servicenumret eller kontaktar kundtjänst i ditt land.
☹ blinkar.	Det här är avkalkningspåminnelsen.	Utför avkalkningsprocessen. Se kapitlet Avkalkning.
Det finns kondens på väggen under ångkokning, ångrengöring eller avkalkning.	Det är normalt. Apparaten kan avge mer ånga från luftutblåset. Fläkten inuti kan blåsa den här ångan mot ytor i närheten, vilket leder till synlig kondens på väggarna.	Gör så här för att säkerställa säker och optimal användning: - Placera apparaten minst 20 cm från väggen för att minska mängden kondens. - Se till att luftutblåset inte är direkt riktat mot ett eluttag för att undvika elektriska faror. - Placera inte andra köksapparater nära enheten under användning. - Använd en mjuk trasa för att torka bort eventuell kondens på närliggande ytor.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det läcker vatten från Airfryern.	Invändigt läckage (t.ex. från vattenröret eller invändiga komponenter).	Kontakta kundtjänst i ditt land för att få vidare hjälp.
	Sprickor eller skador genom yttre påverkan. Om apparaten har tappats eller deformerats kan det orsaka strukturella skador som leder till läckage.	
	Vattenbehållaren kanske inte är korrekt installerad eller kan den vara skadad.	Ta bort vattenbehållaren och sätt tillbaka den igen. Se om den har några synliga sprickor eller skador. Kontakta kundtjänst för att få vidare hjälp om du hittar skador.
Airfryern producerar inte tillräckligt med ånga.	Inte tillräckligt med vatten i vattenbehållaren.	Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.
	Vattenbehållaren är felmonterad.	Tryck vattenbehållaren på plats.
	Vatteninloppet är smutsigt eller igensatt.	Rengör och skölj noga för att ta bort eventuella blockeringar.
	Ånggeneratoren är igensatt eller rören läcker.	Om apparaten har använts under en längre tid kan det hända att ånggeneratoren behöver underhållas. Kör avkalkningsprogrammet för att rengöra ångsystemet. Kontakta kundtjänst i ditt land för att få vidare hjälp om problemet kvarstår efter avkalkning.

İçerik

Önemli güvenlik talimatları	1341
Tehlike	1341
Uyarı	1341
Dikkat	1343
Elektromanyetik alanlar (EMF)	1344
Otomatik kapanma	1344
Geri dönüşüm	1344
Garanti ve destek	1344
Eko Tasarım bilgileri	1344
Giriş	1345
Genel açıklama	1346
Ürün hakkında genel bilgiler	1346
Kontrol paneline genel bakış	1347
İlk kullanımdan önce	1351
Kullanım öncesi hazırlıklar	1351
Tava ayırıcıyı kullanma	1352
Sol tava [1]	1352
Sağ tava [2]	1353
XXL tava/Mega sepet	1355
Çift tava modu	1356
Pişirme modları	1358
Manuel ayarlarla pişirme	1358
Havayla kızartma modu	1358
Buharla kızartma modu	1366
Buhar modu	1371
Ön ayarlarla pişirme	1375
XXL tava ön ayar tablosu (2750 W)	1377
XXL tava ön ayar tablosu (2200 W-2300 W)	1377
Sağ tava için ön ayar tablosu (2750 W)	1378
Sağ tava için ön ayar tablosu (2200 W-2300 W)	1378
Sol tava için ön ayar tablosu (2750 W)	1379
Sol tava için ön ayar tablosu (2200 W-2300 W)	1379
Süre işlevi (senkronize etme)	1380
Favori işlevi	1380
Yiyecek sallama	1381
Ne zaman sallamak gerekir?	1381
Neler sallanır?	1381
Nasıl sallanır?	1381
Temizleme	1382
Rutin temizlik	1382
Buharla temizleme	1384
Kireç Temizleme	1387
Saklama	1391

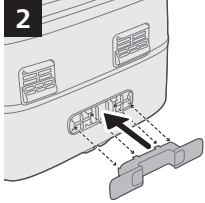
Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike



- 1
 - Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın (şek. 1).
 - Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
 - Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
 - Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman tavaya koyun.
 - Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
 - Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
 - Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
 - Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
 - Tavaya yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
 - Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıyı herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- 2
 - İlk kullanımdan önce kablo saklama bölümü cihaza monte edilmelidir (Şek. 2). Kablo saklama bölümünü hiçbir zaman çıkarmayın.
 - Cihazı her iki taraftaki saplardan tutarak hareket ettirmeyin.



Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablunun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı, sadece topraklama kaçağı devre kesiciyle korunan topraklı bir duvar prizine takın.
- Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duymasal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.

3



- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 20 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir (Şek. 3).
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Bu Airfryer'in iki pişirme haznesi olduğundan elektrik gücü yüksektir. Diğer güçlü cihazları aynı devrede aynı anda çalıştırmayın (ör. su ısıtıcı, elektrikli ızgara vb.). Aksi takdirde evinizin tesisatındaki devre kesici devreye girebilir ve bu prizdeki güç kesilebilir.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklıklarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava ve pişirme haznesinin içine yerleştirilen aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra sıcak olur. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.
- Yiyecekleri buharda pişirirken, kapak açıldığında hızla dışarı çıkan buhardan kaynaklanabilecek yanıklardan kaçınmak için kapağı açarken dikkatli olun.
- Diğer bölme çalışıyor olsa bile boş bölme her zaman sıcaktır.
- Kullanılmayan cihaz bölmesi/gözü, diğer bölme/göz kullanımdayken ısınabilir; tek bir bölme/göz kullanımda olsa bile tüm sepetleri yerinde tutmanız ve sepetleri yalnızca bir şey ilave etmeniz gerektiğinde açmanız/çıkarmanız önerilir.
- Cihazın buhar penceresini prize bakacak şekilde konumlandırmayın.
- Isıtma elemanı yüzeyi kullanımdan sonra kalan ısıya maruz kalır.
- Her zaman ısıya dayanıklı cam kaseler, metal kaplar veya airfryer'da yüksek sıcaklıkta kullanımı güvenli olan alüminyum folyo tavalara kullanın. Eriyebileceği veya zararlı maddeler salabileceği için plastik, kağıt veya fırında kullanımı güvenli olmayan kaplardan kaçın.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararları ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazın fişini, pişirme işlemi bittikten hemen sonra çekmeyin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarı ve sıçrama koruması sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Senkronize bitirme işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (bakteri üreyebilir).
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.
- Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür (Şek. 3). Bu ara parçayı asla çıkarmayın.
- Kireç temizleme simgesi yandığında kireç temizleme işlemine devam edin.
- Cihazı duvardan 20 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışını doğrudan priz in önüne yerleştirmeyin. Sıcak buhar yoğunlaşp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.
- Normal kullanımda, ürünün çevresindeki havalandırmanın iyi olduğundan emin olunmalıdır.
- Buhar deliğinin içinde veya çevresinde buhar birikirse yumuşak ve kuru bir bezle silin.
- Boş prizde yoğunlaşma suyu varsa buralarda yoğunlaşma birikmesini önlemek için cihazın konumunu ayarlamanız veya priz toz kapağı kullanmanız önerilir.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için temizlerken alkalın temizlik maddeleri kullanmayın. Yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan kullanın.

- Bu cihaz 24 saate kadar kesintisiz çalışabilse de cihazın düzenli aralıklarla soğuması önemlidir. Cihazı soğuması beklenmeden sürekli çalıştırmak aşırı ısınmaya neden olabilir ve ürün ömrünü kısaltabilir. Güvenli kullanım için uzun süreli kullanımdan sonra cihazı kapatın ve tekrar çalıştırmadan önce soğumasını bekleyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Otomatik kapanma

- Bu cihaz otomatik kapanma işlevine sahiptir. 20 dakika içerisinde bir düğmeye basmazsanız cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve destek

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen home.id/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Eko Tasarım bilgileri

Model tanımlayıcıları için Eko Tasarım bilgileri: NA565

Tanım	Simge	Değer	Birim
Kapalı modda güç tüketimi	P _{off}	0,2	W
Bekleme modunda güç tüketimi	P _{sb}	/	W

Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için
gerekten süre

T_{sb}

20

Dk

Hizmet değeri için ölçüm standardı

EN 50564:2011

Daha fazla bilgi için iletişim bilgileri

DAP B.V.

Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollanda

Cihaz, KOMİSYON DÜZENLEMESİ (AB) 2023/826'nin ekolojik tasarım gerekliliklerine uygundur.

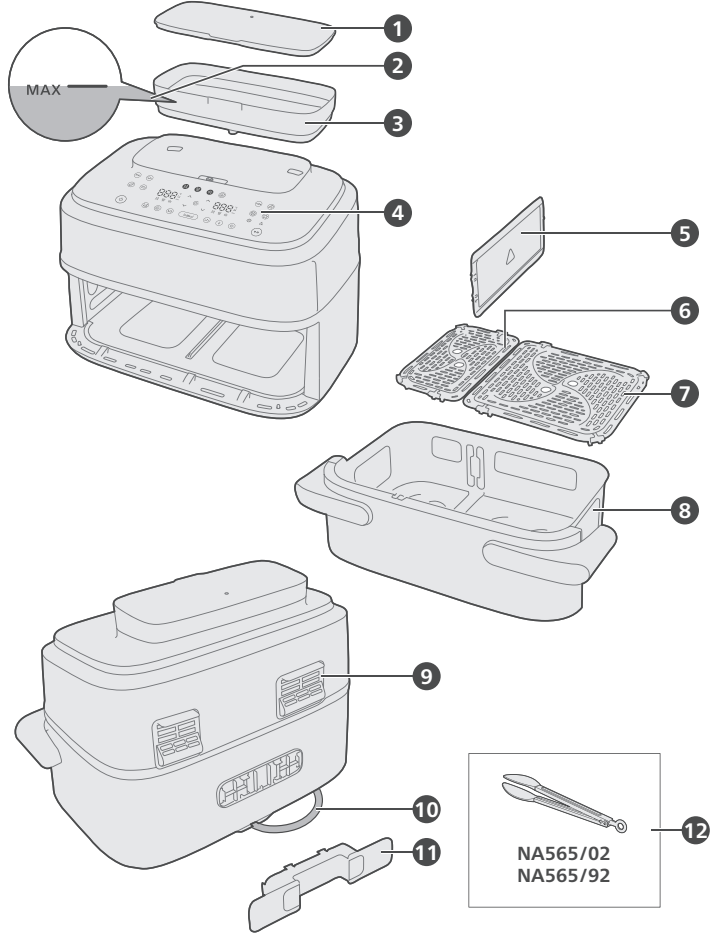
Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.home.id** adresinde kaydettirin.

Genel açıklama

Ürün hakkında genel bilgiler



- 1 Su haznesi kapağı
- 2 MAX su seviyesi göstergesi
- 3 Su haznesi
- 4 Kontrol paneli
- 5 Tava ayırıcı
- 6 Sol tava için alt plaka
- 7 Sağ tava için alt plaka

- 8 XXL tava/Mega sepet
- 9 Hava çıkışları
- 10 Güç kablosu
- 11 Kablo tutucu
- 12 Maşa (Yalnızca NA565/02, NA565/92)

Kontrol paneline genel bakış

Güç ve temel işlemler



Açma/kapatma düğmesi

Airfryer'ı açmak veya kapatmak için dokununuz.



Başlat/duraklat düğmesi

Pişirme işlemini başlatmak veya duraklatmak için dokununuz.



Havayla kızartma düğmesi

Çıtır çıtır yiyecekler için sıcak hava sirkülasyonu ile havayla kızartma işlemini başlatmak üzere dokununuz.



Buharla kızartma düğmesi

İyi yumuşak, dışı çıtır yiyecekler için buhar ve havayla kızartma işlemini başlatmak üzere dokununuz.



Buhar düğmesi

Yavaş ve eşit ısıtma için buharla yemek pişirmek üzere dokununuz.



Sol tava düğmesi

Sol tava'yı seçmek için dokununuz.



Sağ tava düğmesi

Sağ tava'yı seçmek için dokununuz.



XXL tava/Mega sepet düğmesi

XXL tava'yı/Mega sepeti seçmek için dokununuz.



Artırma/azaltma düğmeleri

Pişirme sıcaklığını ve süresini artırmak veya azaltmak için dokununuz.



Sıcaklık ayarı düğmesi

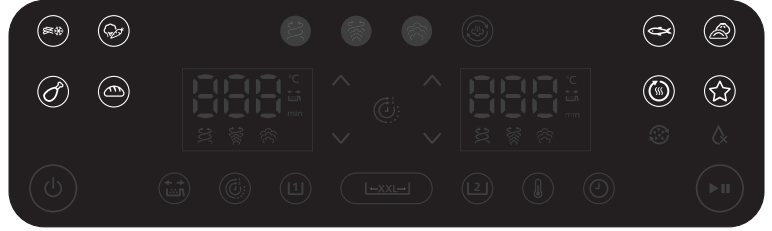
Sıcaklık ayarlama moduna girmek için dokununuz.



Süre ayarı düğmesi

Zaman ayarlama moduna girmek için dokununuz.

Ön ayarlı programlar



Dondurulmuş patates kızartması

Dondurulmuş patates kızartması, patates dilimleri veya mücver pişirmek için bu hazır ayarı kullanarak çıtır çıtır altın renkli bir sonuç elde edin.



Karışık sebze

Sebzeleri minimum yağ ile eşit şekilde kızartmak veya çıtır hale getirmek için bu ön ayarı kullanın.



Baget tavuk

Tavuk butlarını deri kısmı çıtır kalacak şekilde iyice pişirmek için bu ön ayarı kullanın.



Tepsidede pişen yiyecekler

Fırın yemeklerini eşit ısı dağılımıyla pişirmek ve ideal kızarma ve çıtırlik seviyesini elde etmek için bu ön ayarı kullanın.



Balık

Balık filetoalarını veya deniz ürünlerini sulu ve çıtır tutarak nazikçe pişirmek için bu ön ayarı kullanın.



Manti

Bu ön ayarı kullanarak dışı kırıtır, içi yumuşak dolgulu mantıları eşit şekilde pişirin.



Isıtma

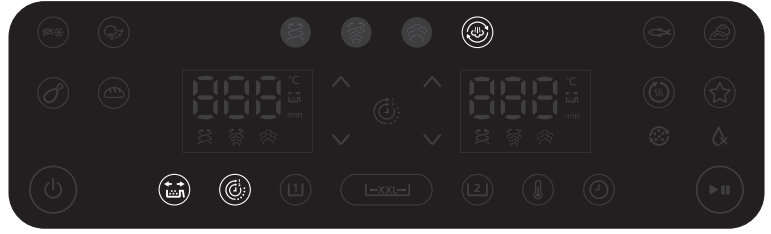
Yeniden ısıtma işlevi, pişmiş yemekleri aşırı pişirip kurutmadan hızla ısıtarak orijinal lezzetini ve dokusunu geri kazandırır.



Favori

Airfryer'iniz, bir sonraki seferde hızlı ve tutarlı kullanım (bk. "Favori işlevi") için tercih ettiğiniz zaman ve sıcaklığı favori olarak kaydetme özelliğine sahiptir.

Ek işlevler



Sallama hatırlatıcısı

Bu modelde bir sallama hatırlatıcısı bulunur. En iyi sonuçlar için hatırlatıcı alarmı çaldığı (bk. "Yiyecek sallama") an sepeti sallayın veya yiyecekleri çevirin.

Uyarıları açmak veya kapatmak için **Sallama Hatırlatıcısı** düğmesine basın. Etkinleştirildiğinde, bir bip sesi duyulur ve daha eşit sonuçlar için pişirme sırasında yiyeceğinizi sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatan düğme yanıp söner.



Buharla temizleme

Yağlı kalıntıları etkili bir şekilde çözer ve tavayı (bk. "Buharla temizleme") derinlemesine temizler.



Süre işlevi (senkronize etme)

Farklı (bk. "Süre işlevi (senkronize etme)") pişirme süreleri olsa bile her iki tavada pişirmenin aynı anda tamamlanmasını sağlamak için pişirme süresini otomatik olarak senkronize eder.

Ekran



Ekran

Pişirme süresini, sıcaklığı, pişirme modunu ve sallama hatırlatıcısını görüntüler.



Süre işlevi göstergesi

Süre işlevi etkinleştirildiğinde yanar.



"Su yok" hatırlatıcısı

Su haznesinde yeterli miktarda su olmadığına yanar.



Kireç temizleme hatırlatıcısı

Buhar özellikli işlevlerin kullanıldığı her 10 saatin sonunda, ekranda otomatik olarak bir kireç temizleme hatırlatıcısı görüntülenir ve yanıp söner.

İlk kullanımdan önce

Önemli: İlk kullanımda airfryer bir miktar duman ve koku yayabilir. Bu normaldir; duman ve koku birkaç dakika içerisinde dağılacaktır.

Dikkat: Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.

Dikkat: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.

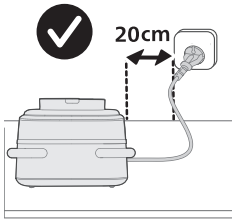
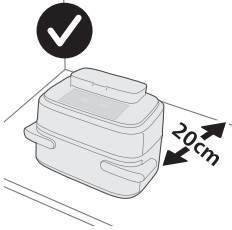
Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

Not: Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin.

Kullanım öncesi hazırlıklar

- 1 Cihazı sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Tava çekildikten sonra, çekilen ray için masada yeterli alan olduğundan emin olun.
- 2 Cihazın arkasında en az 20 cm boş alan bırakın.



Not: Kullanım sırasında hava çıkışlarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buharından ve hava çıkışlarından uzak tutun. Cihazı duvardan en az 20 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışlarını doğrudan priz önüne yerleştirmeyin.

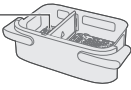
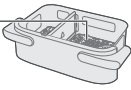
Not: Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.

Not: Sıcak buhar yoğunlaşmış yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.

Tava ayırıcıyı kullanma

Airfryer'ınızda XXL Tava/Mega Sepet ve çıkarılabilir ayırıcı bulunur. Böylece farklı şekillerde pişirme esnekliği elde edersiniz.

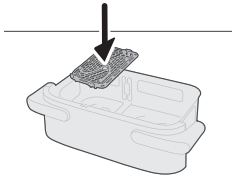
- Sol tava [1]: Yalnızca **Havayla kızartma** için geçerlidir
- Sağ tava [2], Mega sepet [XXL]: **Havayla pişirme, Buharla kızartma, Buharda pişirme, Buharla temizleme ve Kireç temizleme** için geçerlidir

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

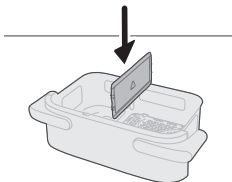
Sol tava [1]

Sol tava, küçük porsiyonlar veya yan yemekler için idealdir.

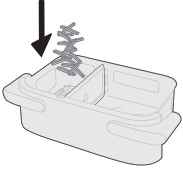
- 1 Alt plakayı sol tavaya yerleştirin.



- 2 Tava ayırıcıyı düzgün şekilde takın.



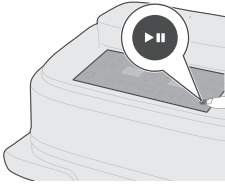
3 Malzemelerinizi sol tavaya ekleyin.



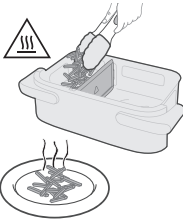
4 Kontrol panelinde **Sol tava [1]** öğesine dokunun.



5 Pişirme parametrelerini ayarlayın ve pişirmeye başlayın.



6 Pişirme bittiğinde, pişmiş yiyecekleri maşayla tavadan çıkarın.

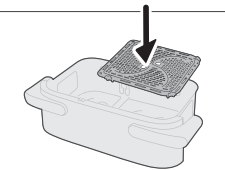


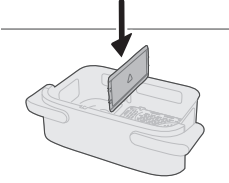
Not: NA565/02 ve NA565/92 modellerinde maşa pakete dahildir. Diğer modellerde maşa ayrı olarak satılır.

Sağ tava [2]

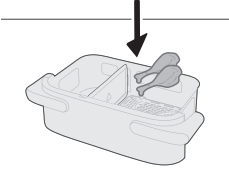
Sağ tava [2], büyük porsiyonlar veya ana yemekler için idealdir.

1 Alt plakayı sağ tavaya yerleştirin.





2 Tava ayırıcıyı düzgün şekilde takın.



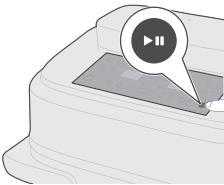
3 Malzemelerinizi sağ tavaya ekleyin.



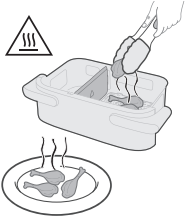
4 Kontrol panelinde **Sağ tava [2]** öğesine dokunun.



5 **Havayla kızartma, Buharla kızartma veya Buharda pişirme** modlarından birini seçin.



6 Pişirme parametrelerini ayarlayın ve pişirmeye başlayın.



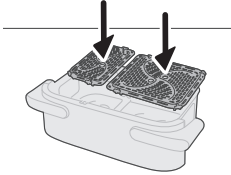
7 Pişirme bittiğinde, pişmiş yiyecekleri maşayla tavadan çıkarın.

Not: NA565/02 ve NA565/92 modellerinde maşa pakete dahildir. Diğer modellerde maşa ayrı olarak satılır.

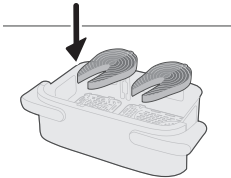
XXL tava/Mega sepet

XXL tava/Mega sepet, büyük porsiyonlar veya tüm yemekleri tek bir tavada pişirmek için idealdir.

1 Alt plakaları tavaya yerleştirin.



2 Malzemelerinizi tavaya ekleyin.



3 Kontrol panelinde **XXL** tavaya dokunun.





4 Havayla kızartma, Buharla kızartma veya Buharda pişirme modlarından birini seçin.

5 Pişirme parametrelerini ayarlayın ve pişirmeye başlayın.



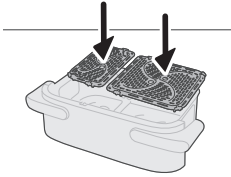
6 Pişirme bittiğinde, pişmiş yiyecekleri maşayla tavadan çıkarın.

Not: NA565/02 ve NA565/92 modellerinde maşa pakete dahildir. Diğer modellerde maşa ayrı olarak satılır.

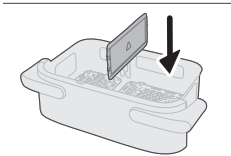
Çift tava modu

Lezzetleri karıştırmadan aynı anda iki farklı yiyecek pişirmek için idealdir.

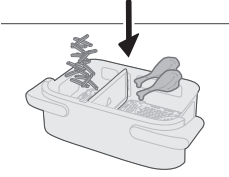
1 Alt plakaları tavaya yerleştirin.



2 Tava ayırıcısı düzgün şekilde takın.



3 Malzemelerinizi her iki tavaya ekleyin.



4 Kontrol panelinde **Sol tava [1]** öğesine dokunun.

5 Sol tava için pişirme parametrelerini ayarlayın.



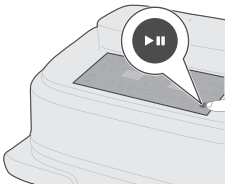
6 Kontrol panelinde **Sağ tava [2]** öğesine dokunun.

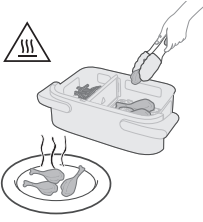


7 **Havayla kızartma, Buharla kızartma veya Buharda pişirme** modlarından birini seçin.



8 Pişirme parametrelerini ayarlayın ve pişirmeye başlayın.





9 Pişirme bittiğinde, pişmiş yiyecekleri maşayla tavadan çıkarın.

Not: NA565/02 ve NA565/92 modellerinde maşa pakete dahildir. Diğer modellerde maşa ayrı olarak satılır.

Piştirme modları

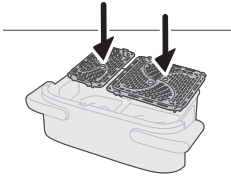
Buhar işlevli bu cihaz, çok çeşitli piştirme ihtiyaçlarına uygun tasarlanmış üç çok yönlü piştirme modu sunar.

- **Havayla Kızartma Modu**, atıştırılmalıklar ve kızartmalar için ideal olan, minimum yağ ile çıtır çıtır sonuçlar verir.
- **Buharla Kızartma Modu**, sıcak havayı ve buharı bir araya getirerek nemi hapseder ve altın rengi bir görünüm sağlar. Ev yapımı ekmek, pizza ve balık gibi hassas yiyecekler için idealdir.
- **Buhar Modu**, besinleri ve dokuları koruyarak malzemeleri nazik bir şekilde pişirmek için saf buhar kullanır; sebze ve deniz ürünleri için idealdir.

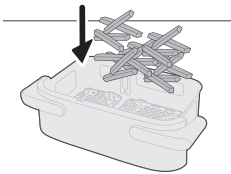
Manuel ayarlarla piştirme

Havayla kızartma modu

1 Alt plakaları tavaya yerleştirin.

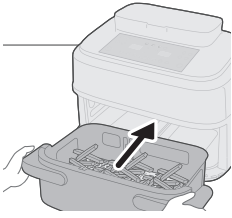


2 Tavaya malzemeleri ekleyin.



Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve piştirme süreleri için bkz. "Yiyecek tablosu".

Not: Piştirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya tavayı "**MAX**" çizgisini aşacak kadar doldurmaktan kaçının.

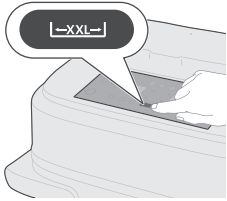


3 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.

Not: Tepsiyi yerine iyice oturana kadar cihazın içine doğru itin.



4 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokununuz.

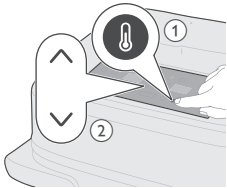


5 **XXL** düğmesine dokununuz.

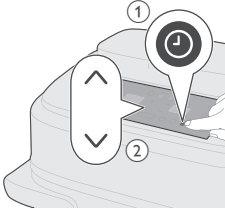
Not: Kullandığınız tavaya göre doğru tava düğmesine dokununuz.



6 Havayla kızartma moduna girmek için **Havayla kızartma** düğmesine dokununuz.

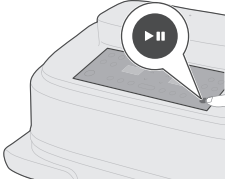


7 **Sıcaklık** düğmesine dokununuz ve ardından istenen pişirme sıcaklığını seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesine dokununuz.



8 Süre düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme süresini seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesine dokunun.

Not: Pişirme sıcaklığını ve süresini manuel olarak seçmenin yanı sıra rahatlık ve optimum sonuçlar için tasarlanmış çeşitli önceden ayarlanmış programlar arasından da seçim yapabilirsiniz.



9 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı geri yerleştirin.

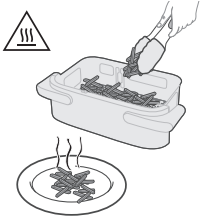
Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.



10 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



11 Pişen yemeği tavadan çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

Havayla kızartma modu için yiyecek tablosu

Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

Not

- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

- Pişirme sonuçları her yemek için kullanılan malzemelerin boyutuna veya hacmine göre değişir. Mükemmel sonuçlar elde etmek için pişirme ön ayarlarını kullandığınız malzemelere göre ayarlayın. Home ID Tarif Kitabı, malzeme boyutuna ve hacmine göre özelleştirme için kapsamlı bir kılavuz sunar.

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm / 0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	Sağ	1100 g/39 ons	200°C	32 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 16, 20, 24 ve 28. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
	Sol	600 g/21 ons	200°C	43 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 20, 25, 31 ve 36. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
	XXL	2000 g/70 ons	200°C	38 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 18, 23, 28 ve 33. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm / 0,3x0,3 inç) Küçük porsiyon	Sağ	800 g/28 ons	200°C	20-30 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 12, 15, 18 ve 21. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
	Sol	300 g/11 ons	200°C	22-28 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 13, 16, 20 ve 24. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
	XXL	1300 g/46 ons	200°C	28 dk	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 13, 17, 20 ve 25. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	Sağ	800 g/28 ons	180°C	29-31 dk	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın
	Sol	300 g/11 ons	180°C	36-38 dk	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın
	XXL	1100 g/38 ons	180°C	30-32 dk	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Dondurulmuş tavuk nugget	Sağ	600 g/21 ons	180°C	10-16 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
	Sol	300 g/11 ons	180°C	13-18 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın
	XXL	900 g/32 ons	180°C	11-15 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
Donmuş sigara böreği	Sağ	600 g/21 ons	180°C	12-18 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
	Sol	300 g/11 ons	180°C	12-18 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın
	XXL	900 g/32 ons	180°C	13-19 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 ons / adet)	Sağ	4 burger	200°C	10-16 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	Sol	2 burger	200°C	10-16 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	XXL	6 adet	200°C	10-16 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Rulo köfte	Sağ	1200 g / 42 ons	150°C	55-60 dk	Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 150 g/5 ons)	Sağ	4 adet	200°C	10-15 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	Sol	2 adet	200°C	12-17 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	XXL	8 adet	200°C	12-18 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
İnce sosıs (yaklaşık 50 g/1,8 ons / adet)	Sağ	10 adet	200°C	8-13 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	Sol	5 adet	200°C	10-14 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	XXL	14 adet	200°C	9-14 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin

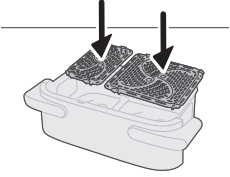
Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Baget tavuk (yaklaşık 100 g/3,5 ons / adet) Küçük porsiyon	Sağ	4 adet	190°C	23 dk	Küçük porsiyon baget tavuklarda optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 13. dakikasında yiyeceği manuel olarak sallayın, çevirin veya karıştırın
	Sol	4 adet	190°C	27 dk	Küçük porsiyon baget tavuklarda optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 14. dakikasında yiyeceği manuel olarak sallayın, çevirin veya karıştırın
	XXL	8 adet	190°C	28 dk	Küçük porsiyon baget tavuklarda optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 14. dakikasında yiyeceği manuel olarak sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 200 g/7 ons / adet)	Sağ	4 adet	180°C	15-25 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	Sol	3 adet	180°C	20-25 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	XXL	10 adet	180°C	22-25 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Bütün tavuk	Sağ	1200 g / 42 ons	180°C	45-60 dk	yok
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 ons / adet)	Sağ	3 adet	200°C	15-20 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	Sol	1 parça	200°C	16-20 dk	yok
	XXL	4 adet	200°C	18-25 dk	yok

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 ons)	Sağ	4 adet	160°C	10-14 dk	yok
	Sol	2 adet	160°C	16-22 dk	yok
	XXL	8 adet	160°C	16-21 dk	yok
Karışık sebze (büyükçe doğranmış) Büyük porsiyon	Sağ	1000 g/35 ons	180°C	23 dk	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 11 ve 17. dakikalarında yiyeceği manuel olarak sallayın
	Sol	800 g/14 ons	180°C	24 dk	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 12 ve 18. dakikalarında yiyeceği manuel olarak sallayın
	XXL	1800 g/63 ons	180°C	23 dk	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için sallama hatırlatıcısını kapatın ve pişirme işleminin 12 ve 18. dakikalarında yiyeceği manuel olarak sallayın
Muffin (yaklaşık 40 g/1,4 ons / muffin kabı)	Sağ	6 adet	160°C	13 dk	
	Sol	6 adet	160°C	16 dk	
	XXL	12 adet	160°C	15 dk	
Kek	Sağ	500 g/18 ons	150°C	30-35 dk	Pişirme aksesuarını kullanın

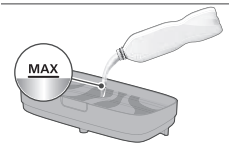
Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 75 g/2,7 ons / adet)	Sağ	4 adet	180°C	8 dk	
	Sol	3 adet	180°C	8 dk	
	XXL	8 adet	180°C	8 dk	
Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)	Sağ	12 adet	180°C	12-15 dk	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
	Sol	12 adet	190°C	15-18 dk	Pişirme sırasında 2 kez sallayın
	XXL	20 adet	190°C	15-20 dk	Pişirme sırasında 2 kez sallayın
Ev yapımı ekmek	Sağ	550 g/19 ons	150°C	30-40 dk	Pişirme aksesuarını kullanın. Pişirme kağıdı kullanmayın.

Buharla kızartma modu

- 1 Alt plakaları tavaya yerleştirin.

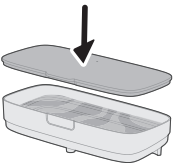


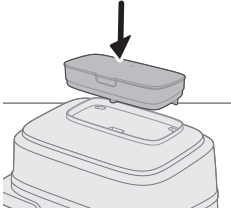
- 2 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.



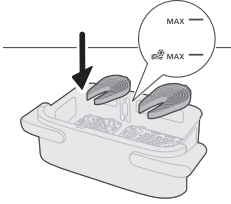
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

- 3 Su haznesinin kapağını sabitleyin.





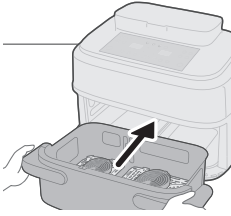
- 4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki olukla hizalayın ve yerine oturana dek iyice bastırın.



- 5 Tavaya malzemeleri ekleyin.

Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve pişirme süreleri için bkz. "Yiyecek tablosu".

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya tavayı "**MAX**" çizgisini aşacak kadar doldurmaktan kaçının.



- 6 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.

Not: Tepsiyi yerine iyice oturana kadar cihazın içine doğru itin.



- 7 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokununuz.

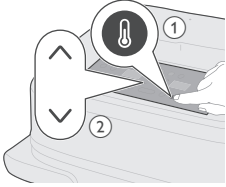


- 8 **XXL** düğmesine dokununuz.

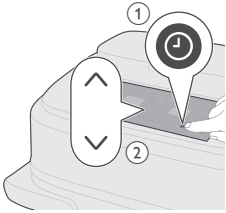
Not: Kullandığınız tavaya göre doğru tava düğmesine dokununuz.



- 9 Buharla kızartma moduna girmek için **Buharla kızartma düğmesine** dokunun.

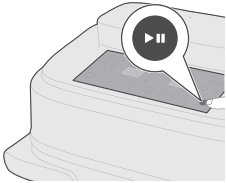


- 10 **Sıcaklık** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme sıcaklığını seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesine dokunun.



- 11 **Süre** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme süresini seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesine dokunun.

Not: Pişirme sıcaklığını ve süresini manuel olarak seçmenin yanı sıra rahatlık ve optimum sonuçlar için tasarlanmış çeşitli önceden ayarlanmış programlar arasından da seçim yapabilirsiniz.



- 12 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı geri yerleştirin.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.



- 13 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Tavayı çıkardığınızda her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



14 Pişen yiyeceği tavadan çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

Buharla kızartma modu için yiyecek tablosu

Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

Not

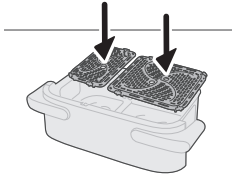
- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
- Pişirme sonuçları her yemek için kullanılan malzemelerin boyutuna veya hacmine göre değişir. Mükemmel sonuçlar elde etmek için pişirme ön ayarlarını kullandığınız malzemelere göre ayarlayın. Home ID Tarif Kitabı, malzeme boyutuna ve hacmine göre özelleştirme için kapsamlı bir kılavuz sunar.

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Küp doğranmış taze patates	Sağ	800 g / 28 oz	180°C	26-35 dk	Pişirme sırasında 2 kez sallayın
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	26-35 dk	Pişirme sırasında 2 kez sallayın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g / 4 oz / adet)	Sağ	10 adet	200°C	22-27 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	XXL	15 adet	200°C	23-28 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Tavuk göğsü (yaklaşık 200 g / 7 oz / adet)	Sağ	4 adet	180°C	18-22 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
	XXL	12 adet	180°C	18-23 dk	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g / 11-14 oz / adet)	Sağ	3 adet	200°C	15-20 dk	yok
	XXL	5 adet	200°C	15-20 dk	yok
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz)	Sağ	4 adet	160°C	12-16 dk	yok
	XXL	8 adet	160°C	15-20 dk	yok

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Karışık sebze	Sağ	1000 g / 35 oz	200°C	20-25 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın
Karnabahar	Sağ	600 g / 21 oz	150°C	19-21 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
	XXL	1400 g / 49 oz	150°C	19-23 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
Havuç	Sağ	600 g / 21 oz	150°C	20-24 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
	XXL	1200 g / 42 oz	150°C	20-25 dk	Pişirme süresinin yarısında sallayın veya çevirin
Ev yapımı ekmek	Sağ	550 g / 19 oz	180°C	30-35 dk	Pişirme aksesuarını kullanın. Pişirme kağıdı kullanmayın.
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	40-45 dk	Uygun bir pişirme tavaşı kullanın. Ekmeğin mümkün olduğunca düz olduğundan emin olun veya ekmeği iki parçaya bölün. Pişirme kağıdı kullanmayın.
Mantı	Sağ	400 g / 14 oz	170°C	15 - 20	yok
	XXL	700 g / 25 oz	170°C	17-22 dk	yok
Bütün tavuk	Sağ	1200 g / 42 oz	190°C	45-55 dk	yok
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190°C	50-60 dk	yok

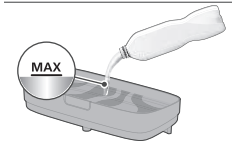
Buhar modu

- 1 Alt plakaları tavaya yerleştirin.

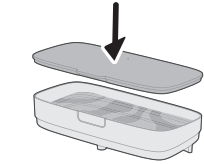


- 2 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

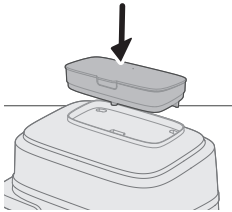
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.



- 3 Su haznesinin kapağını sabitleyin.



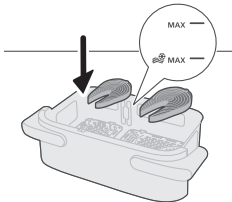
- 4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki olukla hizalayın ve yerine oturana dek iyice bastırın.

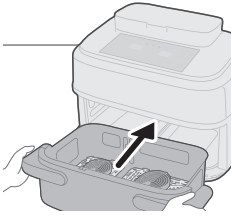


- 5 Tavaya malzemeleri ekleyin.

Not: Airfryer çok çeşitli malzemeler hazırlamak için uygundur. En iyi sonuçlar için önerilen miktarlar ve pişirme süreleri için bkz. "Yiyecek tablosu".

Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya tavayı "**MAX**" çizgisini aşacak kadar doldurmaktan kaçınin.



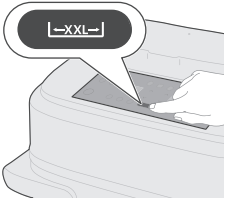


6 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.

Not: Tepsiyi yerine iyice oturana kadar cihazın içine doğru itin.



7 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.

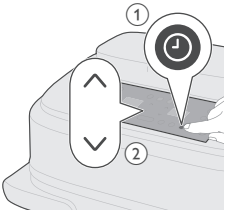


8 **XXL** düğmesine dokunun.

Not: Kullandığınız tavaya göre doğru tava düğmesine dokunun.



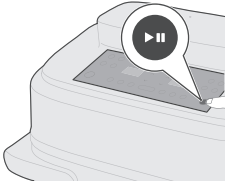
9 Buhar moduna girmek için **Buhar** düğmesine dokunun.



10 **Süre** düğmesine dokunun ve ardından istenen pişirme süresini seçmek için **Artırma** veya **Azaltma** düğmesine dokunun.

Not: Sıcaklık ayarı Buharda pişirme için devre dışı bırakılır.

Not: Pişirme süresini manuel olarak seçmenin yanı sıra rahatlık ve optimum sonuçlar için tasarlanan çeşitli önceden ayarlanmış programlar arasından da seçim yapabilirsiniz.



11 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tava'yı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tava'yı geri yerleştirin.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.

12 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tava'yı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Tava'yı çıkardığınızda her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



13 Pişen yiyeceği tavadan çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tava'yı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.



Buharda pişirme modu için yiyecek tablosu

Aşağıdaki tabloda çeşitli yiyecek türlerinin hazırlanması için önerilen temel ayarlar verilmiştir.

Not

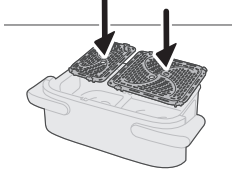
- Listelenen ayarlar kılavuz amaçlıdır. Malzeme kaynağı, boyutu, şekli ve markasının çeşitliliği nedeniyle tüm malzemeler için optimum sonuçlar garanti edilemez.
- Daha fazla miktarda yemek pişirirken (ör. patates kızartması, karides, baget tavuk, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı doku ve pişkinlik sağlamak için pişirme sırasında malzemeleri 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
- Pişirme sonuçları her yemek için kullanılan malzemelerin boyutuna veya hacmine göre değişir. Mükemmel sonuçlar elde etmek için pişirme ön ayarlarını kullandığınız malzemelere göre ayarlayın. Home ID Tarif Kitabı, malzeme boyutuna ve hacmine göre özelleştirme için kapsamlı bir kılavuz sunar.

Malzemeler	Tava	Yiyecek Miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Küp doğranmış taze patates	Sağ	800 g / 28 oz	100°C	28-35 dk	yok
	XXL	1200 g / 42 oz	100°C	30-35 dk	yok
Bütün patates (yaklaşık 250-300 g / 9-11 oz / adet)	Sağ	4 adet	100°C	45-55 dk	yok
	XXL	10 adet	100°C	40-50 dk	yok
Baget tavuk (yaklaşık 125 g / 4 oz / adet)	Sağ	10 adet	100°C	30-40 dk	yok
	XXL	15 adet	100°C	30-40 dk	yok
Tavuk göğsü (yaklaşık 200 g / 7 oz / adet)	Sağ	4 adet	100°C	20-25 dk	yok
	XXL	12 adet	100°C	30-40 dk	yok
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g / 11-14 oz / adet)	Sağ	3 adet	100°C	15-20 dk	yok
	XXL	8 adet	100°C	25-30 dk	yok
Sert sebzeler	Sağ	600 g / 21 oz	100°C	12-16 dk	yok
	XXL	1300 g / 45 oz	100°C	20-28 dk	yok
Mantı	Sağ	400 g/14 oz	100°C	15-20 dk	yok
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20-25 dk	yok
Domuz kaburgası	Sağ	300 g/11 oz	100°C	30-35 dk	Uygun boyuttaki plakayı kullanın
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40-45 dk	yok
Pilav	Sağ	320 g / 11 oz	100°C	25-30 dk	Pişirme kabı, silikon tepsi gibi pişirme kapları kullanın. Hazneye 320 ml su ekleyin, pirinç/su oranı 1:1,25 olmalıdır.
	XXL	640 g / 22 oz	100°C	25-30 dk	Uygun bir pişirme tavaı kullanın. Hazneye 600 ml su ekleyin, pirinç/su oranı 1:1,25 olmalıdır.
Hint yer elması/Tatlı patates (yaklaşık 100 g / 4 oz / adet)	Sağ	8 adet	100°C	45-60 dk	yok
	XXL	12 adet	100°C	45-60 dk	yok

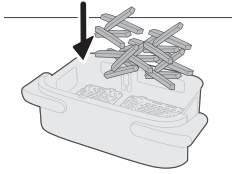
Ön ayarlarla pişirme

Bu cihaz, yemek hazırlamayı kolaylaştırmak için tasarlanmış çeşitli ön ayarlı pişirme programlarıyla birlikte gelir. Her bir ön ayar, belirli bir yiyecek türü için optimize edilmiştir; minimum çabayla lezzetli sonuçlar elde etmek için ideal sıcaklığı ve pişirme süresini otomatik olarak ayarlar.

1 Alt plakaları tavaya yerleştirin.

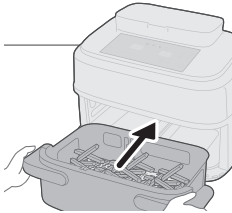


2 Tavaya malzemeleri ekleyin.



Not: Pişirme performansını etkileyebileceği için önerilen miktarları aşmaktan veya tavayı "**MAX**" çizgisini aşacak kadar doldurmaktan kaçının.

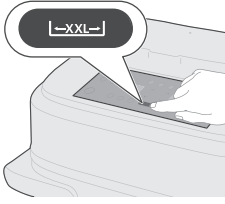
3 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.



Not: Tepsiyi yerine iyice oturana kadar cihazın içine doğru itin.

4 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokunun.





5 XXL düğmesine dokununuz.

Not: Kullandığınız tavaya göre doğru tava düğmesine dokununuz.

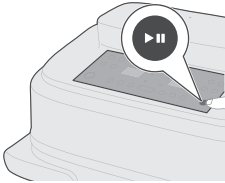


6 Pişirme modlarından birine girmek için **Havayla kızartma, Buharla kızartma** veya **Buharda pişirme** düğmesine dokununuz.

Not: **Buharla kızartma** veya **Buharda pişirme** modlarını kullanırken su haznesinin dolu olduğundan emin olun.



7 Pişirdiğiniz yiyeceğe göre önceden ayarlanmış programlardan birini seçin.



8 Pişirme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.

Not: Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Bunu yapmak için:

- Tavayı yavaşça dışarı çekin.
- Malzemeleri ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde sallayın veya çevirin.
- Pişirmeye devam etmek için tavayı geri yerleştirin.

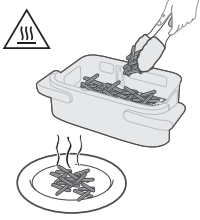
Not: Pişirme işlemini duraklatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın. Devam etmek için aynı düğmeye tekrar basın.

Not: Tava çıkarıldığında cihaz otomatik olarak duraklatılır. Tava cihaza geri yerleştirildiğinde pişirme işlemi otomatik olarak devam eder.



9 Pişirme işlemi tamamlandığında bir zamanlayıcı zili çalar. Tavayı dikkatlice çekip çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi sonrasında tava, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye (ör. nihale veya silikon mat) yerleştirin. Yiyeceğin türüne bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.



10 Pişen yemeği tavadan çıkarın.

Not: Fazla yağ veya malzemelerden çıkan yağ, tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme işlemleri arasında veya malzemeleri çalkalamadan önce fazla yağı dökmek isteyebilirsiniz. Bunu güvenli bir şekilde yapmak için tavayı ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fırın eldivenleri giyin. Yağı dikkatlice dökün.

XXL tava ön ayar tablosu (2750 W)

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma		Buharla kızartma		Buharda pişirme	
			Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık
	Dondurulmuş Patates Kızartması	1300 g	26 dk	200°C	-	-	-	-
	Sebze	1200 g	24 dk	200°C	20 dk	160°C	20 dk	100°C
	Baget tavuk	1875 g	30 dk	190°C	32 dk	200°C	40 dk	100°C
	Tepside pişen yiyecekler	1500 g	25 dk	180°C	27 dk	180°C	-	-
	Balık	2200 g	18 dk	200°C	20 dk	200°C	22 dk	100°C
	Mantı	800 g	-	-	22 dk	160°C	22 dk	100°C
	Tekrar ısıtma	850 g	6 dk	180°C	22 dk	160°C	16 dk	100°C

XXL tava ön ayar tablosu (2200 W-2300 W)

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma		Buharla kızartma		Buharda pişirme	
			Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık
	Dondurulmuş Patates Kızartması	1300 g	29 dk	200°C	-	-	-	-
	Sebze	1200 g	25 dk	200°C	21 dk	160°C	20 dk	100°C
	Baget tavuk	1875 g	32 dk	190°C	35 dk	200°C	40 dk	100°C

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma		Buharla kızartma		Buharda pişirme	
			Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık
	Tepside pişen yiyecekler	1500 g	28 dk	180°C	30 dk	180°C	-	-
	Balık	2200 g	20 dk	200°C	21 dk	200°C	22 dk	100°C
	Mantı	800 g	-	-	25 dk	160°C	22 dk	100°C
	Tekrar ısıtma	850 g	6 dk	180°C	22 dk	160°C	16 dk	100°C

Sağ tava için ön ayar tablosu (2750 W)

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma		Buharla kızartma		Buharda pişirme	
			Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık
	Dondurulmuş Patates Kızartması	800 g	24 dk	200°C	-	-	-	-
	Sebze	700 g	17 dk	200°C	15 dk	160°C	14 dk	100°C
	Baget tavuk	1200 g	22 dk	190°C	24 dk	200°C	27 dk	100°C
	Tepside pişen yiyecekler	700 g	19 dk	180°C	23 dk	160°C	-	-
	Balık	600 g	13 dk	190°C	15 dk	200°C	16 dk	100°C
	Mantı	400 g	-	-	18 dk	160°C	20 dk	100°C
	Tekrar ısıtma	500 g	7 dk	180°C	18 dk	160°C	13 dk	100°C

Sağ tava için ön ayar tablosu (2200 W-2300 W)

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma		Buharla kızartma		Buharda pişirme	
			Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık
	Dondurulmuş Patates Kızartması	800 g	28 dk	200°C	-	-	-	-

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma		Buharla kızartma		Buharda pişirme	
			Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık
	Sebze	700 g	18 dk	200°C	16 dk	160°C	14 dk	100°C
	Baget tavuk	1200 g	25 dk	190°C	27 dk	200°C	27 dk	100°C
	Tepside pişen yiyecekler	700 g	22 dk	180°C	26 dk	160°C	-	-
	Balık	600 g	16 dk	190°C	18 dk	200°C	16 dk	100°C
	Mantı	400 g	-	-	21 dk	160°C	20 dk	100°C
	Tekrar ısıtma	500 g	7 dk	180°C	18 dk	160°C	13 dk	100°C

Sol tava için ön ayar tablosu (2750 W)

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma	
			Süre	Sıcaklık
	Dondurulmuş Patates Kızartması	300 g	25 dk	200°C
	Sebze	400 g	30 dk	200°C
	Baget tavuk	625 g	27 dk	190°C
	Tepside pişen yiyecekler	450 g	20 dk	190°C
	Balık	400 g	19 dk	200°C
	Tekrar ısıtma	140 g	5 dk	160°C

Sol tava için ön ayar tablosu (2200 W-2300 W)

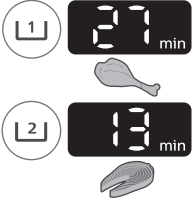
	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma	
			Süre	Sıcaklık
	Dondurulmuş Patates Kızartması	300 g	28 dk	200°C
	Sebze	400 g	32 dk	200°C
	Baget tavuk	625 g	30 dk	190°C

	Preset (Hafıza)	Önerilen ağırlık	Havayla kızartma	
			Süre	Sıcaklık
	Tepside pişen yiyecekler	450 g	25 dk	190°C
	Balık	400 g	22 dk	200°C
	Tekrar ısıtma	140 g	5 dk	160°C

Süre işlevi (senkronize etme)

Yemeklerinizin aynı anda hazır olması için 2 tavanın pişirme sürelerini otomatik olarak senkronize etmek üzere süre işlevini kullanın.

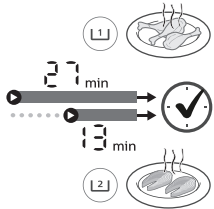
1 Her iki tava için pişirme süresini ayarlayın.



2 Süre işlevi düğmesine basın.



3 Her tava farklı zamanlarda pişirmeye başlar ancak pişirme işlemi aynı anda biter.



Favori işlevi

Favori işlevi, hızlı ve tutarlı kullanım için tercih ettiğiniz pişirme ayarlarını kaydetmenize olanak tanır.

Tava: Kullanmak istediğiniz tavayı [sol tava, sağ tava veya Mega sepet (XXL tava)] seçin

Mod: Bir tava seçtikten sonra pişirme modunuzu seçin: Havayla kızartma, Buharla kızartma ve Buharda pişirme. Not: Buharda pişirme ve Buharla kızartma modları yalnızca Mega sepette (XXL tava) veya sağ tavada bulunur.

Süre: Pişirme süresini tarifinize göre ayarlayın.

Sıcaklık: İsteddiğiniz pişirme sonuçlarını elde etmek için sıcaklığı ayarlayın.

Kaydet: Sol tava, sağ tava veya Mega sepet (XXL tava) için ayarlarınızı özelleştirdikten sonra ayarları favori ön ayar olarak kaydetmek için Favori düğmesini 2 saniye basılı tutun. Bir dahaki sefere, ayarları yeniden girmeden hemen pişirmeye başlamak için sepeti, pişirme modunu ve kayıtlı favori ön ayarı seçmeniz yeterlidir.



Yiyecek sallama

Ne zaman sallamak gerekir?

- Pişirme işleminin yarısında yiyeceği 2-3 kez veya isterseniz daha fazla sallayın veya çevirin.
- Bazı ön ayarlarda dahili bir sallama hatırlatıcı özelliği bulunur.

Neler sallanır?

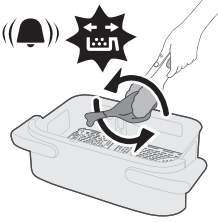
- Pişirme sırasında üst üste gelen patates kızartmaları veya nugget'lar gibi küçük ürünlerin her tarafının eşit şekilde çıtır olması ve dengeli pişmesi için genellikle sallanması gerekir.
- Bu yiyecekleri sallamamanız halinde düzensiz pişebilir veya bazı bölgelerde az pişmiş halde kalabilirler.
- Biftek gibi daha kalın malzemeler için pişirmenin yarısında çevirmek, tüm kenarlarda eşit kızarmaya yardımcı olur.

Nasıl sallanır?

Pişirme sırasında tavayı Airfryer'dan çıkarak yiyeceği sallayın, karıştırın veya çevirin.

Yiyecekleri güvenli bir şekilde sallamak için:

- 1 Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde tutun.



- 2 Sepeti hafifçe sallayın ve sıcak havanın tüm yiyecek yüzeylerine ulaşabildiğinden emin olun.

Sepet sallanamayacak kadar ağırsa:

- 1 Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

- 2 Malzemeleri karıştırmak veya çevirmek için silikon uçlu maşa veya mutfak aletleri kullanın. Sepeti yeniden yerleştirip pişirmeye devam edin.

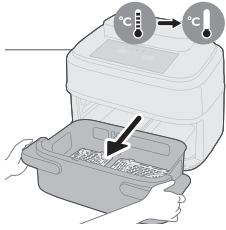
Not: Sepet çıkarıldığında Airfryer otomatik olarak duraklatılır. Sepet yerleştirilene kadar ekran hareketsiz kalır.

Not: Sepet yeniden takıldığında pişirme otomatik olarak devam eder.

Not: Cihazın soğumasına neden olabileceğinden sepetin uzun süre (30 saniyeden fazla) çıkarılmasından kaçının.

Temizleme

Rutin temizlik

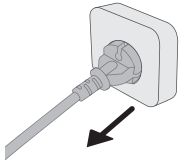


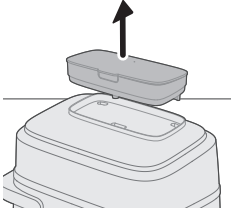
Uyarı: Temizlemeye başlamadan önce tavanın ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.

Uyarı: Tavada yapışmaz kaplama vardır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

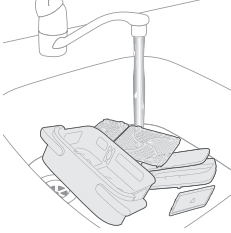
Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

- 1 Cihazı kapatmak için **Açma/Kapatma** düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.
- 2 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.

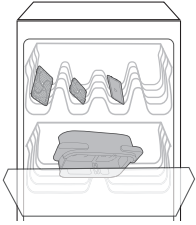




- 3 Buhar özellikli işlev kullanılmışsa su haznesini çıkarın ve kalan suyu boşaltın.



- 4 Tavayı, tava ayırıcıyı, alt plakaları ve su haznesini musluk altında, gerekirse ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin (bkz. "temizleme tablosu").



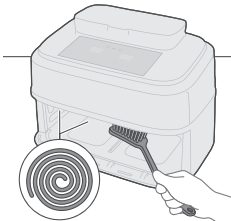
İpucu: Tavayı, tava ayırıcıyı ve alt plakaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

İpucu: Tavaya yemek kalıntıları yapışmışsa tavayı bulaşık deterjanlı sıcak suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tavadaki yağ lekelerini tavayı bulaşık deterjanlı sıcak suda bekleterek gideremiyorsanız sıvı yağ giderici kullanın.

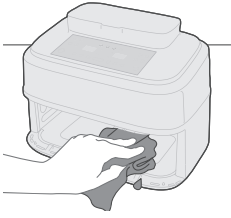
İpucu: Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kıllı fırça veya sert kıllı fırçalar kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanının üzerindeki kaplamaya zarar verebilir.



- 5 Çizikleri önlemek için cihazın dış ve iç yüzeyini kırıksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



- 6 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



- 7 Cihazın iç kısmını hafifçe nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.

Buharla temizleme

Buharla temizleme işlevi, yağlı kalıntıları etkili bir şekilde çözmeye yardımcı olur ve tavayı derinlemesine temizler.

Program 20 dakika boyunca çalışır ve şunlardan oluşur:

- Biriken artıkları çözmek için **15 dakika buharlı temizlik**.
- Tavanın kullanıma hazır olmasını sağlamak için **5 dakika kurutma**.

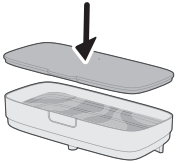
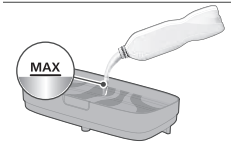
Not: Buharlı temizleme programını başlatırken, cihaz normal buhar moduna göre arkadan daha fazla buhar çıkartabilir. Bu normaldir ve yakındaki duvarlarda daha fazla yoğuşmanın meydana gelmesine neden olabilir.

Başlamadan önce lütfen aşağıdakilerden emin olun:

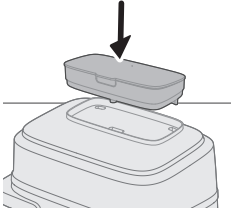
- Hava çıkışı doğrudan herhangi bir elektrik prizine dönük olmamalıdır.
- Cihazın yanına başka mutfak aletleri koymayın.
- Yoğuşma birikmesini en aza indirmek için cihaz ile duvar arasında en az 20 cm boşluk bırakın.

- 1 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

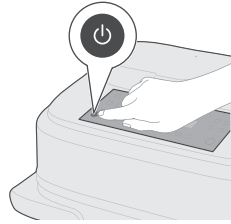
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.



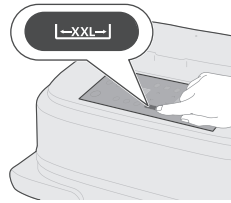
- 2 Su haznesinin kapağını sabitleyin.



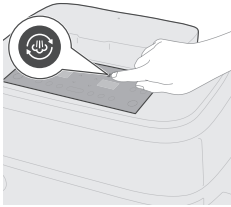
- 3 Su haznesini cihazın üst kısmındaki olukla hizalayın ve yerine oturana dek iyice bastırın.



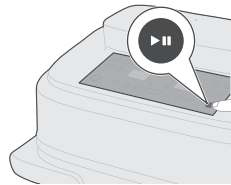
- 4 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokununuz.



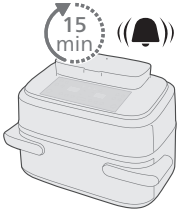
- 5 **XXL** düğmesine dokununuz.



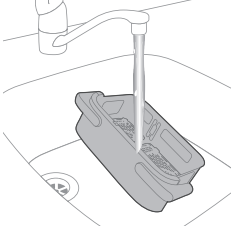
- 6 **Buharlı Temizleme** düğmesine dokununuz.



- 7 Buharlı temizleme işlemini başlatmak için **Başlat/durdur** düğmesine basın.



- 8 15 dakika sonra, cihaz sürekli sesli uyarı verir ve buharlı temizleme simgesi yanıp sönmeye başlar.



- 9 Tava'yı çıkarıp temizleyin.

Dikkat: Sıcak tava'yı tutmak için her zaman ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

Not: Tavada yağ kalırsa sabunlu su veya deterjanla bir sünger kullanarak tava'yı temizleyin, ardından tekrar durulayın.



- 10 Ardından tava'yı tekrar cihaza yerleştirin.

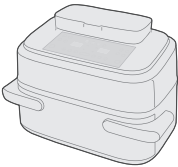
Not: Tepsiyi yerine iyice oturana kadar cihazın içine doğru itin.



- 11 Tava geri yerleştirildikten sonra otomatik olarak 5 dakikalık kurutma işlemi başlatılır.



- 12 5 dakika sonra, bir bip sesi, kurutmanın tamamlandığını bildirir.

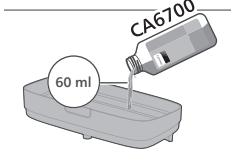


İpucu: İlk kullanım öncesinde veya cihaz uzun bir süre kullanılmadıysa su dolaşım sistemini ve pişirme bölgesini iyice temizlemek için "Buharlı temizleme" işlevini kullanmanızı öneririz.

Kireç Temizleme

Buhar özellikli işlevlerin kullanıldığı her 10 saatin sonunda, ekranda otomatik olarak bir kireç temizleme hatırlatıcısı görüntülenir ve yanıp söner. Bu, kireç temizleme programını çalıştırma zamanının geldiği anlamına gelir. Kireç temizleme programı, airfryer'ın su sisteminde biriken kireci temizleyerek kullanım ömrünü uzatmaya yardımcı olur.

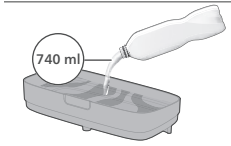
- 1 Su haznesini 60 ml Philips Kireç Çözücü CA6700 ile doldurun.



Not: Philips Kireç Çözücü CA6700 pakete dahil değildir. En iyi kireç temizleme sonuçları için ayrı olarak satın alın.

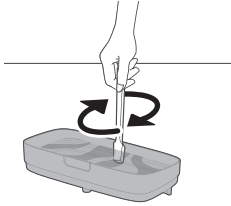
Not: Cihazdaki kireci temizlemek için Philips Kireç Çözücü CA6700/55'i kullanmanızı öneririz (Philips Çevrimiçi Mağazasından temin edilebilir). Her 10 saatlik buharla pişirme işlevi kullanımından sonra cihazdaki kirecin temizlenmesi gerekir. Sitrik asit tozu bazlı bir kireç çözücü kullanmayı düşünüyorsanız kireç çözücü solüsyon için **40 gram gıda sınıfı sitrik asit tozunu 800 ml suyla** karıştırmanızı öneririz. Cihazın kirecini temizlememek garantinizi geçersiz kılar.

- 2 Su haznesine 740 ml su doldurun.

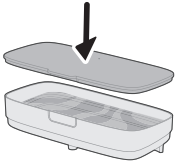


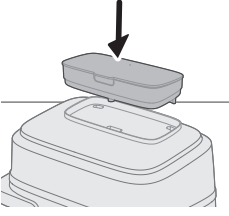
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

- 3 Su haznesinde suyu ve kireç çözücüyü eşit şekilde karıştırın.

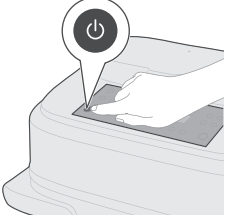


- 4 Su haznesinin kapağını sabitleyin.

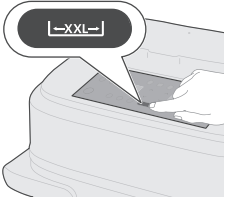




- 5 Su haznesini cihazın üst kısmındaki olukla hizalayın ve yerine oturana dek iyice bastırın.



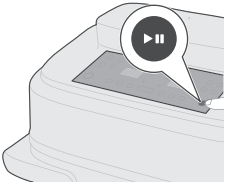
- 6 Cihazı çalıştırmak için **Açma/kapatma** düğmesine dokununuz.



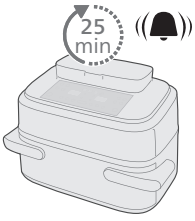
- 7 **XXL** düğmesine dokununuz.



- 8 **Buharlı temizleme** düğmesini 3 saniye basılı tutunuz.



- 9 Kireç temizleme işlemini başlatmak için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.



10 25 dakikalık kireç temizleme işleminden sonra cihaz bip sesi çıkarır ve size tavayı çıkarmanızı hatırlatır.

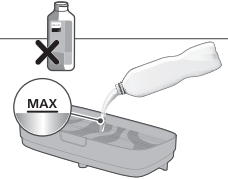


11 Tavayı çıkarın ve tavada kalan suyu dökün.

Dikkat: Sıcak tavayı tutarken dikkatli olun.



12 Su haznesinde kalan kireç temizleme solüsyonunu boşaltın.



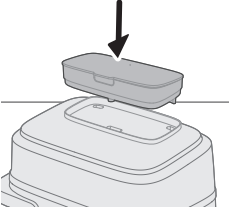
13 Su haznesini yalnızca suyla tekrar doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.



14 Tavayı tekrar cihaza yerleştirin.

Not: Tepsiyi yerine iyice oturana kadar cihazın içine doğru itin.



- 15** Su haznesini cihazın üst kısmındaki olukla hizalayın ve yerine oturana dek iyice bastırın.



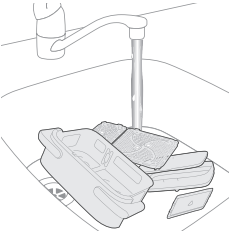
- 16** Kireç çözme işlemini sürdürmek için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.



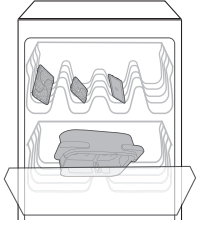
- 17** Kireç çözme işlemi 7 dakika daha sürer ve işlem bittiğinde cihaz yeniden sesli uyarı verir.



- 18** Tavayı çıkarın.



- 19** Tavayı, tava ayırıcısı, alt plakaları ve su haznesini musluk altında, gerekirse ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin (bkz. "temizleme tablosu").



İpucu: Tavayı, tava ayırıcısı ve alt plakaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Önemli: Sülfürik asit, hidroklorik asit, sülfamik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücü sıvıları hiçbir koşulda kullanmamalısınız; bunlar cihazınızın su sistemine zarar verebilir ve kireç birikimini düzgün bir şekilde çözmeyebilir.

Not: Suyun sert olduğu bir bölgede yaşıyorsanız cihazın kirecini daha sık temizlemeniz gerekebilir.

Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Not

- Airfryer'ı taşıırken kazara eğilmesini ve parçaların hasar görmesini önlemek için yatay hizada tutun ve ön taraftan tavayı destekleyin.
- Airfryer'ın çıkarılabilir parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.home.id/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısıyor.	İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.	Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm alanlar dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.
		Yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için cihaz açıldığında tava ve cihazın iç kısmı daima ısınır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı güvenlidir.
Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor.	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin.
	Tavadaki malzeme miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
	Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.	Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.
	Açma/kapatma düğmesine dokunmamışsınızdır.	Cihazı çalıştırmak için Açma/kapatma düğmesine dokunun.
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya alt plakayı yerleştirirken) Airfryer'ın tavaasında bazı küçük noktalar görülebilir.	Alt plakayı tavaya doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Plakayı açılı olarak yerleştirseniz plakanın yan tarafı, tavanın duvarına çarparak kaplamanın küçük parçalar halinde dökülmesine neden olabilir. Kullanılan malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.
	Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tavayı her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sığıyordu.	Yiyeceği tavaya yerleştirmeden önce kurulayın.
Airfryer'ın ekranında "E01" görüntüleniyor.	Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.	Cihazınız düşük bir ortam sıcaklığında saklanmışsa tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyin. Ekranınızda hala "E01" uyarısı görüntüleniyorsa servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E04", "E05", "E09" veya "E12" görüntüleniyor.	Cihazda bir arıza olabilir.	Cihazın fişini çıkarıp tekrar takmayı deneyin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Cihazın içinden tuhaf bir ses geliyor.	Bu cihaz, buharla pişirme fonksiyonunu etkinleştirmek için ısı sirkülasyonu sağlayan bir fan ve bir su pompası ile donatılmıştır. Çalışma sırasında bu bileşenlerden sesler duyabilirsiniz.	Bu normal ve beklenen bir durumdur. Ses belirgin şekilde artarsa veya değişirse daha fazla yardım için lütfen Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Kullanım sonrasında pişirme haznesinde su kalıyor.	Pişirme işleminden sonra pişirme bölmesinde su kaldığını fark edebilirsiniz. Bunun nedeni, çalışma sırasında oluşan buharın yemek ve haznenin iç duvarlarında yoğunlaşmasıdır.	Az miktarda yoğunlaşma normaldir. Yumuşak, nemli ve aşındırıcı olmayan bir bezle silmeniz yeterlidir.
🔌 yanıp sönüyor.	Su haznesinde su yoktur.	Su haznesine su ekleyin. Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.
	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiştir.	Su haznesini yerine sabitlemek için üzerine bastırın.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Dahili su borusu tıkanmıştır.	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
☹ yanıp sönüyor.	Bu, kireç temizleme hatırlatıcısıdır.	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. "Kireç temizleme" bölümüne bakın.
Buharda pişirme, buharla temizleme ve kireç temizleme sırasında duvarda bir miktar yoğuşma meydana gelir.	Bu normal bir durumdur. Cihaz, fazla buharı hava çıkışından tahliye edebilir. Bu buhar, iç fan tarafından yakındaki yüzeylere doğru itilerek duvarlarda gözle görünür yoğuşmaya neden olabilir.	Güvenli ve optimum kullanım sağlamak için: - Yoğuşma birikmesini azaltmak için cihazı duvardan en az 20 cm uzağa yerleştirin. - Elektrik tehlikelerini önlemek için hava çıkışının herhangi bir prize doğrudan bakmadığından emin olun. - Çalışma sırasında diğer mutfak aletlerini ünitenin yakınına koymayın. - Çevredeki yüzeylerde oluşan yoğuşmayı kurutmak için paspas veya yumuşak bir bez kullanın.
Airfryer'da su sızıntısı var.	Dahili Sızıntı (ör. su borusu veya dahili bileşenler).	Daha fazla yardım için ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
	Dış Kuvvetlerden Kaynaklanan Çatlaklar veya Hasarlar. Cihaz düşmüşse veya deforme olmuşsa sızıntılara neden olan yapısal hasar oluşmuş olabilir.	
	Su haznesi düzgün takılmamış veya hasar görmüş olabilir.	Su haznesini çıkarın ve düzgün şekilde yeniden takın. Görünür çatlak veya hasar olup olmadığını kontrol edin. Hasar varsa daha fazla yardım için Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer yeterince buhar üretmiyor.	Su haznesinde yeterli su yoktur.	Yeterli su olduğundan emin olmak için su haznesini kontrol edin.
	Su haznesi düzgün takılmamıştır.	Su haznesini yerine sabitlemek için üzerine bastırın.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Su girişi kirli veya tıkalıdır.	Tıkanıklıkları gidermek için temizleyin ve iyice durulayın.
	Buhar üretici tıkanmıştır veya boru hattında sızıntı vardır.	Cihaz uzun bir süre kullanıldıysa buhar üreticinin bakıma ihtiyacı olabilir. Buhar sistemini temizlemek için kireç temizleme programını çalıştırın. Kireç temizleme işleminden sonra sorun devam ederse daha fazla yardım için lütfen ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	1397
Κίνδυνος	1397
Προειδοποίηση	1397
Προσοχή	1399
Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)	1400
Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας	1400
Ανακύκλωση	1401
Εγγύηση και υποστήριξη	1401
Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού	1401
Εισαγωγή	1401
Γενική περιγραφή	1402
Επισκόπηση προϊόντος	1402
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου	1404
Πριν την πρώτη χρήση	1409
Προετοιμασίες πριν τη χρήση	1409
Χρήση του διαχωριστικού κάδου	1410
Αριστερός κάδος [1]	1410
Δεξιός κάδος [2]	1411
Κάδος XXL/Μεγάλο καλάθι	1413
Λειτουργία δύο κάδων	1414
Λειτουργίες μαγειρέματος	1416
Μαγείρεμα με μη αυτόματες ρυθμίσεις	1417
Λειτουργία τηγανίσματος με αέρα	1417
Λειτουργία τηγανίσματος με ατμό	1426
Λειτουργία ατμού	1431
Μαγείρεμα με προκαθορισμένα προγράμματα	1436
Πίνακας προεπιλογών κάδου XXL (2750W)	1439
Πίνακας προεπιλογών κάδου XXL (2200W-2300W)	1439
Πίνακας προεπιλογών για τον Δεξιό κάδο (2750W)	1440
Πίνακας προεπιλογών για τον Δεξιό κάδο (2200W-2300)	1440
Πίνακας προεπιλογών για τον Αριστερό κάδο (2750W)	1441
Πίνακας προεπιλογών για τον Αριστερό κάδο (2200W-2300W)	1441
Λειτουργία χρόνου (συγχρονισμός)	1442
Λειτουργία Αγαπημένα	1443
Ανακίνηση φαγητού	1443
Χρόνος ανακίνησης	1443
Τρόφιμα που μπορείτε να ανακινήσετε	1443
Τρόπος ανακίνησης	1444
Καθαρισμός	1444
Συνήθης καθαρισμός	1444
Καθαρισμός με ατμό	1446
Αφαλάτωση	1449
Αποθήκευση	1453

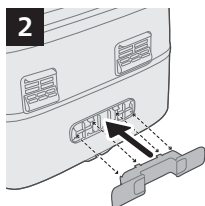
Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου, σε κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος, ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο (εικ. 1).
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στον κάδο τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.
- Πριν την πρώτη χρήση, πρέπει να συναρμολογηθεί ο χώρος αποθήκευσης καλωδίου στη συσκευή (εικ. 2). Μην αφαιρείτε ποτέ τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κρατώντας τη λαβή και από τις δύο πλευρές.



Προειδοποίηση

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα, η οποία προστατεύεται από ρελέ.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

3

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 20 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση (Εικ. 3).
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Επειδή το Airfryer διαθέτει δύο θαλάμους μαγειρέματος, η ηλεκτρική του ισχύς είναι μεγάλη. Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα άλλες ενεργοβόρες συσκευές στο ίδιο κύκλωμα (π.χ. βραστήρες, ηλεκτρικές ψηστιέρες κ.λπ). Διαφορετικά, μπορεί να ενεργοποιηθεί το ρελέ και να πέσει η ασφάλεια.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5°C έως 40°C.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό, πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό, να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι για να αποφύγετε εγκαύματα από τον ορμητικό ατμό.
- Το αδρανές τμήμα είναι πάντα καυτό, ακόμη και όταν το άλλο βρίσκεται σε λειτουργία.

- Το αχρησιμοποίητο τμήμα/κοιλότητα της συσκευής μπορεί να ζεσταθεί όταν το άλλο τμήμα/κοιλότητα είναι σε χρήση και συνιστάται να διατηρείτε όλα τα καλάθια στη θέση τους, ακόμη και όταν χρησιμοποιείται ένα μόνο τμήμα/κοιλότητα, και να τα ανοίγετε/αφαιρείτε μόνο όταν αυτό είναι απαραίτητο για την πλήρωση του καλάθιού.
- Μην τοποθετείτε το παράθυρο ατμού της συσκευής πάνω στην πρίζα.
- Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γυάλινα μπουλ ανθεκτικά στη θερμότητα, μεταλλικά σκεύη ή αλουμινένια δοχεία ασφαλή για χρήση σε υψηλές θερμοκρασίες στο Airfryer. Αποφύγετε τα πλαστικά, τα χάρτινα ή τα μη ασφαλή για χρήση σε φούρνο δοχεία, καθώς μπορεί να λιώσουν ή να απελευθερώσουν επιβλαβείς ουσίες.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάξετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα.
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Οι αντιστάσεις, οι άκρες των μεταλλικών εξαρτημάτων και το προστατευτικό πιτσιλίσματος μπορεί να καίνε.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία προγραμματισμένης ολοκλήρωσης μαγειρέματος (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).

- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να προσέχετε να μην πέσουν τα εξαρτήματα.
- Το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου λειτουργεί επίσης ως διαχωριστικό, καθώς δημιουργεί απόσταση μεταξύ της συσκευής και του τοίχου για την αποφυγή συσσώρευσης θερμότητας (Εικ. 3). Μην αφαιρείτε ποτέ αυτό το διαχωριστικό.
- Όταν ανάψει το εικονίδιο αφαλάτωσης, προχωρήστε στη διαδικασία αφαλάτωσης.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε την έξοδο αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα. Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.
- Αν συσσωρεύεται ατμός μέσα ή γύρω από την επιφάνεια της εξόδου ατμού, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
- Εάν υπάρχει συμπύκνωμα νερού στην κενή υποδοχή, συνιστάται η ρύθμιση της θέσης της συσκευής ή η χρήση του καλύμματος σκόνης της υποδοχής για την αποφυγή συσσώρευσης συμπυκνώματος στις κενές υποδοχές.
- Για αποφυγή βλάβης στη συσκευή, μην χρησιμοποιείτε αλκαλικές ουσίες καθαρισμού κατά το καθάρισμα. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
- Παρόλο που αυτή η συσκευή μπορεί να λειτουργεί συνεχόμενα για έως και 24 ώρες, είναι σημαντικό να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει ανά διαστήματα. Η συνεχής λειτουργία χωρίς να κρυώνει η συσκευή μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και να μειώσει τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Για ασφαλή χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την επανεκκινήσετε μετά από μεγάλες περιόδους μαγειρέματος.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

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

Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

- Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπί εντός 20 λεπτών, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, πατήστε το κουμπί κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας home.id/support.

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού για το αναγνωριστικό μοντέλου: NA565

Περιγραφές	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	P _{off}	0,2	W
Κατανάλωση ρεύματος σε λειτουργία αναμονής	P _{sb}	/	W
Χρονικό διάστημα πριν από την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση αναμονής	T _{sb}	20	Λεπτά
Πρότυπο μέτρησης της τιμής λειτουργίας	EN 50564:2011		
Στοιχεία επικοινωνίας για περισσότερες πληροφορίες	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		

Η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού της Επιτροπής (ΕΕ) 2023/826.

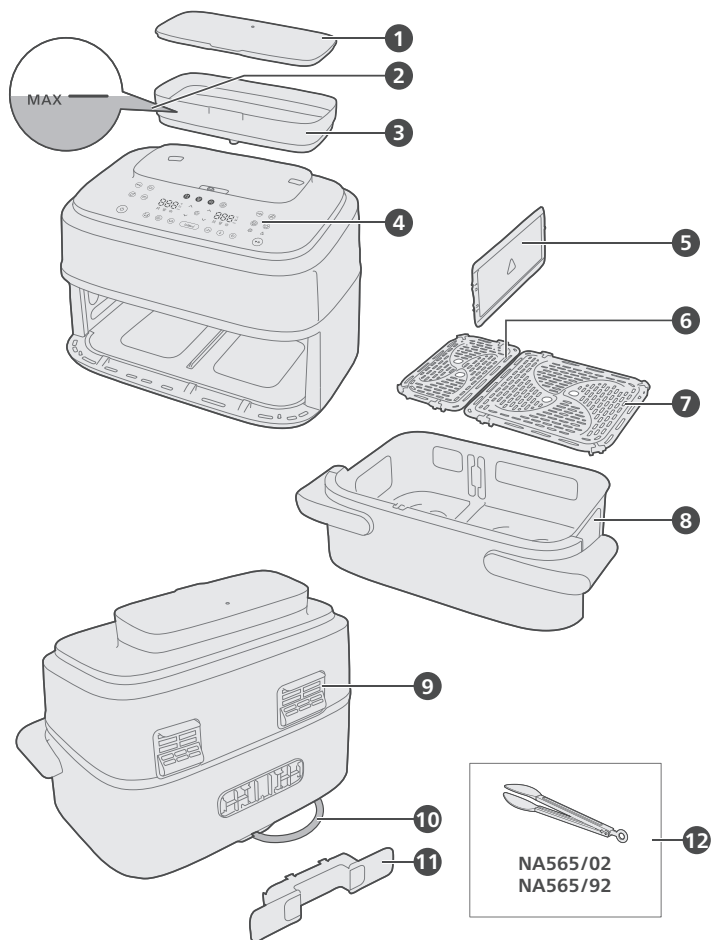
Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.home.id.

Γενική περιγραφή

Επισκόπηση προϊόντος



- 1 Καπάκι δοχείου νερού
- 2 Ένδειξη στάθμης νερού MAX
- 3 Δοχείο νερού
- 4 Πίνακας ελέγχου
- 5 Διαχωριστικό κάδου
- 6 Κάτω πλάκα για τον αριστερό κάδο

- 7 Κάτω πλάκα για τον δεξιό κάδο
- 8 Κάδος XXL/Μεγάλο καλάθι
- 9 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 10 Καλώδιο ρεύματος
- 11 Εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου

12 Λαβίδες κουζίνας (μόνο στα
NA565/02, NA565/92)

Επισκόπηση πίνακα ελέγχου

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και βασικές λειτουργίες



Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το Airfryer.



Κουμπί έναρξης/παύσης

Πατήστε για έναρξη ή παύση της διαδικασίας μαγειρέματος.



Κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος με αέρα

Πατήστε για να ξεκινήσει το τηγάνισμα με κυκλοφορία θερμού αέρα για τραγανή κρούστα.



Κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος με ατμό

Πατήστε για να ξεκινήσει το τηγάνισμα με συνδυασμό ατμού και αέρα, για ζουμερό εσωτερικό και τραγανή κρούστα.



Κουμπί ατμού

Πατήστε για να μαγειρέψετε το φαγητό με ατμό, για ήπιο και ομοιόμορφο ζέσταμα.



Κουμπί αριστερού κάδου

Πατήστε για να επιλέξετε τον αριστερό κάδο



Κουμπί δεξιού κάδου

Πατήστε για να επιλέξετε τον δεξιό κάδο



Κουμπί κάδου XXL/Μεγάλου καλαθιού

Πατήστε για να επιλέξετε τον κάδο XXL/Μεγάλο καλάθι



Κουμπιά αύξησης/μείωσης

Πατήστε για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και την ώρα.





Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

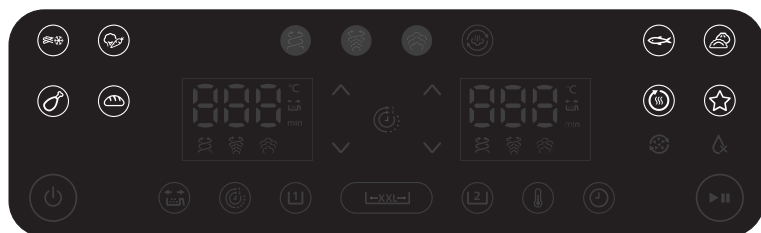
Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας.



Κουμπί ρύθμισης ώρας

Πατήστε για είσοδο στη λειτουργία ρύθμισης ώρας.

Προκαθορισμένα προγράμματα



Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να μαγειρέψετε κατεψυγμένες πατάτες, κυδωνάτες πατάτες ή τηγανίτες πατάτας με τραγανιστό, χρυσαφένιο φινίρισμα.



Ανάμεικτα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να πετύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο ή τραγανή υφή στα λαχανικά σας με ελάχιστο λάδι.



Μπούτια κοτόπουλου

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε τέλεια μπουτάκια κοτόπουλου με τραγανή πέτσα.



Ψητά σε δίσκο

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε τρόφιμα με ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και χρυσαφένια, τραγανά αποτελέσματα.



Ψάρι

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να μαγειρέψετε με προσεκτικό τρόπο φιλέτα ψαριού ή θαλασσινά, διατηρώντας την υγρασία και την υφή τους.



Ντάμπλινγκ

Χρησιμοποιήστε αυτήν την προεπιλογή για να ψήσετε ομοιόμορφα ντάμπλινγκς με τραγανή κρούστα και τρυφερή γέμιση.

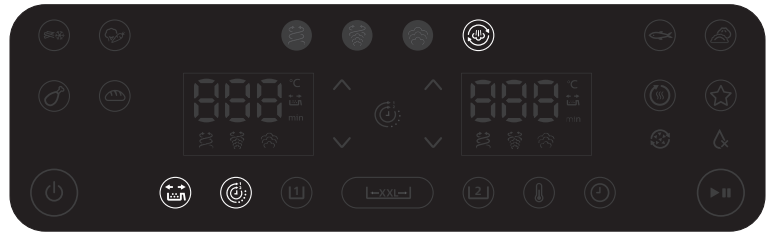
**Ξαναζέσταμα**

Η λειτουργία Ξαναζεστάματος ζεσταίνει γρήγορα το μαγειρεμένο φαγητό, επαναφέροντας την αρχική γεύση και υφή του χωρίς να το ψήνει υπερβολικά.

**Αγαπημένα**

Το Airfryer διαθέτει λειτουργία αποθήκευσης αγαπημένων για να αποθηκεύσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που προτιμάτε, για γρήγορη και συνεπή χρήση την επόμενη φορά (βλέπε «Λειτουργία Αγαπημένα»).

Πρόσθετες λειτουργίες



Υπενθύμιση ανακίνησης

Αυτό το μοντέλο διαθέτει υπενθύμιση ανακίνησης. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό αμέσως μόλις ηχήσει (βλέπε «Ανακίνηση φαγητού») η ειδοποίηση υπενθύμισης.

Πατήστε το κουμπί **Υπενθύμιση ανακίνησης** για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις ειδοποιήσεις. Όταν είναι ενεργοποιημένο, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και θα δείτε το κουμπί να αναβοσβήνει, υπενθυμίζοντάς σας να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα.



Καθαρισμός με ατμό

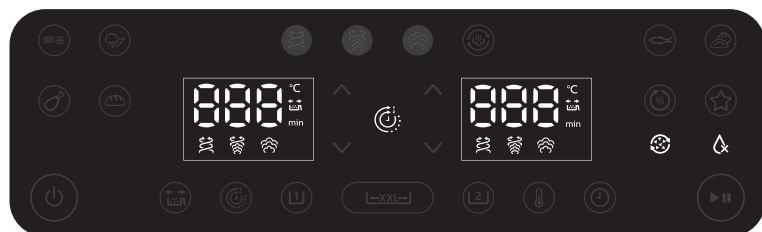
Διαλύει αποτελεσματικά τα υπολείμματα λίπους και καθαρίζει σε βάθος τον κάδο (βλέπε «Καθαρισμός με ατμό»).



Λειτουργία χρόνου (συγχρονισμός)

Συγχρονίζει αυτόματα τον χρόνο μαγειρέματος για να εξασφαλίσει ότι και οι δύο κάδοι ολοκληρώνουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα, ακόμα και αν υπάρχουν διαφορετικοί χρόνοι (βλέπε «Λειτουργία χρόνου (συγχρονισμός)» μαγειρέματος).

Οθόνη



Οθόνη

Εμφανίζει τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία, τη λειτουργία μαγειρέματος και την υπενθύμιση ανακίνησης.



Ένδειξη λειτουργίας χρόνου

Ανάβει όταν ενεργοποιείται η λειτουργία χρόνου.



Υπενθύμιση απουσίας νερού

Ανάβει όταν δεν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο νερού.



Υπενθύμιση αφαλάτωσης

Κάθε 10 ώρες χρήσης των λειτουργιών ατμού, στην οθόνη θα εμφανίζεται αυτόματα μια υπενθύμιση αφαλάτωσης που αναβοσβήνει.

Πριν την πρώτη χρήση

Σημαντικό: Κατά την πρώτη χρήση, το Airfryer μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί σε μερικά λεπτά.

Προσοχή: Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.

Προσοχή: Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.

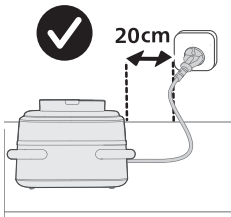
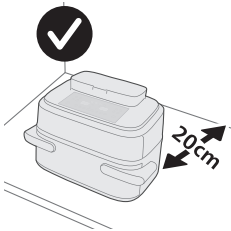
Προσοχή: Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Σημείωση: Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

Προετοιμασίες πριν τη χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος στο τραπέζι για την εκτεταμένη ράγα αφού τραβήξετε έξω τον κάδο.
- 2 Αφήστε τουλάχιστον 20 εκ. ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της χρήσης, βγαίνει καυτός ατμός από τις εξόδους αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας με ασφάλεια μακριά από τον ατμό και τις εξόδους. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε τις εξόδους αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.

Χρήση του διαχωριστικού κάδου

Το Airfryer σας διαθέτει έναν κάδο XXL/Μεγάλο καλάθι και ένα αποσπώμενο διαχωριστικό, που σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με διαφορετικούς τρόπους.

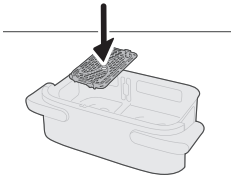
- Αριστερός κάδος [1]: ισχύει μόνο για **Τηγάνισμα με αέρα**
- Δεξιός κάδος [2], Μεγάλο καλάθι [XXL]: ισχύει για **Τηγάνισμα με αέρα, Τηγάνισμα με ατμό, Μαγείρεμα με ατμό, Καθαρισμό με ατμό και Αφαλάτωση**

					
					
 	✓	✗	✗	✗	✗
 	✓	✓	✓	✓	✓
 	✓	✓	✓	✓	✓

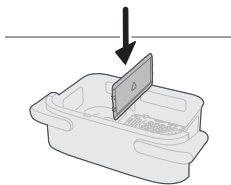
Αριστερός κάδος [1]

Ο αριστερός κάδος είναι ιδανικός για μικρότερες μερίδες ή συνοδευτικά πιάτα.

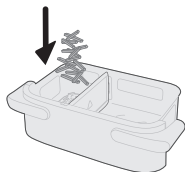
1 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα στον αριστερό κάδο.



- 2 Τοποθετήστε με ασφάλεια το διαχωριστικό κάδου.



- 3 Προσθέστε τα υλικά σας στον αριστερό κάδο.



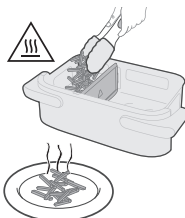
- 4 Πατήστε **Left Pan [1]** (Αριστερός κάδος [1]) στον πίνακα ελέγχου.



- 5 Ρυθμίστε τις παραμέτρους μαγειρέματος και ξεκινήστε το μαγείρεμα.



- 6 Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό από τον κάδο.

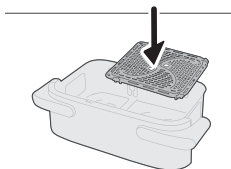


Σημείωση: Τα μοντέλα NA565/02 και NA565/92 περιλαμβάνουν λαβίδα κουζίνας στη συσκευασία. Στα άλλα μοντέλα, η λαβίδα πωλείται ξεχωριστά.

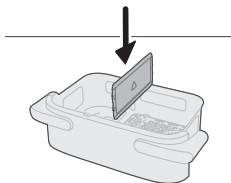
Δεξιός κάδος [2]

Ο δεξιός κάδος [2] είναι ιδανικός για μεγαλύτερες μερίδες ή κύρια πιάτα.

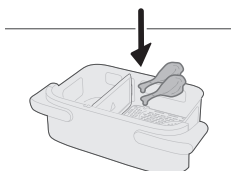
- 1 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα μέσα στον δεξιό κάδο.



- 2 Τοποθετήστε με ασφάλεια το διαχωριστικό κάδου.



- 3 Προσθέστε τα υλικά σας στον δεξιό κάδο.



- 4 Πατήστε **Right Pan [2]** (Δεξιός κάδος [1]) στον πίνακα ελέγχου.



- 5 Επιλέξτε τη λειτουργία **τηγανίσματος με αέρα**, **τηγανίσματος με ατμό** ή **μαγειρέματος με ατμό**.

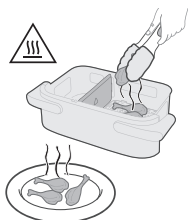


- 6** Ρυθμίστε τις παραμέτρους μαγειρέματος και ξεκινήστε το μαγείρεμα.



- 7** Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό από τον κάδο.

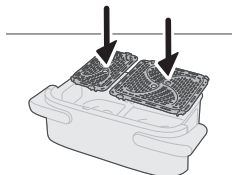
Σημείωση: Τα μοντέλα NA565/02 και NA565/92 περιλαμβάνουν λαβίδα κουζίνας στη συσκευασία. Στα άλλα μοντέλα, η λαβίδα πωλείται ξεχωριστά.



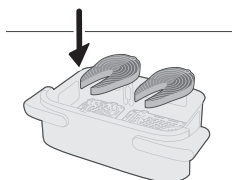
Κάδος XXL/Μεγάλο καλάθι

Ο κάδος XXL/Μεγάλο καλάθι είναι ιδανικός για μαγείρεμα μεγάλων μερίδων ή γευμάτων για όλη την οικογένεια σε έναν κάδο.

- 1** Τοποθετήστε την κάτω πλάκα μέσα στον κάδο.



- 2** Προσθέστε τα υλικά σας στον κάδο.



- 3 Πατήστε τον κάδο **XXL** στον πίνακα ελέγχου.



- 4 Επιλέξτε τη λειτουργία **τηγανίσματος με αέρα, τηγανίσματος με ατμό ή μαγειρέματος με ατμό**.

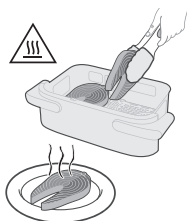


- 5 Ρυθμίστε τις παραμέτρους μαγειρέματος και ξεκινήστε το μαγείρεμα.



- 6 Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό από τον κάδο.

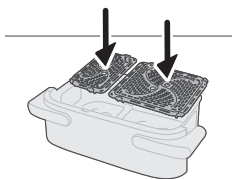
Σημείωση: Τα μοντέλα NA565/02 και NA565/92 περιλαμβάνουν λαβίδα κουζίνας στη συσκευασία. Στα άλλα μοντέλα, η λαβίδα πωλείται ξεχωριστά.



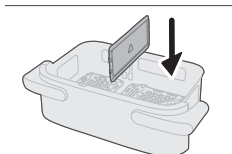
Λειτουργία δύο κάδων

Ιδανική για ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο φαγητών χωρίς να αναμειγνύονται οι γεύσεις.

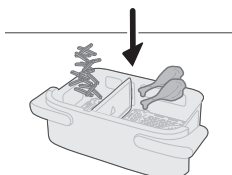
- 1 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα μέσα στον κάδο.



- 2 Τοποθετήστε με ασφάλεια το διαχωριστικό κάδου.



- 3 Προσθέστε τα υλικά σας στους δύο κάδους.



- 4 Πατήστε **Left Pan [1]** (Αριστερός κάδος [1]) στον πίνακα ελέγχου.

- 5 Ρυθμίστε τις παραμέτρους μαγειρέματος για τον αριστερό κάδο.



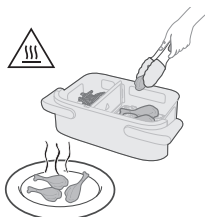
- 6 Πατήστε **Right Pan [2]** (Δεξιός κάδος [1]) στον πίνακα ελέγχου.





- 7 Επιλέξτε τη λειτουργία **τηγανίσματος με αέρα**, **τηγανίσματος με ατμό** ή **μαγειρέματος με ατμό**.

- 8 Ρυθμίστε τις παραμέτρους μαγειρέματος και ξεκινήστε το μαγείρεμα.



- 9 Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό από τον κάδο.

Σημείωση: Τα μοντέλα NA565/02 και NA565/92 περιλαμβάνουν λαβίδα κουζίνας στη συσκευασία. Στα άλλα μοντέλα, η λαβίδα πωλείται ξεχωριστά.

Λειτουργίες μαγειρέματος

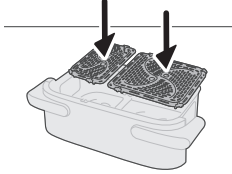
Αυτή η συσκευή με λειτουργία ατμού προσφέρει τρεις ευέλικτες λειτουργίες μαγειρέματος, σχεδιασμένες για ένα ευρύ φάσμα αναγκών μαγειρέματος.

- Η **λειτουργία τηγανίσματος με αέρα** προσφέρει τραγανά αποτελέσματα με ελάχιστο λάδι. Είναι ιδανική για αγαπημένα σνακ και τηγανητές λιχουδιές.
- Η **λειτουργία τηγανίσματος με ατμό** συνδυάζει ζεστό αέρα και ατμό, εγκλωβίζοντας την υγρασία και επιτυγχάνοντας χρυσαφένια κρούστα. Είναι ιδανική για ευαίσθητα φαγητά όπως σπιτικό ψωμί, σπιτική πίτσα και ψάρι.
- Η **λειτουργία μαγειρέματος με ατμό** χρησιμοποιεί σκέτο ατμό για ήπιο μαγείρεμα των τροφίμων, διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά και την υφή τους. Είναι ιδανική για λαχανικά και θαλασσινά.

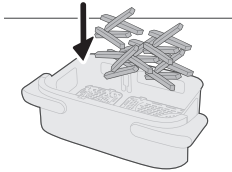
Μαγείρεμα με μη αυτόματες ρυθμίσεις

Λειτουργία τηγανίσματος με αέρα

- 1 Τοποθετήστε τις δύο κάτω πλάκες μέσα στον κάδο.



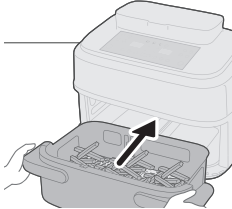
- 2 Προσθέστε τα υλικά στον κάδο.



Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε τον κάδο πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.

- 3 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.



Σημείωση: Πιέστε σταθερά τον κάδο στη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

- 4 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



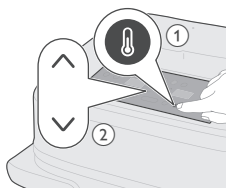


5 Πατήστε το κουμπί **XXL**.

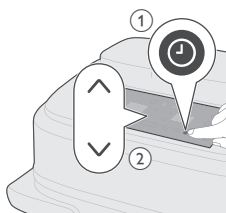
Σημείωση: Πατήστε το σωστό κουμπί κάδου σύμφωνα με τον κάδο που χρησιμοποιείτε.



6 Πατήστε το κουμπί **τηγανίσματος με αέρα** για να μεταβείτε στη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα.



7 Πατήστε το κουμπί **θερμοκρασίας** και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.



8 Πατήστε το κουμπί **Ώρας** και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Εκτός από τη μη αυτόματη επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να επιλέξετε από μια ποικιλία προκαθορισμένων προγραμμάτων, που έχουν σχεδιαστεί για ευκολία στο μαγείρεμα και βέλτιστα αποτελέσματα.



9 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα υλικά πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

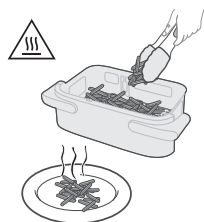
Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.



- 10** Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Να τοποθετείτε πάντα τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατασάρολας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν τα αφαιρείτε από τη συσκευή. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



- 11** Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από τον κάδο.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας τροφίμων για τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

Σημείωση

- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
- Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος ή τον όγκο των υλικών για κάθε πιάτο. Για τέλεια αποτελέσματα, προσαρμόστε τις προεπιλογές μαγειρέματος στα υλικά σας. Το βιβλίο συνταγών Home ID παρέχει έναν πλήρη οδηγό προσαρμογής με βάση το μέγεθος και τον όγκο των συστατικών.

Υλικά

Ορι-ζόντια κίνηση
Πο-σότητα τρο-φίμων
Θερμο-κρασία
Χρόνος (λεπτά)
Σημείωση

Δεξιά 1100 γρ./39 oz 200°C 32 λεπτά
Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 16, 20, 24 και 28 λεπτά.
Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.

Αριστερά 600 γρ./21 oz 200°C 43 λεπτά
Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 20, 25, 31 και 36 λεπτά.
Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.

XXL 2000 γρ./70 oz 200°C 38 λεπτά
Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 18, 23, 28 και 33 λεπτά.
Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.

Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)
Μεγάλη μερίδα

Υλικά

**Ορι-
ζόντια
κίνηση** **Πο-
σότητα
τρο-
φίμων** **Θερμο-
κρασία** **Χρόνος
(λεπτά)** **Σημείωση**

Δεξιά 800
γρ./28
oz 200°C 20 -
30 λεπτά Απενεργοποιήστε την
υπενθύμιση ανακίνησης και
ανακινήστε ή γυρίστε
εγκαίρως το φαγητό
χειροκίνητα στα 12, 15, 18
και 21 λεπτά.
Ανακινήστε 4 φορές κατά τη
διάρκεια του μαγειρέματος
για να πετύχετε βέλτιστη
απόδοση μαγειρέματος για
μεγάλες μερίδες από
τηγανητές πατάτες.

Αριστερά 300
γρ./11
oz 200°C 22 -
28 λεπτά Απενεργοποιήστε την
υπενθύμιση ανακίνησης και
ανακινήστε ή γυρίστε
εγκαίρως το φαγητό
χειροκίνητα στα 13, 16, 20
και 24 λεπτά.
Ανακινήστε 4 φορές κατά τη
διάρκεια του μαγειρέματος
για να πετύχετε βέλτιστη
απόδοση μαγειρέματος για
μεγάλες μερίδες από
τηγανητές πατάτες.

XXL 1300
γρ./46
oz 200°C 28 λεπτά Απενεργοποιήστε την
υπενθύμιση ανακίνησης και
ανακινήστε ή γυρίστε
εγκαίρως το φαγητό
χειροκίνητα στα 13, 17, 20
και 25 λεπτά.
Ανακινήστε 4 φορές κατά τη
διάρκεια του μαγειρέματος
για να πετύχετε βέλτιστη
απόδοση μαγειρέματος για
μεγάλες μερίδες από
τηγανητές πατάτες.

Δεξιά 800
γρ./28
oz 180°C 29 -
31 λεπτά Ανακινήστε 2-3 φορές στο
ενδιάμεσο

Αριστερά 300
γρ./11
oz 180°C 36 -
38 λεπτά Ανακινήστε 2-3 φορές στο
ενδιάμεσο

XXL 1100
γρ./38
oz 180°C 30-32 λε-
πτά Ανακινήστε 2-3 φορές στο
ενδιάμεσο

Λεπτές κατεψυγμένες
τηγανητές πατάτες (7x7
χιλ./0,3x0,3 ίντσες)
Μικρή μερίδα

Σπιτικές τηγανητές πατάτες
(πάχους
10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες)

Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Πο-σότητα τρο-φίμων	Θερμο-κρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	Δεξιά	600 γρ./21 oz	180°C	10 - 16 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	300 γρ./11 oz	180°C	13 - 18 λεπτά	Ανακινήστε στον μισό χρόνο
	XXL	900 γρ./32 oz	180°C	11 - 15 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	Δεξιά	600 γρ./21 oz	180°C	12 - 18 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	300 γρ./11 oz	180°C	12 - 18 λεπτά	Ανακινήστε στον μισό χρόνο
	XXL	900 γρ./32 oz	180°C	13 - 19 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	4 μπι-φτέκια	200°C	10 - 16 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	2 μπι-φτέκια	200°C	10 - 16 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	6 τεμάχια	200°C	10 - 16 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	Δεξιά	1200 γρ./42 oz	150°C	55 - 60 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	Δεξιά	4 τεμάχια	200°C	10 - 15 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	2 τεμάχια	200°C	12 - 17 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	8 τεμάχια	200°C	12 - 18 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο

Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Πο-σότητα τρο-φίμων	Θερμο-κρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	10 τεμάχια	200°C	8 - 13 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	5 τεμάχια	200°C	10 - 14 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	14 τεμάχια	200°C	9 - 14 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 100 γρ./3,5 oz/τεμάχιο) Μικρή μερίδα	Δεξιά	4 τεμάχια	190°C	23 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό χειροκίνητα στα 13 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από μπουτάκια κοτόπουλου.
	Αριστερά	4 τεμάχια	190°C	27 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό χειροκίνητα στα 14 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από μπουτάκια κοτόπουλου.
	XXL	8 τεμάχια	190°C	28 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό χειροκίνητα στα 14 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από μπουτάκια κοτόπουλου.

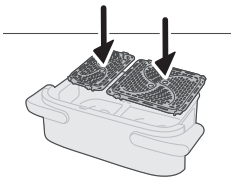
Υλικά	Ορι- ζόντια κίνηση	Πο- σότητα τρο- φίμων	Θερμο- κρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 200 γρ./7 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	4 τεμάχια	180°C	15 - 25 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	3 τεμάχια	180°C	20 - 25 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	10 τεμάχια	180°C	22 - 25 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο κοτόπουλο	Δεξιά	1200 γρ./42 oz	180°C	45 - 60 λεπτά	δ/υ
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	3 τεμάχια	200°C	15 - 20 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	Αριστερά	1 τεμάχιο	200°C	16 - 20 λεπτά	δ/υ
	XXL	4 τεμάχια	200°C	18 - 25 λεπτά	δ/υ
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	Δεξιά	4 τεμάχια	160°C	10 - 14 λεπτά	δ/υ
	Αριστερά	2 τεμάχια	160°C	16 - 22 λεπτά	δ/υ
	XXL	8 τεμάχια	160°C	16 - 21 λεπτά	δ/υ

Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Πο-σότητα τρο-φίμων	Θερμο-κρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα) Μεγάλη μερίδα	Δεξιά	1000 γρ. /35 oz	180°C	23 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε το φαγητό χειροκίνητα στα 11 και 17 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
	Αριστερά	800 γρ. /14 oz	180°C	24 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε το φαγητό χειροκίνητα στα 12 και 18 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
	XXL	1800 γρ./63 oz	180°C	23 λεπτά	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε το φαγητό χειροκίνητα στα 12 και 18 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
Μάφιν (περίπου 40 γρ./1,4 oz/φλιτζάνι)	Δεξιά	6 τεμάχια	160°C	13 λεπτά	
	Αριστερά	6 τεμάχια	160°C	16 λεπτά	
	XXL	12 τεμάχια	160°C	15 λεπτά	
Κέικ	Δεξιά	500 γρ./18 oz	150°C	30 - 35 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος

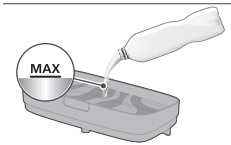
Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Πο-σότητα τρο-φίμων	Θερμο-κρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 75 γρ./ 2,7 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	4 τεμάχια	180°C	8 λεπτά	
	Αριστερά	3 τεμάχια	180°C	8 λεπτά	
	XXL	8 τεμάχια	180°C	8 λεπτά	
Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)	Δεξιά	12 τεμάχια	180°C	12 - 15 λεπτά	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
	Αριστερά	12 τεμάχια	190°C	15 - 18 λεπτά	Ανακινήστε 2 φορές στο ενδιάμεσο
	XXL	20 τεμάχια	190°C	15 - 20 λεπτά	Ανακινήστε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικό ψωμί	Δεξιά	550 γρ./19 oz	150°C	30 - 40 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος Μην χρησιμοποιείτε λαδόκολλα.

Λειτουργία τηγανίσματος με ατμό

1 Τοποθετήστε τις δύο κάτω πλάκες μέσα στον κάδο.

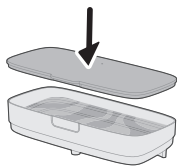


2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

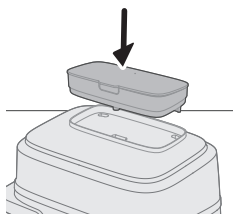


Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

- 3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού.



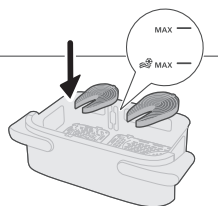
- 4 Ευθυγραμμίστε το δοχείο νερού με την αυλάκωση στο επάνω μέρος της συσκευής και πιέστε καλά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



- 5 Προσθέστε τα υλικά στον κάδο.

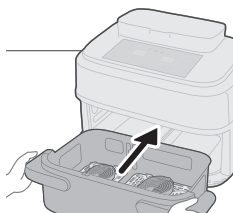
Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε τον κάδο πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "MAX", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



- 6 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Πιέστε σταθερά τον κάδο στη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



- 7 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



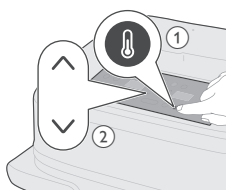


8 Πατήστε το κουμπί **XXL**.

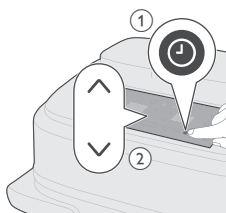
Σημείωση: Πατήστε το σωστό κουμπί κάδου σύμφωνα με τον κάδο που χρησιμοποιείτε.



9 Πατήστε το κουμπί **Τηγανίσματος με ατμό** για να μεταβείτε στη λειτουργία τηγανίσματος με ατμό.



10 Πατήστε το κουμπί **Θερμοκρασίας** και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.



11 Πατήστε το κουμπί **Ώρας** και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Εκτός από τη μη αυτόματη επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να επιλέξετε από μια ποικιλία προκαθορισμένων προγραμμάτων, που έχουν σχεδιαστεί για ευκολία στο μαγείρεμα και βέλτιστα αποτελέσματα.



12 Πατήστε το κουμπί **Έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

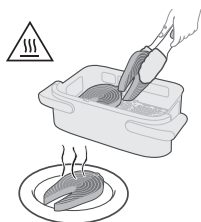
Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **Έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.



- 13** Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



- 14** Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από τον κάδο.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας τροφίμων για τη λειτουργία Τηγανίσματος με ατμό

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

Σημείωση

- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
- Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος ή τον όγκο των υλικών για κάθε πιάτο. Για τέλεια αποτελέσματα, προσαρμόστε τις προεπιλογές μαγειρέματος στα υλικά σας. Το βιβλίο συνταγών Home ID παρέχει έναν πλήρη οδηγό προσαρμογής με βάση το μέγεθος και τον όγκο των συστατικών.

Υλικά

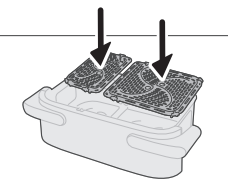
Υλικά	Ορι- ζόντια κίνηση	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρα- σία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	Δεξιά	800 γρ./28 oz	180°C	26 - 35 λεπτά	Ανακινήστε 2 φορές στο ενδιάμεσο
	XXL	1200 γρ./42 oz	180°C	26 - 35 λεπτά	Ανακινήστε 2 φορές στο ενδιάμεσο

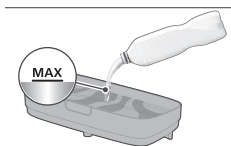
Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρα-σία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	10 τεμάχια	200°C	22 - 27 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	15 τεμάχια	200°C	23 - 28 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 200 γρ./7 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	4 τεμάχια	180°C	18 - 22 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	12 τεμάχια	180°C	18 - 23 λεπτά	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	3 τεμάχια	200°C	15 - 20 λεπτά	δ/υ
	XXL	5 τεμάχια	200°C	15 - 20 λεπτά	δ/υ
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	Δεξιά	4 τεμάχια	160°C	12- 16 λεπτά	δ/υ
	XXL	8 τεμάχια	160°C	15 - 20 λεπτά	δ/υ
Ανάμεικτα λαχανικά	Δεξιά	1000 γρ. /35 oz	200°C	20 - 25 λεπτά	Ανακινήστε στον μισό χρόνο
Κουνουπίδι	Δεξιά	600 γρ./21 oz	150°C	19 - 21 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	1400 γρ./49 oz	150°C	19 - 23 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
Καρότα	Δεξιά	600 γρ./21 oz	150°C	20 - 24 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο
	XXL	1200 γρ./42 oz	150°C	20 - 25 λεπτά	Ανακινήστε ή γυρίστε στον μισό χρόνο

Υλικά	Ορι- ζόντια κίνηση	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρα- σία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Σπιτικό ψωμί	Δεξιά	550 γρ./19 oz	180°C	30 - 35 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος Μην χρησιμοποιείτε λαδόκολλα.
	XXL	1200 γρ./42 oz	180°C	40 - 45 λεπτά	Χρησιμοποιήστε οποιοδήποτε κατάλληλο δίσκο ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι το καρβέλι ψωμιού είναι όσο πιο επίπεδο γίνεται ή χωρίστε το ψωμί σε δύο μικρότερα καρβέλια. Μην χρησιμοποιείτε λαδόκολλα.
Ντάμπλινγκ	Δεξιά	400 γρ./14 oz	170°C	15 - 20	δ/υ
	XXL	700 γρ./25 oz	170°C	17 - 22 λεπτά	δ/υ
Ολόκληρο κοτόπουλο	Δεξιά	1200 γρ./42 oz	190°C	45 - 55 λεπτά	δ/υ
	XXL	2 x 1200 γρ. / 42 oz	190°C	50 - 60 λεπτά	δ/υ

Λειτουργία ατμού

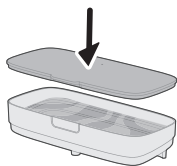
1 Τοποθετήστε τις δύο κάτω πλάκες μέσα στον κάδο.



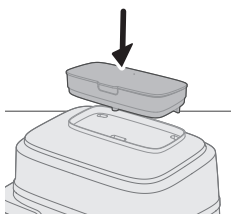


- 2** Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

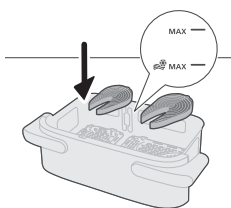
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.



- 3** Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού.



- 4** Ευθυγραμμίστε το δοχείο νερού με την αυλάκωση στο επάνω μέρος της συσκευής και πιέστε καλά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



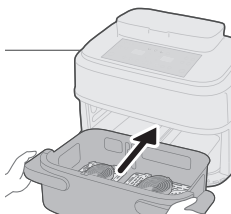
- 5** Προσθέστε τα υλικά στον κάδο.

Σημείωση: Το Airfryer είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα μεγάλης ποικιλίας υλικών. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε τον κάδο πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.

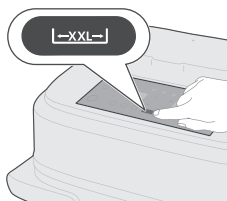
- 6** Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Πιέστε σταθερά τον κάδο στη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.





- 7 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

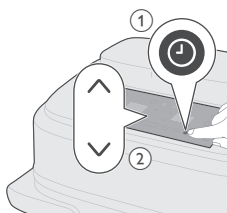


- 8 Πατήστε το κουμπί **XXL**.

Σημείωση: Πατήστε το σωστό κουμπί κάδου σύμφωνα με τον κάδο που χρησιμοποιείτε.



- 9 Πατήστε το κουμπί **Ατμού** για να μεταβείτε στη λειτουργία ατμού.



- 10 Πατήστε το κουμπί **Ώρας** και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **Αύξησης** ή **Μείωσης** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: Η ρύθμιση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη για το μαγείρεμα με ατμό.

Σημείωση: Εκτός από τη μη αυτόματη επιλογή του χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να επιλέξετε από μια ποικιλία προκαθορισμένων προγραμμάτων, που έχουν σχεδιαστεί για ευκολία στο μαγείρεμα και βέλτιστα αποτελέσματα.



- 11 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα περιεχόμενα πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

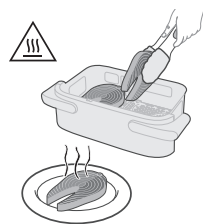
Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.



12 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Τοποθετείτε πάντα τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν αφαιρείτε το καλάθι. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



13 Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από τον κάδο.
Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας τροφίμων για τη λειτουργία Ατμού

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει τις συνιστώμενες βασικές ρυθμίσεις για την προετοιμασία διαφόρων τύπων τροφίμων.

- Σημείωση**
- Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται προορίζονται ως οδηγίες. Λόγω των διαφορών στην προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη марка των υλικών, τα βέλτιστα αποτελέσματα δεν είναι εγγυημένα για όλα τα υλικά.
 - Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να εξασφαλίσετε σταθερή υφή και επίπεδο μαγειρέματος.
 - Τα αποτελέσματα μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος ή τον όγκο των υλικών για κάθε πιάτο. Για τέλεια αποτελέσματα, προσαρμόστε τις προεπιλογές μαγειρέματος στα υλικά σας. Το βιβλίο συνταγών Home ID παρέχει έναν πλήρη οδηγό προσαρμογής με βάση το μέγεθος και τον όγκο των συστατικών.

Υλικά

	Ορι- ζόντια κίνηση	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρα- σία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	Δεξιά	800 γρ./28 oz	100°C	28 - 35 λεπτά	δ/υ
	XXL	1200 γρ./42 oz	100°C	30 - 35 λεπτά	δ/υ

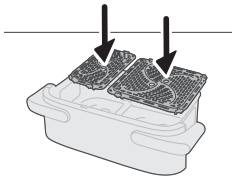
Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρα-σία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Ολόκληρη πατάτα (περίπου 250-300 γρ./9-11 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	4 τεμάχια	100°C	45 - 55 λεπτά	δ/υ
	XXL	10 τεμάχια	100°C	40 - 50 λεπτά	δ/υ
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	10 τεμάχια	100°C	30 - 40 λεπτά	δ/υ
	XXL	15 τεμάχια	100°C	30 - 40 λεπτά	δ/υ
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 200 γρ./7 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	4 τεμάχια	100°C	20 - 25 λεπτά	δ/υ
	XXL	12 τεμάχια	100°C	30 - 40 λεπτά	δ/υ
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	3 τεμάχια	100°C	15 - 20 λεπτά	δ/υ
	XXL	8 τεμάχια	100°C	25 - 30 λεπτά	δ/υ
Σκληρά λαχανικά	Δεξιά	600 γρ./21 oz	100°C	12 - 16 λεπτά	δ/υ
	XXL	1300 γρ./45 oz	100°C	20 - 28 λεπτά	δ/υ
Ντάμπλινγκ	Δεξιά	400 γρ. /14 oz	100°C	15 - 20 λεπτά	δ/υ
	XXL	800 γρ./28 oz	100°C	20 - 25 λεπτά	δ/υ
Χοιρινά παϊδάκια	Δεξιά	300 γρ. / 11 oz	100°C	30 - 35 λεπτά	Χρησιμοποιήστε μια πλάκα συγκεκριμένου μεγέθους
	XXL	1000 γρ. /35 oz	100°C	40-45 λεπτά	δ/υ

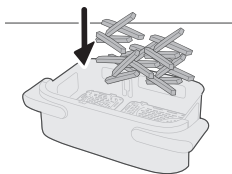
Υλικά	Ορι-ζόντια κίνηση	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρα-σία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Ρύζι	Δεξιά	320 γρ./11 oz	100°C	25 - 30 λεπτά	Χρήση του δοχείου μαγειρέματος, όπως δοχείο ψησίματος, δίσκος σιλικόνης κ.λπ. Προσθέστε 320 ml νερό στο δοχείο. Η αναλογία ρυζιού/νερού είναι 1:1,25.
	XXL	640 γρ./22 oz	100°C	25 - 30 λεπτά	Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε κατάλληλο δίσκο ψησίματος. Προσθέστε 600 ml νερό στο δοχείο. Η αναλογία ρυζιού/νερού είναι 1:1,25.
Γλυκοπατάτα (περίπου 100 γρ./4 oz/τεμάχιο)	Δεξιά	8 τεμάχια	100°C	45 - 60 λεπτά	δ/υ
	XXL	12 τεμάχια	100°C	45 - 60 λεπτά	δ/υ

Μαγείρεμα με προκαθορισμένα προγράμματα

Η συσκευή αυτή διαθέτει μια ποικιλία προεπιλεγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχουν σχεδιαστεί για την απλοποίηση της προετοιμασίας των γευμάτων. Κάθε προεπιλογή είναι βελτιστοποιημένη για ένα συγκεκριμένο είδος τροφίμων, ρυθμίζοντας αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος για να έχετε πεντανόστιμα αποτελέσματα με ελάχιστη προσπάθεια.

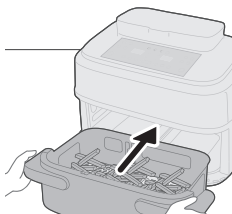
1 Τοποθετήστε τις δύο κάτω πλάκες μέσα στον κάδο.





2 Προσθέστε τα υλικά στον κάδο.

Σημείωση: Αποφύγετε να υπερβείτε τις προτεινόμενες ποσότητες ή να γεμίσετε τον κάδο πέρα από τη γραμμή με την ένδειξη "**MAX**", καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του μαγειρέματος.



3 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Πίεστε σταθερά τον κάδο στη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

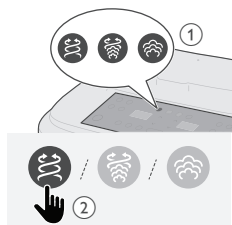


4 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



5 Πατήστε το κουμπί **XXL**.

Σημείωση: Πατήστε το σωστό κουμπί κάδου σύμφωνα με τον κάδο που χρησιμοποιείτε.



6 Πατήστε το κουμπί **τηγανίσματος με αέρα, τηγανίσματος με ατμό ή μαγειρέματος με ατμό** για να μεταβείτε σε μία από τις λειτουργίες μαγειρέματος.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το γεμάτο δοχείο νερού όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος **τηγανίσματος με ατμό** ή **μαγειρέματος με ατμό**.



- 7 Επιλέξτε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα, ανάλογα με το τρόφιμο που μαγειρεύετε.



- 8 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση: Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να το κάνετε αυτό:

- Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο προς τα έξω.
- Ανακινήστε ή γυρίστε τα υλικά πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

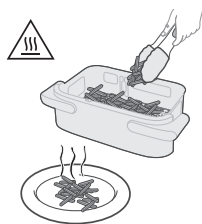
Σημείωση: Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί **έναρξης/παύσης**. Πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί για να συνεχίσετε.

Σημείωση: Η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί ο κάδος. Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.



- 9 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη. Τραβήξτε προσεκτικά προς τα έξω τον κάδο.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά θα είναι καυτά. Να τοποθετείτε πάντα τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (π.χ. σουπλά κατσαρόλας ή κάλυμμα σιλικόνης) όταν τα αφαιρείτε από τη συσκευή. Ανάλογα με το είδος των τροφίμων, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



- 10 Αφαιρέστε το μαγειρεμένο τρόφιμο από τον κάδο.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύετε, μπορεί να θέλετε να αδειάσετε το περιττό λάδι ή λίπος μεταξύ των δόσεων ή πριν ανακινήσετε το περιεχόμενο. Για να το κάνετε αυτό με ασφάλεια, τοποθετήστε τον κάδο πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου. Αδειάστε προσεκτικά το λάδι ή το λίπος.

Πίνακας προεπιλογών κάδου XXL (2750W)

	Προεπι- λογή	Συνι- στώμε- νο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα		Τηγάνισμα σε αέρα με ατμό		Μαγείρεμα στον ατμό	
			Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία
	Κατεψυγ- μένες τηγανητές πατάτες	1300 g	26 λεπτά	200°C	-	-	-	-
	Λαχανικά	1200 g	24 λεπτά	200°C	20 λεπτά	160°C	20 λεπτά	100°C
	Μπούτια κοτόπου- λου	1875 g	30 λεπτά	190°C	32 λεπτά	200°C	40 λεπτά	100°C
	Ψητά δίσκου	1500 g	25 λεπτά	180°C	27 λεπτά	180°C	-	-
	Ψάρι	2200 g	18 λεπτά	200°C	20 λεπτά	200°C	22 λεπτά	100°C
	Ντάμπλιν- γκ	800 γρ.	-	-	22 λεπτά	160°C	22 λεπτά	100°C
	Ξανα- ζέσταμα	850 g	6 λεπτά	180°C	22 λεπτά	160°C	16 λεπτά	100°C

Πίνακας προεπιλογών κάδου XXL (2200W-2300W)

	Προεπι- λογή	Συνι- στώμε- νο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα		Τηγάνισμα σε αέρα με ατμό		Μαγείρεμα στον ατμό	
			Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία
	Κατεψυγ- μένες τηγανητές πατάτες	1300 g	29 λεπτά	200°C	-	-	-	-
	Λαχανικά	1200 g	25 λεπτά	200°C	21 λεπτά	160°C	20 λεπτά	100°C
	Μπούτια κοτόπου- λου	1875 g	32 λεπτά	190°C	35 λεπτά	200°C	40 λεπτά	100°C
	Ψητά δίσκου	1500 g	28 λεπτά	180°C	30 λεπτά	180°C	-	-
	Ψάρι	2200 g	20 λεπτά	200°C	21 λεπτά	200°C	22 λεπτά	100°C

	Προεπι- λογή	Συνι- στώμε- νο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα		Τηγάνισμα σε αέρα με ατμό		Μαγείρεμα στον ατμό	
			Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία
	Ντάμπλιν- γκ	800 γρ.	-	-	25 λεπτά	160°C	22 λεπτά	100°C
	Ξανα- ζέσταμα	850 g	6 λεπτά	180°C	22 λεπτά	160°C	16 λεπτά	100°C

Πίνακας προεπιλογών για τον Δεξιό κάδο (2750W)

	Προεπι- λογή	Συνι- στώμε- νο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα		Τηγάνισμα σε αέρα με ατμό		Μαγείρεμα στον ατμό	
			Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία
	Κατεψυγ- μένες τηγανητές πατάτες	800 γρ.	24 λεπτά	200°C	-	-	-	-
	Λαχανικά	700 g	17 λεπτά	200°C	15 λεπτά	160°C	14 λεπτά	100°C
	Μπούτια κοτόπου- λου	1200 g	22 λεπτά	190°C	24 λεπτά	200°C	27 λεπτά	100°C
	Ψητά δίσκου	700 g	19 λεπτά	180°C	23 λεπτά	160°C	-	-
	Ψάρι	600 g	13 λεπτά	190°C	15 λεπτά	200°C	16 λεπτά	100°C
	Ντάμπλιν- γκ	400 g	-	-	18 λεπτά	160°C	20 λεπτά	100°C
	Ξανα- ζέσταμα	500 g	7 λεπτά	180°C	18 λεπτά	160°C	13 λεπτά	100°C

Πίνακας προεπιλογών για τον Δεξιό κάδο (2200W-2300)

	Προεπι- λογή	Συνι- στώμε- νο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα		Τηγάνισμα σε αέρα με ατμό		Μαγείρεμα στον ατμό	
			Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία
	Κατεψυγ- μένες τηγανητές πατάτες	800 γρ.	28 λεπτά	200°C	-	-	-	-

	Προεπι- λογή	Συνι- στώμε- νο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα		Τηγάνισμα σε αέρα με ατμό		Μαγείρεμα στον ατμό	
			Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία	Ώρα	Θερμο- κρασία
	Λαχανικά	700 g	18 λεπτά	200°C	16 λεπτά	160°C	14 λεπτά	100°C
	Μπούτια κοτόπου- λου	1200 g	25 λεπτά	190°C	27 λεπτά	200°C	27 λεπτά	100°C
	Ψητά δίσκου	700 g	22 λεπτά	180°C	26 λεπτά	160°C	-	-
	Ψάρι	600 g	16 λεπτά	190°C	18 λεπτά	200°C	16 λεπτά	100°C
	Ντάμπλιν- γκ	400 g	-	-	21 λεπτά	160°C	20 λεπτά	100°C
	Ξανα- ζέσταμα	500 g	7 λεπτά	180°C	18 λεπτά	160°C	13 λεπτά	100°C

Πίνακας προεπιλογών για τον Αριστερό κάδο (2750W)

	Προεπιλογή	Συνιστώμενο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα	
			Ώρα	Θερμοκρασία
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300 g	25 λεπτά	200°C
	Λαχανικά	400 g	30 λεπτά	200°C
	Μπούτια κοτόπουλου	625 g	27 λεπτά	190°C
	Ψητά δίσκου	450 g	20 λεπτά	190°C
	Ψάρι	400 g	19 λεπτά	200°C
	Ξαναζέσταμα	140 g	5 λεπτά	160°C

Πίνακας προεπιλογών για τον Αριστερό κάδο (2200W-2300W)

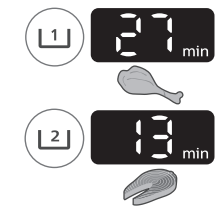
	Προεπιλογή	Συνιστώμενο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα	
			Ώρα	Θερμοκρασία
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300 g	28 λεπτά	200°C
	Λαχανικά	400 g	32 λεπτά	200°C

	Προεπιλογή	Συνιστώμενο βάρος	Τηγάνισμα σε αέρα	
			Ώρα	Θερμοκρασία
	Μπούτια κοτόπουλου	625 g	30 λεπτά	190°C
	Ψητά δίσκου	450 g	25 λεπτά	190°C
	Ψάρι	400 g	22 λεπτά	200°C
	Ξαναζέσταμα	140 g	5 λεπτά	160°C

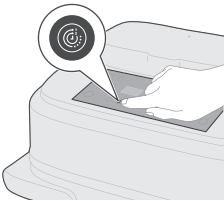
Λειτουργία χρόνου (συγχρονισμός)

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία χρόνου για να συγχρονίσετε αυτόματα τους χρόνους μαγειρέματος στους 2 κάδους, ώστε τα γεύματά σας να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.

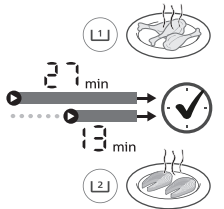
1 Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος και στους δύο κάδους.



2 Πατήστε το κουμπί λειτουργίας Χρόνου.



3 Κάθε κάδος θα ξεκινήσει το μαγείρεμα σε διαφορετικό χρόνο, αλλά θα το ολοκληρώσει ταυτόχρονα.



Λειτουργία Αγαπημένα

Η λειτουργία Αγαπημένα σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις μαγειρέματος για γρήγορη και συνεπή χρήση.

Κάδος: Επιλέξτε τον κάδο που θέλετε να χρησιμοποιήσετε - Αριστερός κάδος, δεξιός κάδος ή Μεγάλο καλάθι (κάδος XXL)

Λειτουργία: Αφού επιλέξετε έναν κάδο, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος: Τηγάνισμα με αέρα, Τηγάνισμα με ατμό ή Μαγείρεμα στον ατμό. Σημείωση: Οι λειτουργίες μαγειρέματος στον ατμό και τηγανίσματος με ατμό είναι διαθέσιμες μόνο για το Μεγάλο καλάθι (κάδος XXL) ή το δεξί καλάθι.

Χρόνος: Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος ανάλογα με τη συνταγή σας.

Θερμοκρασία: Ρυθμίστε τη θερμοκρασία για να εξασφαλίσετε τα μαγειρικά αποτελέσματα που θέλετε.

Αποθήκευση: Αφού προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις για τον αριστερό κάδο, τον δεξιό κάδο ή το Μεγάλο καλάθι (κάδος XXL), πιέστε παρατεταμένα το κουμπί Αγαπημένων για 2 δευτερόλεπτα, για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις ως αγαπημένη προεπιλογή. Την επόμενη φορά, απλώς επιλέξτε το καλάθι, τον τρόπο μαγειρέματος και την αποθηκευμένη αγαπημένη προεπιλογή για να ξεκινήσετε αμέσως το μαγείρεμα χωρίς να πρέπει να εισαγάγετε ξανά τις ρυθμίσεις.



Ανακίνηση φαγητού

Χρόνος ανακίνησης

- Ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό 2-3 φορές στα μισά του χρόνου μαγειρέματος ή περισσότερο, αν θέλετε.
- Ορισμένα προκαθορισμένα προγράμματα περιλαμβάνουν μια ενσωματωμένη λειτουργία για την υπενθύμιση της ανακίνησης.

Τρόφιμα που μπορείτε να ανακινήσετε

- Τα τρόφιμα με μικρό μέγεθος, όπως τηγανητές πατάτες ή κοτομπουκιές, που στοιβάζονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, συνήθως απαιτούν ανακίνηση για να διασφαλιστεί το ομοιόμορφο επίπεδο τραγανότητας και η συνέπεια στο μαγείρεμα.
- Αν δεν ανακινήσετε αυτά τα τρόφιμα, μπορεί να μαγειρευτούν ανομοιόμορφα ή να παραμείνουν ανεπαρκώς μαγειρεμένα σε ορισμένα σημεία.
- Για τρόφιμα μεγαλύτερου πάχους, όπως οι μπριζόλα, το γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος σας βοηθά να επιτύχετε ομοιόμορφο ρόδισμα του φαγητού σας σε όλες τις πλευρές.

Τρόπος ανακίνησης

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε τον κάδο από το Airfryer για να ανακινήσετε, να αναμίξετε ή να γυρίσετε το φαγητό.

Για να ανακινήσετε το φαγητό με ασφάλεια:

- 1 Κρατήστε το καλάθι πάνω από μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- 2 Ανακινήστε απαλά το καλάθι και βεβαιωθείτε ότι ο θερμός αέρας μπορεί να φτάσει σε όλες τις επιφάνειες του φαγητού.

Αν το καλάθι είναι πολύ βαρύ για να το ανακινήσετε:

- 1 Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.



- 2 Χρησιμοποιήστε λαβίδα ή εργαλεία με άκρα σιλικόνης για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα υλικά. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι και συνεχίστε το μαγείρεμα.

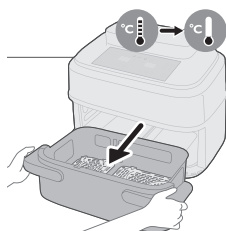
Σημείωση: Το Airfryer θα τεθεί αυτόματα σε παύση όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Η οθόνη θα παραμείνει παγωμένη μέχρι να τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στη θέση του.

Σημείωση: Το μαγείρεμα συνεχίζεται αυτόματα μόλις τοποθετήσετε ξανά το καλάθι.

Σημείωση: Αποφύγετε την παρατεταμένη αφαίρεση του καλαθιού (πάνω από 30 δευτερόλεπτα), καθώς η συσκευή μπορεί να κρυώσει.

Καθαρισμός

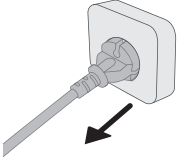
Συνήθης καθαρισμός



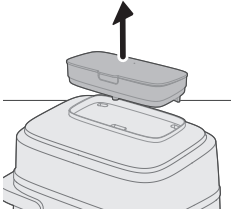
Προειδοποίηση: Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.

Προειδοποίηση: ο κάδος διαθέτει αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

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



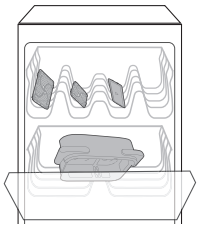
- 1 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλετε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.



- 3 Αν έχει χρησιμοποιηθεί η λειτουργία ατμού, αφαιρέστε το δοχείο νερού και αδειάστε το νερό που απομένει.



- 4 Καθαρίστε τον κάδο, το διαχωριστικό κάδου, τις κάτω πλάκες και το δοχείο νερού με νερό βρύσης, αν χρειάζεται, με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει (δείτε "Πίνακας καθαρισμού").



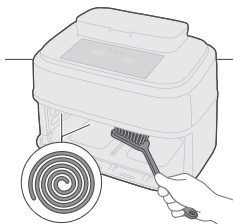
Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να πλύνετε τον κάδο, το διαχωριστικό κάδου και τις κάτω πλάκες στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.

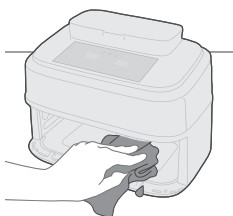
Συμβουλή: Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.



- 5 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.



- 6 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



- 7 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα ελαφρώς υγρό μαλακό πανί και συνεχίστε με ένα στεγνό, αν είναι απαραίτητο.

Καθαρισμός με ατμό

Η λειτουργία καθαρισμού με ατμό αφαιρεί αποτελεσματικά τα υπολείμματα λίπους και καθαρίζει σε βάθος τον κάδο.

Το πρόγραμμα εκτελείται για 20 λεπτά και περιλαμβάνει:

- **15 λεπτά καθάρισμα με ατμό** για την αφαίρεση των συσσωρευμένων υπολειμμάτων.
- **5 λεπτά στέγνωμα** για να διασφαλιστεί ότι ο κάδος είναι έτοιμος για χρήση.

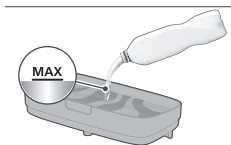
Σημείωση: Κατά την έναρξη του προγράμματος καθαρισμού με ατμό, η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει περισσότερο ατμό από το πίσω μέρος σε σχέση με την κανονική λειτουργία μαγειρέματος με ατμό. Αυτό είναι φυσιολογικό και μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα αυξημένη συμπύκνωση υδρατμών σε τοίχους που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση.

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε για τα εξής:

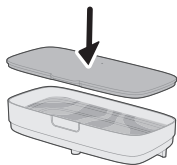
- Η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη απευθείας προς καμία πρίζα.
- Δεν υπάρχουν άλλες συσκευές κουζίνας δίπλα στη συσκευή.
- Διατηρείτε κενό χώρο τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στη συσκευή και τον τοίχο, για να ελαχιστοποιήσετε τη συσσώρευση υδρατμών.

- 1** Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

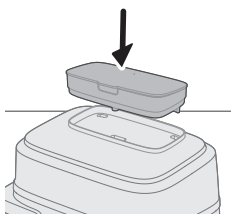
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.



- 2** Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού.



- 3** Ευθυγραμμίστε το δοχείο νερού με την αυλάκωση στο επάνω μέρος της συσκευής και πιέστε καλά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



- 4** Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



- 5** Πατήστε το κουμπί **XXL**.



- 6 Πατήστε το κουμπί **Καθαρισμού με ατμό**.



- 7 Πατήστε το κουμπί **Έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού με ατμό.



- 8 Μετά από 15 λεπτά, η συσκευή θα παράγει συνεχώς ένα ηχητικό σήμα και το εικονίδιο καθαρισμού με ατμό θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



- 9 Τραβήξτε προς τα έξω και καθαρίστε τον κάδο.

Προσοχή: Να φοράτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τον καυτό κάδο.

Σημείωση: Αν παραμένει λίπος στον κάδο, καθαρίστε τα με σαπουνόνερο ή απορρυπαντικό με ένα σφουγγάρι και κατόπιν ξεπλύνετε ξανά.

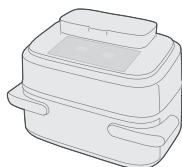
- 10 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Πιέστε σταθερά τον κάδο στη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.





11 Η διαδικασία στεγνώματος 5 λεπτών ξεκινάει αυτόματα μετά την επανατοποθέτηση του κάδου.



12 Μετά από 5 λεπτά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι η διαδικασία στεγνώματος έχει ολοκληρωθεί.

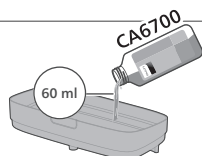
Συμβουλή: Πριν από την πρώτη χρήση ή αν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Καθαρισμός με ατμό" για να καθαρίσετε καλά το σύστημα κυκλοφορίας νερού και τον θάλαμο μαγειρέματος.

Αφαλάτωση

Κάθε 10 ώρες χρήσης των λειτουργιών ατμού, στην οθόνη εμφανίζεται αυτόματα μια υπενθύμιση αφαλάτωσης που αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι πρέπει να εκτελέσετε το πρόγραμμα αφαλάτωσης. Το πρόγραμμα αφαλάτωσης καθαρίζει τη συσσώρευση αλάτων από το σύστημα νερού του Airfryer, συμβάλλοντας στην παράταση της διάρκειας ζωής του.

1 Γεμίστε το δοχείο νερού με 60 ml από το Αφαλατικό Philips CA6700.

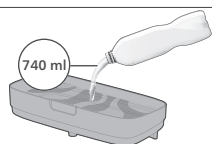
Σημείωση: Το Αφαλατικό Philips CA6700 δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία. Αγοράστε το ξεχωριστά για βέλτιστα αποτελέσματα αφαλάτωσης.

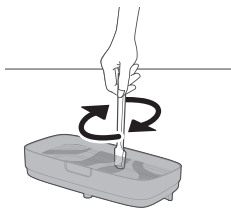


Σημείωση: Για να αφαλατώσετε τη συσκευή, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το αφαλατικό CA6700/55 της Philips (διαθέσιμο στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Philips). Μετά από κάθε 10 ώρες χρήσης της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό, πρέπει να αφαλατώνετε τη συσκευή. Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε αφαλατικό με βάση σκόνη κιτρικού οξέος, συνιστάται να αναμίξετε **40 γρ. σκόνης κιτρικού οξέος κατάλληλης για τρόφιμα με 800 ml νερό** για διάλυμα αφαλάτωσης. Η εγγύηση θα ακυρωθεί αν δεν αφαλατώνετε τη συσκευή.

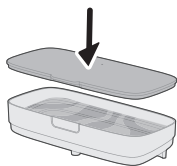
2 Γεμίστε το δοχείο νερού με 740 ml νερό.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

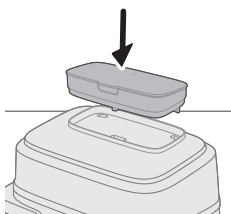




3 Αναμείξτε ομοιόμορφα το νερό και το αφαλατικό στο δοχείο νερού.



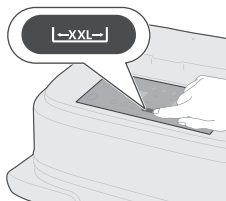
4 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού.



5 Ευθυγραμμίστε το δοχείο νερού με την αυλάκωση στο επάνω μέρος της συσκευής και πιέστε καλά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



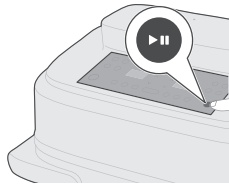
6 Πατήστε το κουμπί **ενεργοποίησης/απενεργοποίησης** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



7 Πατήστε το κουμπί **XXL**.



- 8 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Καθαρισμού με ατμό** για 3 δευτερόλεπτα.



- 9 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία αφαλάτωσης.



- 10 Μετά από 25 λεπτά αφαλάτωσης, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα για να σας υπενθυμίσει να αφαιρέσετε τον κάδο.

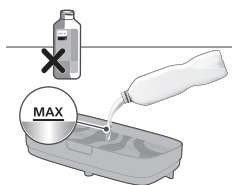


- 11 Τραβήξτε έξω τον κάδο και αδειάστε τυχόν νερό που έχει απομείνει μέσα του.

Προσοχή: Να προσέχετε κατά τον χειρισμό του καυτού κάδου.



- 12 Αδειάστε το διάλυμα αφαλάτωσης που έχει απομείνει στο δοχείο νερού.



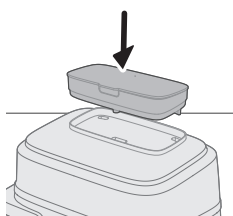
13 Ξαναγεμίστε το δοχείο νερού αποκλειστικά με νερό.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.



14 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη συσκευή.

Σημείωση: Πιέστε σταθερά τον κάδο στη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



15 Ευθυγραμμίστε το δοχείο νερού με την αυλάκωση στο επάνω μέρος της συσκευής και πιέστε καλά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

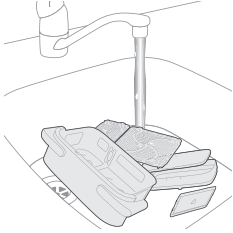
16 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να συνεχίσετε την αφαλάτωση.



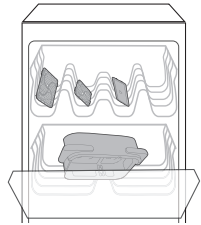
17 Η διαδικασία αφαλάτωσης διαρκεί άλλα 7 λεπτά και ολοκληρώνεται μόλις ακούσετε ξανά το ηχητικό σήμα από τη συσκευή.



18 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο.



19 Καθαρίστε τον κάδο, το διαχωριστικό κάδου, τις κάτω πλάκες και το δοχείο νερού με νερό βρύσης, αν χρειάζεται, με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει (δείτε "Πίνακας καθαρισμού").



Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να πλύνετε τον κάδο, το διαχωριστικό κάδου και τις κάτω πλάκες στο πλυντήριο πιάτων.

Σημαντικό: Σε καμία περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε υγρό αφαλάτωσης με βάση θειικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, σουλφαμικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα νερού στη συσκευή σας και να μην διαλύσει σωστά τα άλατα.

Σημείωση: Αν χρησιμοποιείτε συχνά σκληρό νερό στην περιοχή σας, μπορεί να πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή συχνότερα.

Αποθήκευση

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

Σημείωση

- Κατά τη μεταφορά του Airfryer, κρατήστε το οριζόντια και στηρίξτε τον κάδο στο μπροστινό μέρος, για να αποφύγετε τυχόν τυχαία κλίση και πιθανή ζημιά στα εξαρτήματα.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη

διεύθυνση **www.home.id/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλα τα σημεία που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:
		
		Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτές τις καυτές περιοχές και δεν τις αγγίζετε, η συσκευή είναι ασφαλής για χρήση.
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγете πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στον κάδο είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.
	Δεν πατήσατε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης .	Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση της κάτω πλάκας).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε την κάτω πλάκα στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε τον κάδο με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στον κάδο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E01".	Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.	Αν η συσκευή σας είναι αποθηκευμένη σε περιβάλλον με χαμηλές θερμοκρασίες, αφήστε τη να ζεσταθεί σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 15 λεπτά πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Αν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα το μήνυμα "E01", καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E04", "E05", "E09" ή "E12".	Η συσκευή μπορεί να παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε και να συνδέσετε ξανά τη συσκευή. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Ακούγεται ένας παράξενος θόρυβος από το εσωτερικό της συσκευής.	Αυτή η συσκευή διαθέτει ανεμιστήρα για την κυκλοφορία της θερμότητας και αντλία νερού για την ενεργοποίηση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορεί να ακούσετε ήχους από αυτά τα εξαρτήματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό και αναμενόμενο. Αν ο θόρυβος γίνει αισθητά πιο δυνατός ή ακούγεται διαφορετικός, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών για περαιτέρω βοήθεια.
Υπάρχει νερό στον θάλαμο μαγειρέματος μετά τη χρήση.	Μετά το μαγείρεμα, μπορεί να παρατηρήσετε ότι υπάρχει ακόμα νερό στον θάλαμο μαγειρέματος. Αυτό οφείλεται στον ατμό που δημιουργείται κατά τη λειτουργία, ο οποίος συμπυκνώνεται στα τρόφιμα και στα εσωτερικά τοιχώματα του θαλάμου.	Μια μικρή ποσότητα υδρατμών είναι φυσιολογική. Απλώς σκουπίστε με ένα μαλακό, νωπό πανί που δεν αφήνει γρατζουνιές.
❌ αναβοσβήνει.	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.	Προσθέστε νερό στο δοχείο νερού. Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πιέστε το δοχείο νερού για να ασφαλίσει στη θέση του.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο εσωτερικός σωλήνας νερού είναι φραγμένος.	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
☹ αναβοσβήνει.	Αυτή είναι η υπενθύμιση αφαλάτωσης.	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Δείτε το κεφάλαιο "Αφαλάτωση".
Υπάρχουν υδρατμοί στον τοίχο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, του καθαρισμού με ατμό και της αφαλάτωσης.	Είναι φυσιολογικό. Η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει μεγάλη ποσότητα ατμού από την έξοδο αέρα. Αυτός ο ατμός μπορεί να ωθείται προς κοντινές επιφάνειες από τον εσωτερικό ανεμιστήρα, με αποτέλεσμα να σχηματίζονται ορατοί υδρατμοί στους τοίχους.	Για να διασφαλίσετε την ασφαλή και βέλτιστη χρήση: - Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 20 εκ. από τον τοίχο για να μειώσετε τον σχηματισμό υδρατμών. - Βεβαιωθείτε ότι η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη απευθείας προς κάποια πρίζα, ώστε να αποφύγετε τυχόν ηλεκτρολογικούς κινδύνους. - Μην τοποθετείτε άλλες συσκευές κουζίνας κοντά στη μονάδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. - Χρησιμοποιήστε σφουγγάρι ή μαλακό πανί για να στεγνώσετε τυχόν υδρατμούς που σχηματίζονται στις γύρω επιφάνειες.
Υπάρχει διαρροή νερού από το Airfryer.	Εσωτερική διαρροή (π.χ. σωλήνας νερού ή εσωτερικά εξαρτήματα). Ρωγμές ή ζημιά από εξωτερική δύναμη. Σε περίπτωση πτώσης ή παραμόρφωσης της συσκευής, ενδέχεται να προκληθεί δομική βλάβη και να προκύψουν διαρροές.	Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας για περαιτέρω βοήθεια.
	Το δοχείο νερού ενδέχεται να μην έχει τοποθετηθεί σωστά ή να έχει υποστεί ζημιά.	Αφαιρέστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το ξανά στη σωστή θέση. Ελέγξτε για τυχόν ορατές ρωγμές ή φθορές. Αν εντοπίσετε ζημιά, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών για περαιτέρω βοήθεια.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το Airfryer δεν παράγει αρκετό ατμό.	Ανεπαρκής ποσότητα νερού στο δοχείο νερού.	Ελέγξτε το δοχείο νερού για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Πιέστε το δοχείο νερού για να ασφαλίσει στη θέση του.
	Η είσοδος νερού είναι βρόμικη ή φραγμένη.	Καθαρίστε και ξεπλύνετε σχολαστικά για να αφαιρέσετε τυχόν εμπόδια.
	Υπάρχει απόφραξη της γεννήτριας ατμού ή διαρροή από τη σωλήνωση.	Αν η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να απαιτείται συντήρηση της γεννήτριας ατμού. Εκτελέστε το πρόγραμμα αφαλάτωσης για να καθαρίσετε το σύστημα ατμού. Αν το πρόβλημα παραμένει μετά την αφαλάτωση, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας για περαιτέρω βοήθεια.

Съдържание

Важна инструкция за безопасност	1460
Опасност	1460
Предупреждение	1460
Внимание	1462
Електромагнитни полета (EMF)	1463
Автоматично изключване	1463
Рециклиране	1463
Гаранция и поддръжка	1464
Информация за екодизайн	1464
Въведение	1464
Общо описание	1465
Общ преглед на продукта	1465
Общ преглед на контролния панел	1466
Преди първата употреба	1471
Подготовка преди употреба	1471
Използване на разделителя	1472
Лява кофа [1]	1472
Дясна кофа [2]	1473
XXL кофа/Мегакошница	1475
Режим на двойна кофа	1476
Режими на готвене	1478
Готвене с ръчни настройки	1479
Режимът на пържене с горещ въздух	1479
Режим на пържене с въздух	1487
Режим с пара	1492
Готвене с предварително зададени програми	1497
Таблица с предварително зададени настройки за XXL кофа (2750 W)	1499
Таблица с предварително зададени настройки за XXL кофа (2200 W – 2300 W)	1500
Таблица с предварително зададени настройки за дясна кофа (2750 W)	1500
Таблица с предварително зададени настройки за дясна кофа (2200 W – 2300)	1501
Таблица с предварително зададени настройки за лява кофа (2750 W)	1502
Таблица с предварително зададени настройки за лява кофа (2200 W – 2300 W)	1502
Функция за време (синхронизация)	1502
Функция Любими	1503
Разклащане на храната	1504
Кога да разклащате	1504
Какво да разклащате	1504
Как да разклатите	1504
Почистване	1505
Рутинно почистване	1505
Почистване с пара	1507
Премахване на накип	1510
Съхранение	1514

Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

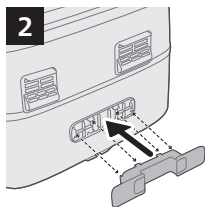
Опасност

1



- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна (фиг. 1).
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кофата, за да не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кофата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Преди първата употреба отделението за прибиране на кабела трябва да бъде монтирано на устройството (фиг. 2). В никакъв случай не сваляйте отделението за прибиране на кабела.
- Не премествайте устройството, като го държите за дръжките от двете страни.

2



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.

3



- 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 хранящия кабел далече от достъп на деца под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 20 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 (фиг. 3).
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Тъй като този Airfryer има две камери за готвене, електрическата му мощност е голяма. Не включвайте едновременно други мощни уреди към същата верига (напр. чайници, електрически грилове и подобни). В противен случай може да се случи така, че прекъсвачът в домашната ви инсталация да реагира и храненето 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. храняща 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 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/секция се използва, и се препоръчва всички кошници 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 кошницата.
- Не поставяйте стъклото за пара на уреда срещу контакта.
- Повърхността на нагревателния елемент е обект на остатъчна топлина след употреба.
- Винаги използвайте термоустойчиви стъклени купи, метални съдове или алуминиеви тави, които са безопасни за употреба при високи температури в Airfryer. Избягвайте пластмасови, хартиени или неподходящи за фурна съдове, тъй като те могат да се стопят или да отделят вредни вещества.

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 (фиг. 3). 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.
- За да избегнете повреждане на уреда, не използвайте алкални почистващи средства при почистване. Използвайте мека кърпа и мек препарат.
- Въпреки че този уред може да работи непрекъснато до 24 часа, е важно да го оставяте да се охлажда периодично. Непрекъснатата работа без охлаждане може да доведе до прегряване и да намали живота на продукта. За безопасна употреба изключете уреда и го оставете да изстине, преди да го включите отново след продължително готвене.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Автоматично изключване

- Този уред е снабден с функция за функция за автоматично изключване. Ако не натиснете бутон в рамките на 20 минути, уредът се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е 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/support**.

Информация за екодизайн

Информация за екодизайн на идентификатор(и) на модел: NA565

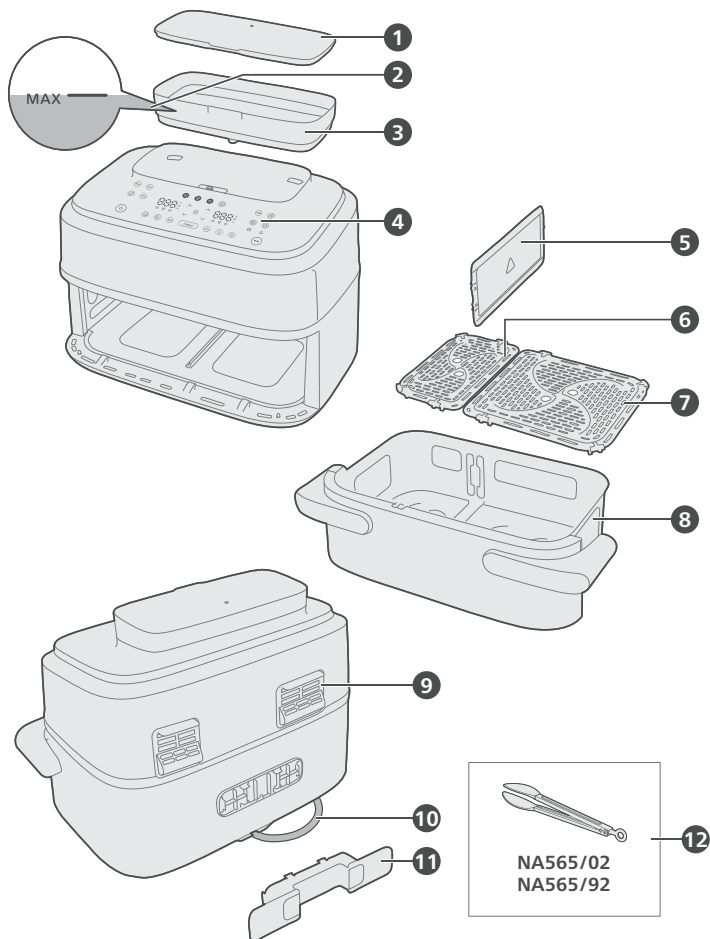
Описание	Символ	Value	Мерна единица
Консумация на електроенергия в изключен режим	P _{off}	0,2	W
Консумация на електроенергия в режим на готовност	P _{sb}	/	W
Период преди автоматично превключване в режим на готовност	T _{sb}	20	Мин.
Стандарт за измерване на експлоатационната стойност	EN 50564:2011		
Данни за контакт за получаване на повече информация	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Нидерландия		
Уредът отговаря на изискванията за екодизайн на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/826 НА КОМИСИЯТА.			

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.home.id**.

Общо описание

Общ преглед на продукта

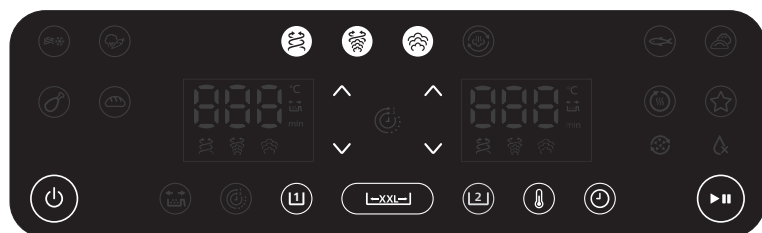


- 1 Капак на водния резервоар
- 2 Обозначение MAX (МАКСИМАЛНО) за ниво на водата
- 3 Воден резервоар
- 4 Контролен панел
- 5 Разделител
- 6 Долна плоча за лява кофа

- 7 Долна плоча за дясна кофа
- 8 XXL кофа/Мегакошница
- 9 Изходи за въздух
- 10 Захранващ кабел
- 11 Държач за кабел
- 12 Кухненски щипки (само NA565/02, NA565/92)

Общ преглед на контролния панел

Захранване и основни функции



Бутон за вкл./изкл.

Докоснете, за да включите или изключите Airfryer.



Бутон за старт/пауза

Докоснете, за да започнете или да спрете на пауза процеса на готвене.



Бутон за пържене с горещ въздух

Докоснете, за да започнете да пържите с горещ въздух за хрупкави резултати.



Бутон за готвене на пара

Докоснете, за да започнете комбинацията от готвене на пара и пържене с горещ въздух за сочни вътрешни части и хрупкави външни части.



Бутон за пара

Докоснете, за да пригответе храната с пара за нежно и равномерно загряване.



Бутон за лява кофа

Докоснете, за да изберете лявата кофа



Бутон за дясна кофа

Докоснете, за да изберете дясната кофа



Бутон за XXL кофа/Мегакошница

Докоснете, за да изберете XXL кофа/мегакошница



Бутони за увеличаване/намаляване

Докоснете, за да увеличите или намалите температурата и времето на готвене.



Бутон за регулиране на температурата

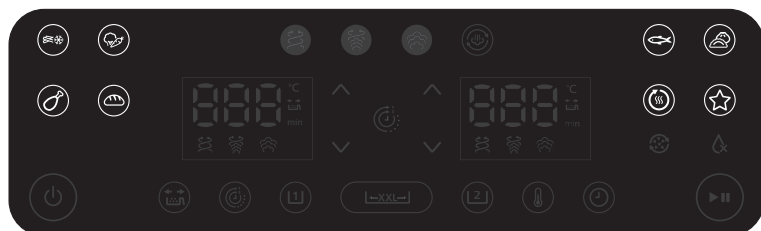
Докоснете, за да влезете в режим на регулиране на температурата.



Бутон за регулиране на времето

Докоснете, за да влезете в режим на настройка на времето.

Предварително зададени програми



Замразени картофи за пържене

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да пригответе замразени картофи, картофи уеджис или хаш браунс с хрупкава златиста коричка.



Микс от зеленчуци

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да печете или запържвате зеленчуци равномерно с минимално количество мазнина.



Пилешки бутчета

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да пригответе пилешки бутчета с хрупкава кожа.



Печива за тава

Използвайте тази предварителна настройка за печива с равномерно разпределяне на топлината и за златисти, хрупкави резултати.



Риба

Използвайте тази предварително зададена настройка, за да пригответе внимателно филета от риба или морски дарове, като ги запазите сочни и крехки.



Кнедли

Използвайте тази предварителна настройка, за да готвите кнедли равномерно с хрупкава повърхност и мек пълнеж.

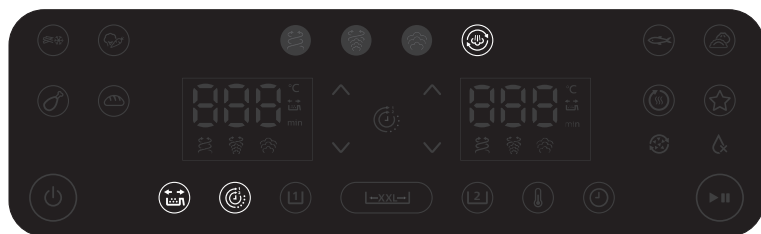
**Претопляне**

Функцията за претопляне затопля бързо сготвена храна, връщайки нейния първоначален вкус и текстура без прегаряне.

**Любими**

Вашият Airfryer включва функция за запазване на любими настройки, с която можете да запазите предпочитаното време и температура за бърза и последователна употреба следващия път. (вж. „Функция Любими“)

Допълнителни функции



Напомняне за разклащане

Този модел разполага с напомняне за разклащане. За да постигнете оптимални резултати, разклатете или обърнете храната незабавно, когато прозвучи алармата за напомняне (вж. „Разклащане на храната“).

Натиснете бутона за **напомняне за разклащане**, за да включите или изключите предупрежденията. Когато е активирана, ще чуете звуков сигнал и ще видите, че бутонът мига, напомняйки ви да разклатите или обърнете храната по време на готвенето, за да постигнете по-равномерни резултати.



Почистване с пара

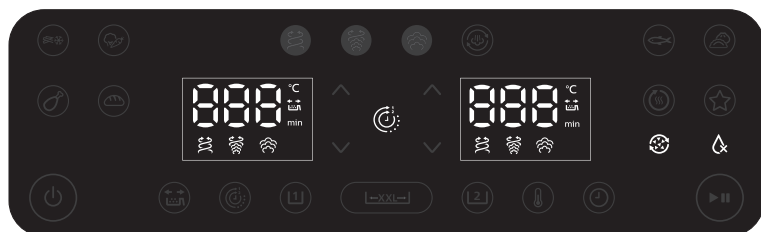
Ефективно разтваря мазните остатъци и осигурява дълбоко почистване на кофата (вж. „Почистване с пара“).



Функция за време (синхронизация)

Автоматично синхронизира времето за готвене, за да гарантира, че двете кофи завършват готвенето по едно и също време дори ако има различни времена (вж. „Функция за време (синхронизация)“) за готвене.

Дисплей



Дисплей

Показва времето за готвене, температура, режим на готвене и напомняне за разклащане.



Индикация на функцията за време

Светва, когато е активирана функцията за време.



Напомняне за липса на вода

Светва, когато няма достатъчно вода в резервоара.



Напомняне за премахване на накип

На всеки 10 часа работа на функции с пара на дисплея автоматично се появява и мига напомняне за премахване на накип.

Преди първата употреба

Важно: При първата употреба Airfryer може да отделя дим и миризма. Това е нормално и трябва да се разсее след няколко минути.

Внимание: Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.

Внимание: Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.

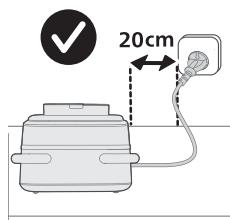
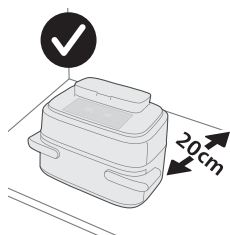
Внимание: Този уред е само за битови цели.

Забележка: Предварително нагряване на уреда не е нужно.

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете добре уреда преди първата употреба.

Подготовка преди употреба

- 1 Поставете уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност. Уверете се, че има достатъчно място на масата за удължената релса, след като кофата се извади.
- 2 Оставете поне 20 см свободно пространство в задната част на уреда.



Забележка: По време на използване през отворите за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изходите. Поставете уреда на поне 20 см от стената и не поставяйте изходите за въздух директно пред контакта.

Забележка: Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.

Забележка: Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.

Използване на разделителя

Вашият Airfryer се предлага с XXL кофа/Мегакошница и свалящ се разделител, което ви дава гъвкавост да готвите по различни начини.

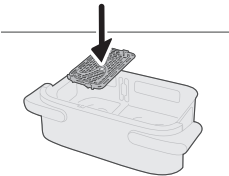
- Лява кофа [1]: приложимо само за **Пържене с горещ въздух**
- Дясна кофа [2], Мегакошница [XXL]: приложимо за **Пържене с горещ въздух, Пържене с пара, Пара, Почистване с пара и Премахване на накип**

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

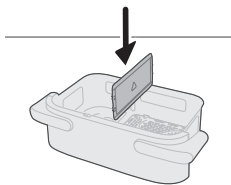
Лява кофа [1]

Лявата кофа е идеална за по-малки порции или гарнитюри.

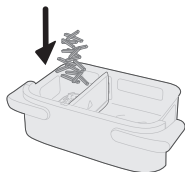
1 Поставете долната плоча в лявата кофа.



- 2 Вкарайте разделителя сигурно.



- 3 Добавете вашите продукти в лявата кофа.



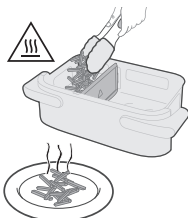
- 4 Докоснете **Лява кофа [1]** на контролния панел.



- 5 Задайте параметрите за готвене и започнете да готвите.



- 6 Използвайте кухненски щипки, за да извадите готовата храна от кофата, когато приготвянето е завършено.

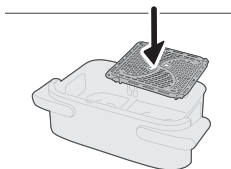


Забележка: Моделите NA565/02 и NA565/92 включват кухненски щипки в опаковката. За други модели, щипките се продават отделно.

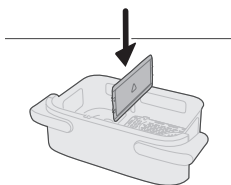
Дясна кофа [2]

Дясната кофа [2] е идеална за по-големи порции или основни ястия.

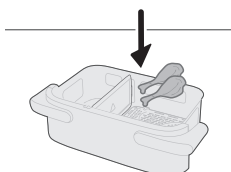
- 1 Поставете долната плоча в дясната кофа.



- 2 Вкарайте разделителя сигурно.



- 3 Добавете вашите продукти в дясната кофа.



- 4 Докоснете **Дясна кофа [2]** на контролния панел.



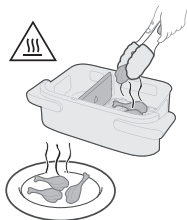
- 5 Изберете режим **пържене с горещ въздух**, **пържене с пара** или **пара**.



- 6** Задайте параметрите за готвене и започнете да готвите.



- 7** Използвайте кухненски щипки, за да извадите готовата храна от кофата, когато приготвянето е завършено.

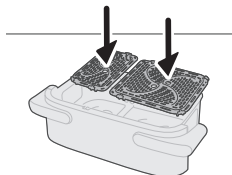


Забележка: Моделите NA565/02 и NA565/92 включват кухненски щипки в опаковката. За други модели, щипките се продават отделно.

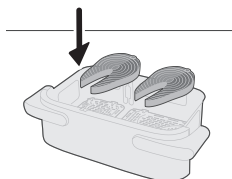
XXL кофа/Мегакошница

XXL кофа/Мегакошница е идеална за готвене на големи порции или цялостни семейни ястия в една кофа.

- 1** Поставете двете долни плочи в кофата.



- 2** Добавете вашите продукти в кофата.



- 3 Докоснете **XXL** кофа на контролния панел.



- 4 Изберете режим **пържене с горещ въздух, пържене с пара или пара**.

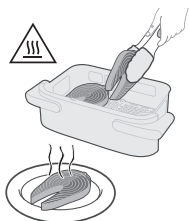


- 5 Задайте параметрите за готвене и започнете да готвите.



- 6 Използвайте кухненски щипки, за да извадите готовата храна от кофата, когато приготвянето е завършено.

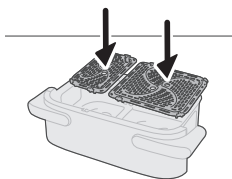
Забележка: Моделите NA565/02 и NA565/92 включват кухненски щипки в опаковката. За други модели, щипките се продават отделно.



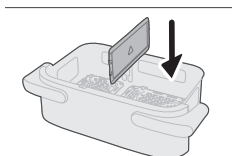
Режим на двойна кофа

Идеален за едновременно приготвяне на две различни ястия, без да се смесват вкусовете.

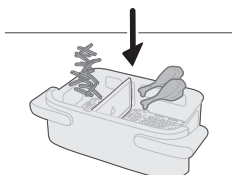
- 1 Поставете двете долни плочи в кофата.



- 2 Вкарайте разделителя сигурно.



- 3 Добавете вашите продукти в двете кофи.



- 4 Докоснете **Лява кофа [1]** на контролния панел.

- 5 Задайте параметрите за готвене за лявата кофа.



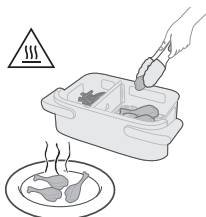
- 6 Докоснете **Дясна кофа [2]** на контролния панел.



7 Изберете режим **пържене с горещ въздух**, **пържене с пара** или **пара**.



8 Задайте параметрите за готвене и започнете да готвите.



9 Използвайте кухненски щипки, за да извадите готовата храна от кофата, когато приготвянето е завършено.

Забележка: Моделите NA565/02 и NA565/92 включват кухненски щипки в опаковката. За други модели, щипките се продават отделно.

Режими на готвене

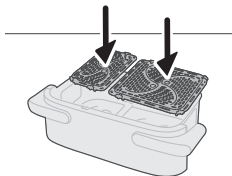
Този уред с функция за пара предлага три гъвкави режима на готвене, предназначени да отговорят на широка гама от нужди при готвенето.

- **Режимът на пържене с горещ въздух** осигурява хрупкави резултати с минимално количество масло, идеален за закуски и любими пържени ястия.
- **Режимът на пържене с пара** комбинира горещ въздух и пара, за да запази влагата и да постигне златист цвят – идеален за деликатни храни, като домашен хляб, домашна пица и риба.
- **Режимът с пара** използва чиста пара, за да сготви нежно съставките, запазвайки хранителните вещества и текстурата, което го прави идеален за зеленчуци и морски дарове.

Готвене с ръчни настройки

Режимът на пържене с горещ въздух

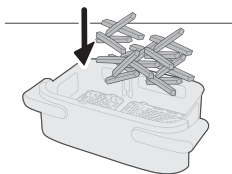
- 1 Поставете двете долни плочи в кофата.



- 2 Добавете продуктите в кофата.

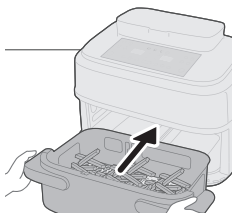
Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблица на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кофата над линията **"MAX"**, тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



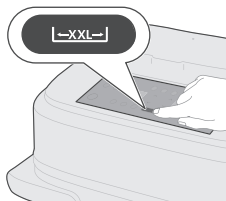
- 3 Поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Натиснете силно кофата обратно в уреда, докато се фиксира здраво на мястото си.



- 4 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.



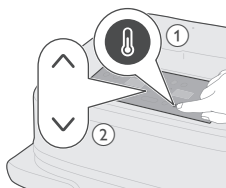


5 Докоснете **XXL** бутона.

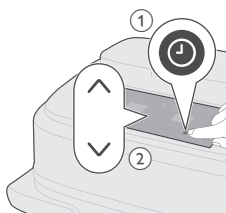
Забележка: Докоснете бутона на правилната кофа в зависимост кофата, която използвате.



6 Докоснете бутона за **пържене с горещ въздух**, за да влезете в режим на пържене с горещ въздух.



7 Докоснете бутона за **температура** и след това докоснете бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаната температура на готвене.



8 Докоснете бутона за **време** и след това докоснете бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка: Освен ръчното избиране на температурата и времето за готвене, можете да избирате и от различни предварително зададени програми, създадени за удобство и оптимални резултати.



9 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съставките над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

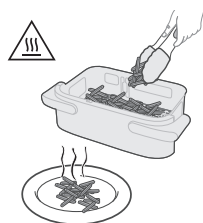
Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.



- 10** След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате от уреда. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



- 11** Извадете сготвената храна от кофата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица на храните за режим на пържене с горещ въздух

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

Забележка

- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.
- Резултатите от готвенето варират в зависимост от размера или обема на съставките за всяко ястие. За да постигнете перфектни резултати, съобразете предварителните настройки за готвене с конкретните си съставки. Книгата с рецепти на Home ID предоставя пълно ръководство за персонализиране в зависимост от размера и обема на съставките.

Продукти	Кофа	Колич- ество храна	Темпе- ратура	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in) Голяма порция	Надясно	1100 г/39 унции	200°C	32 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 16-та, 20-та, 24-та и 28-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
	Наляво	600 г/21 унции	200°C	43 min	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 20-та, 25-та, 31-та и 36-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
	XXL	2000 г/70 унции	200°C	38 min	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 18-та, 23-та, 28-та и 33-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.

Продукти	Кофа	Колич-ество храна	Темпе-ратура	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картопки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in) Малка порция	Надясно	800 г/28 унции	200°C	20 – 30 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 12-та, 15-та, 18-та и 21-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
	Наляво	300 г/11 унции	200°C	22 – 28 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 13-та, 16-та, 20-та и 24-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
	XXL	1300 г/46 унции	200°C	28 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 13-та, 17-та, 20-та и 25-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
Домашно приготвени пържени картопки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	Надясно	800 г/28 унции	180°C	29 – 31 мин	Разклатете 2 – 3 пъти през това време
	Наляво	300 г/11 унции	180°C	36 – 38 мин	Разклатете 2 – 3 пъти през това време
	XXL	1100 г/38 унции	180°C	30 – 32 мин	Разклатете 2 – 3 пъти през това време

Продукти	Кофа	Колич- ество храна	Темпе- ратура	Време (мин)	Забележка
Замразени панирани пилешки хапки	Надясно	600 г/21 унции	180°C	10 – 16 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
	Наляво	300 г/11 унции	180°C	13 – 18 мин	Разклащане на половината време
	XXL	900 г/32 унции	180°C	11 – 15 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
Замразени пролетни рулца	Надясно	600 г/21 унции	180°C	12 – 18 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
	Наляво	300 г/11 унции	180°C	12 – 18 мин	Разклащане на половината време
	XXL	900 г/32 унции	180°C	13 – 19 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
Хамбургер (около 150 г/5 унции/брой)	Надясно	4 кюфтета	200°C	10 – 16 мин	Обърнете, като изтече половината време
	Наляво	2 кюфтета	200°C	10 – 16 мин	Обърнете, като изтече половината време
	XXL	6 броя	200°C	10 – 16 мин	Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	Надясно	1200 г/42 унции	150°C	55 – 60 мин	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 150 г/5 унции)	Надясно	4 броя	200°C	10 – 15 мин	Обърнете, като изтече половината време
	Наляво	2 броя	200°C	12 – 17 мин	Обърнете, като изтече половината време
	XXL	8 броя	200°C	12 – 18 мин	Обърнете, като изтече половината време
Тънки наденички (около 50 г/1,8 унции/брой)	Надясно	10 броя	200°C	8 – 13 мин	Обърнете, като изтече половината време
	Наляво	5 броя	200°C	10 – 14 мин	Обърнете, като изтече половината време
	XXL	14 броя	200°C	9 – 14 мин	Обърнете, като изтече половината време

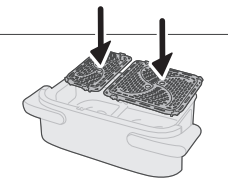
Продукти	Кофа	Колич-ество храна	Темпе-ратура	Време (мин)	Забележка
Пилешки долни бутчета (около 100 г/3,5 унции/брой) Малка порция	Надясно	4 броя	190°C	23 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете, обърнете или разбъркайте ръчно по средата на 13-ата минута по време на процеса на готвене, за да постигнете оптимални резултати при готвене на малки порции долни бутчета
	Наляво	4 броя	190°C	27 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете, обърнете или разбъркайте ръчно по средата на 14-ата минута по време на процеса на готвене, за да постигнете оптимални резултати при готвене на малки порции долни бутчета
	XXL	8 броя	190°C	28 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете, обърнете или разбъркайте ръчно по средата на 14-ата минута по време на процеса на готвене, за да постигнете оптимални резултати при готвене на малки порции долни бутчета
Пилешки гърди (около 200 г/7 унции/брой)	Надясно	4 броя	180°C	15 – 25 мин	Обърнете, като изтече половината време
	Наляво	3 броя	180°C	20 – 25 мин	Обърнете, като изтече половината време
	XXL	10 броя	180°C	22 – 25 мин	Обърнете, като изтече половината време
Цяло пиле	Надясно	1200 г/42 унции	180°C	45 – 60 мин	няма данни
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой)	Надясно	3 броя	200°C	15 – 20 мин	Обърнете, като изтече половината време
	Наляво	1 бр.	200°C	16 – 20 мин	няма данни
	XXL	4 броя	200°C	18 – 25 мин	няма данни

Продукти	Кофа	Колич-ество храна	Темпе-ратура	Време (мин)	Забележка
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	Надясно	4 броя	160°C	10 – 14 мин	няма данни
	Наляво	2 броя	160°C	16 – 22 мин	няма данни
	XXL	8 броя	160°C	16 – 21 мин	няма данни
Микс от зеленчуци (едро нарязани) Голяма порция	Надясно	1000 г/35 унции	180°C	23 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете 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
	Наляво	800 г/14 унции	180°C	24 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете 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
	XXL	1800 g/63 oz	180°C	23 мин	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете 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/1,4 унции/чаша)	Надясно	6 броя	160°C	13 мин	
	Наляво	6 броя	160°C	16 мин	
	XXL	12 броя	160°C	15 мин	
Кекс	Надясно	500 г/18 унции	150°C	30 – 35 мин	Използвайте приставката за печене
Полуготов хляб/хлебчета (около 75 г/2,7 унции/брой)	Надясно	4 броя	180°C	8 мин	
	Наляво	3 броя	180°C	8 мин	
	XXL	8 броя	180°C	8 мин	

Продукти	Кофа	Колич- ество храна	Темпе- ратура	Време (мин)	Забележка
Веган (пресни удобни веган закуски като фалафел)	Надясно	12 броя	180°C	12 – 15 мин	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
	Наляво	12 броя	190°C	15 – 18 мин	Разклатете 2 пъти през това време
	XXL	20 броя	190°C	15 – 20 мин	Разклатете 2 пъти през това време
Домашен хляб	Надясно	550 г/19 унции	150°C	30 – 40 мин	Използвайте приставката за печене. Не използвайте хартия за печене.

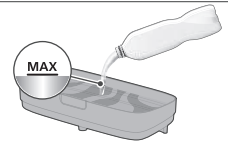
Режим на пържене с въздух

1 Поставете двете долни плочи в кофата.

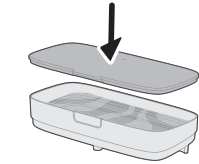


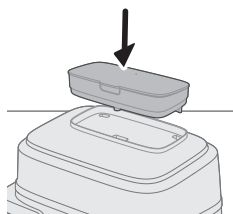
2 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

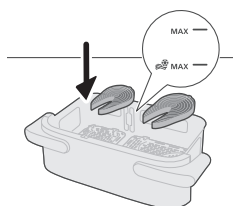


3 Закрепете капака на водния резервоар.





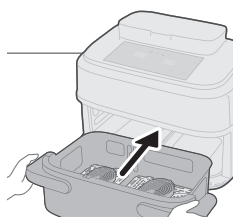
- 4 Поставете водния резервоар в канала в горната част на уреда и натиснете силно, докато се фиксира на мястото си.



- 5 Добавете продуктите в кофата.

Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблица на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кофата над линията **"MAX"**, тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



- 6 Поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Натиснете силно кофата обратно в уреда, докато се фиксира здраво на мястото си.



- 7 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

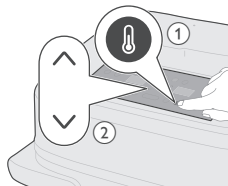


- 8 Докоснете **XXL** бутона.

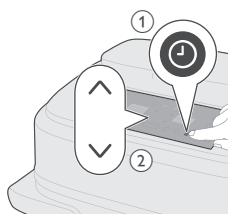
Забележка: Докоснете бутона на правилната кофа в зависимост кофата, която използвате.



- 9 Докоснете бутона за **пържене с въздух**, за да влезете в режим на пържене с въздух.



- 10 Докоснете бутона за **температура** и след това докоснете бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаната температура на готвене.



- 11 Докоснете бутона за **време** и след това докоснете бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка: Освен ръчното избиране на температурата и времето за готвене, можете да избирате и от различни предварително зададени програми, създадени за удобство и оптимални резултати.



- 12 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

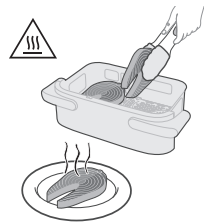
Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.



13 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



14 Извадете сготвената храна от кофата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица на храните за режим на пържене с въздух

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

Забележка

- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.
- Резултатите от готвенето варират в зависимост от размера или обема на съставките за всяко ястие. За да постигнете перфектни резултати, съобразете предварителните настройки за готвене с конкретните си съставки. Книгата с рецепти на Home ID предоставя пълно ръководство за персонализиране в зависимост от размера и обема на съставките.

Продукти

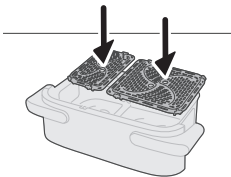
	Кофа	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пресни картофи на кубчета	Надясно	800 г/28 унции	180°C	26 – 35 мин	Разклатете 2 пъти през това време
	XXL	1200 г/42 унции	180°C	26 – 35 мин	Разклатете 2 пъти през това време
Пилешки долни бутчета (около 125 г/4 унции/брой)	Надясно	10 броя	200°C	22 – 27 мин	Обърнете, като изтече половината време
	XXL	15 броя	200°C	23 – 28 мин	Обърнете, като изтече половината време

Продукти	Кофа	Количество в храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пилешки гърди (около 200 г/7 унции/брой)	Надясно	4 броя	180°C	18 – 22 мин	Обърнете, като изтече половината време
	XXL	12 броя	180°C	18 – 23 мин	Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой)	Надясно	3 броя	200°C	15 – 20 мин	няма данни
	XXL	5 броя	200°C	15 – 20 мин	няма данни
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	Надясно	4 броя	160°C	12 – 16 мин	няма данни
	XXL	8 броя	160°C	15 – 20 мин	няма данни
Микс от зеленчуци	Надясно	1000 г/35 унции	200°C	20 – 25 мин	Разклащане на половината време
Карфиол	Надясно	600 г/21 унции	150°C	19 – 21 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
	XXL	1400 г/49 унции	150°C	19 – 23 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
Моркови	Надясно	600 г/21 унции	150°C	20 – 24 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време
	XXL	1200 г/42 унции	150°C	20 – 25 мин	Разклатете или обърнете, като изтече половината време

Продукти	Кофа	Количество в храна	Темпера- тура	Време (мин)	Забележка
Домашен хляб	Надясно	550 г/19 унции	180°C	30 – 35 мин	Използвайте приставката за печене. Не използвайте хартия за печене.
	XXL	1200 г/42 унции	180°C	40 – 45 мин	Използвайте подходяща тава за печене. Уверете се, че хлябът е възможно най- плосък или го разделете на два по-малки хляба. Не използвайте хартия за печене.
Кнедли	Надясно	400 г/14 унции	170°C	15 – 20	няма данни
	XXL	700 г/25 унции	170°C	17 – 22 мин	няма данни
Цяло пиле	Надясно	1200 г/42 унции	190°C	45 – 55 мин	няма данни
	XXL	2 x 1200 г/42 унции	190°C	50 – 60 мин	няма данни

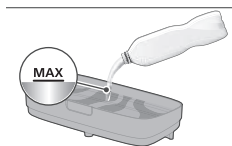
Режим с пара

1 Поставете двете долни плочи в кофата.

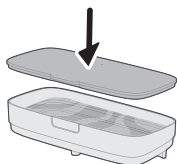


2 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

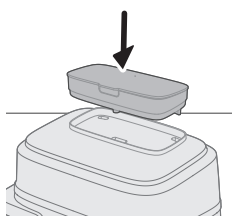
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.



3 Закрепете капака на водния резервоар.



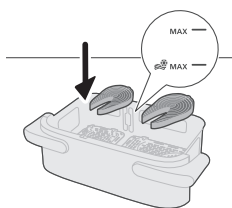
4 Поставете водния резервоар в канала в горната част на уреда и натиснете силно, докато се фиксира на мястото си.



5 Добавете продуктите в кофата.

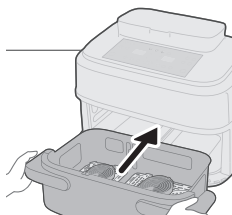
Забележка: Airfryer е подходящ за приготвяне на голямо разнообразие от продукти. За най-добри резултати вижте "Таблица на храните" за препоръчителните количества и време за приготвяне.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кофата над линията "**MAX**", тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



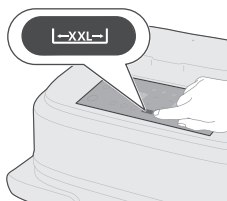
6 Поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Натиснете силно кофата обратно в уреда, докато се фиксира здраво на мястото си.





7 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.

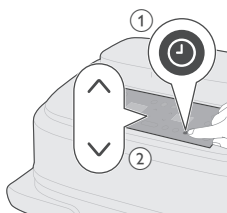


8 Докоснете **XXL** бутона.

Забележка: Докоснете бутона на правилната кофа в зависимост кофата, която използвате.



9 Докоснете бутона за **пара**, за да влезете в режим на готвене с пара.



10 Докоснете бутона за **време** и след това докоснете бутона за **увеличаване** или **намаляване**, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка: Регулирането на температурата е деактивирано за готвене с пара.

Забележка: Освен ръчното избиране на времето за готвене, можете да избирате и от различни предварително зададени програми, създадени за удобство и оптимални резултати.

11 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съдържанието над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

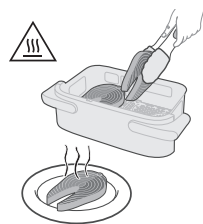


Забележка: Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.



12 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



13 Извадете сготвената храна от кофата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица на храните за режим с пара

В таблицата по-долу са посочени препоръчителните основни настройки за приготвяне на различни видове храни.

Забележка

- Посочените настройки са само ориентировъчни. Поради различията в произхода, размера, формата и марката на съставките, не може да се гарантират оптимални резултати за всички съставки.
- Когато готвите по-големи количества (например картофи, скариди, пилешки бутчета, замразени храни), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките 2 – 3 пъти по време на готвенето, за да се получи равномерна текстура и степен на изпичане.
- Резултатите от готвенето варират в зависимост от размера или обема на съставките за всяко ястие. За да постигнете перфектни резултати, съобразете предварителните настройки за готвене с конкретните си съставки. Книгата с рецепти на Home ID предоставя пълно ръководство за персонализиране в зависимост от размера и обема на съставките.

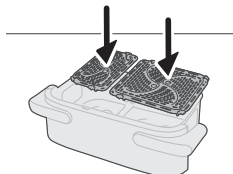
Продукти	Кофа	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пресни картофи на кубчета	Надясно	800 г/28 унции	100°C	28 – 35 мин	няма данни
	XXL	1200 г/42 унции	100°C	30 – 35 мин	няма данни
Цял картоф (около 250 – 300 г/9 – 11 унции/брой)	Надясно	4 броя	100°C	45 – 55 мин	няма данни
	XXL	10 броя	100°C	40 – 50 мин	няма данни

Продукти	Кофа	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пилешки долни бутчета (около 125 г/4 унции/брой)	Надясно	10 броя	100°C	30 – 40 мин	няма данни
	XXL	15 броя	100°C	30 – 40 мин	няма данни
Пилешки гърди (около 200 г/7 унции/брой)	Надясно	4 броя	100°C	20 – 25 мин	няма данни
	XXL	12 броя	100°C	30 – 40 мин	няма данни
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции/брой)	Надясно	3 броя	100°C	15 – 20 мин	няма данни
	XXL	8 броя	100°C	25 – 30 мин	няма данни
Твърди зеленчуци	Надясно	600 г/21 унции	100°C	12 – 16 мин	няма данни
	XXL	1300 г/45 унции	100°C	20 – 28 мин	няма данни
Кнедли	Надясно	400 г/14 унции	100°C	15 – 20 мин	няма данни
	XXL	800 г/28 унции	100°C	20 – 25 мин	няма данни
Свински ребра	Надясно	300 г/11 унции	100°C	30 – 35 мин	Използване на плоча с определен размер
	XXL	1000 г/35 унции	100°C	40 – 45 мин	няма данни
Ориз	Надясно	320 г/11 унции	100°C	25 – 30 мин	Използвайте съд за готвене, като тенджера, силиконова тава и др. Добавете 320 мл вода в съда, съотношението ориз/вода е 1:1,25.
	XXL	640 г/22 унции	100°C	25 – 30 мин	Използвайте подходяща тава за печене. Добавете 600 мл вода в съда, съотношението ориз/вода е 1:1,25.
Ямс/сладък картоф (около 100 г/4 унции/брой)	Надясно	8 броя	100°C	45 – 60 мин	няма данни
	XXL	12 броя	100°C	45 – 60 мин	няма данни

Готвене с предварително зададени програми

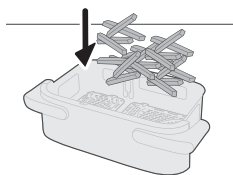
Този уред разполага с различни предварително зададени програми за готвене, предназначени да улеснят приготвянето на храната. Всяка предварително зададена програма е оптимизирана за конкретен вид храна, като автоматично задава идеалната температура и време за готвене, за да се получат вкусни резултати с минимални усилия.

1 Поставете двете долни плочи в кофата.



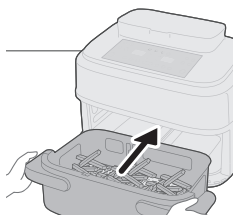
2 Добавете продуктите в кофата.

Забележка: Избягвайте да превишавате препоръчителните количества или да пълните кофата над линията **"MAX"**, тъй като това може да повлияе на резултатите от готвенето.



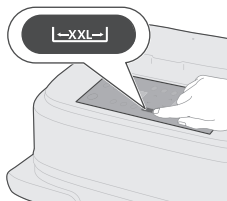
3 Поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Натиснете силно кофата обратно в уреда, докато се фиксира здраво на мястото си.



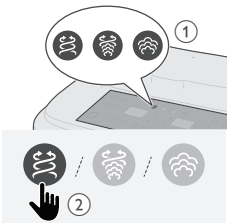
4 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.





5 Докоснете **XXL** бутона.

Забележка: Докоснете бутона на правилната кофа в зависимост кофата, която използвате.



6 Докоснете бутона за **пържене с горещ въздух**, **пържене с пара** или **пара**, за да влезете в един от режимите на готвене.

Забележка: Уверете се, че пълният резервоар е поставен на мястото си, когато използвате режимите за готвене с **пържене с пара** или **пара**.



7 Изберете една от предварително зададените програми според храната, която приготвяте.



8 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да започнете да готвите.

Забележка: Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да направите това:

- Внимателно извадете кофата.
- Разклатете или обърнете съставките над термоустойчива повърхност.
- Поставете кофата отново, за да продължите готвенето.

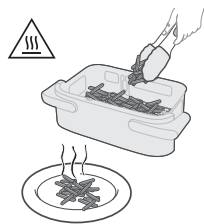
Забележка: За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за **старт/пауза**. Натиснете отново същия бутон, за да възобновите готвенето.

Забележка: Уредът автоматично ще спре на пауза, когато кофата бъде извадена. Готвенето ще продължи автоматично, след като кофата бъде поставена обратно в уреда.



9 След като готвенето приключи, ще прозвучи сигнал от таймера. Внимателно издърпайте кофата.

Внимание: След процеса на готвене кофата, вътрешният корпус и съставките ще са горещи. Винаги поставяйте кофата върху топлоустойчива повърхност (например поставка или силиконова подложка), когато я изваждате от уреда. В зависимост от вида на храната, от кофата може да излезе гореща пара.



10 Извадете сготвената храна от кофата.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките ще се събере на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на приготвяната храна, може да пожелаете да излеете излишното масло или мазнина между партидите или преди да разклатите съдържанието. За да направите това безопасно, поставете кофата върху термоустойчива повърхност и носете ръкавици, подходящи за фурна. Внимателно излейте маслото или мазнината.

Таблица с предварително зададени настройки за XXL кофа (2750 W)

	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух		Пържено с горещ въздух		На пара	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замразени картофи за пържене	1300g	26 мин	200°C	–	–	–	–
	Зеленчук	1200g	24 мин	200°C	20 мин	160°C	20 мин	100°C
	Пилешки бутчета	1875g	30 мин	190°C	32 мин	200°C	40 мин	100°C
	Печива за тава	1500g	25 мин	180°C	27 мин	180°C	–	–
	Риба	2200g	18 мин	200°C	20 мин	200°C	22 мин	100°C
	Кнедли	800 г	–	–	22 мин	160°C	22 мин	100°C
	Претопляне	850g	6 мин	180°C	22 мин	160°C	16 мин	100°C

Таблица с предварително зададени настройки за XXL кофа (2200 W – 2300 W)

	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух		Пържено с горещ въздух		На пара	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замразени картофи за пържене	1300g	29 мин	200°C	–	–	–	–
	Зеленчук	1200g	25 мин	200°C	21 мин	160°C	20 мин	100°C
	Пилешки бутчета	1875g	32 мин	190°C	35 мин	200°C	40 мин	100°C
	Печива за тава	1500g	28 мин	180°C	30 мин	180°C	–	–
	Риба	2200g	20 мин	200°C	21 мин	200°C	22 мин	100°C
	Кнедли	800 г	–	–	25 мин	160°C	22 мин	100°C
	Претопляне	850g	6 мин	180°C	22 мин	160°C	16 мин	100°C

Таблица с предварително зададени настройки за дясна кофа (2750 W)

	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух		Пържено с горещ въздух		На пара	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замразени картофи за пържене	800 г	24 мин	200°C	–	–	–	–
	Зеленчук	700g	17 мин	200°C	15 мин	160°C	14 мин	100°C
	Пилешки бутчета	1200g	22 мин	190°C	24 мин	200°C	27 мин	100°C

	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух		Пържено с горещ въздух		На пара	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Печива за тава	700g	19 мин	180°C	23 мин	160°C	–	–
	Риба	600g	13 мин	190°C	15 мин	200°C	16 мин	100°C
	Кнедли	400g	–	–	18 мин	160°C	20 мин	100°C
	Претопляне	500g	7 мин	180°C	18 мин	160°C	13 мин	100°C

Таблица с предварително зададени настройки за дясна кофа (2200 W – 2300)

	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух		Пържено с горещ въздух		На пара	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замразени картофи за пържене	800 г	28 мин	200°C	–	–	–	–
	Зеленчук	700g	18 мин	200°C	16 мин	160°C	14 мин	100°C
	Пилешки бутчета	1200g	25 мин	190°C	27 мин	200°C	27 мин	100°C
	Печива за тава	700g	22 мин	180°C	26 мин	160°C	–	–
	Риба	600g	16 мин	190°C	18 мин	200°C	16 мин	100°C
	Кнедли	400g	–	–	21 мин	160°C	20 мин	100°C
	Претопляне	500g	7 мин	180°C	18 мин	160°C	13 мин	100°C

Таблица с предварително зададени настройки за лява кофа (2750 W)

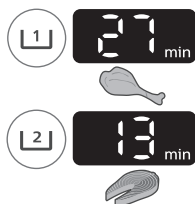
	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух	
			Време	Температура
	Замразени картофи за пържене	300g	25 мин	200°C
	Зеленчук	400g	30 мин	200°C
	Пилешки бутчета	625g	27 мин	190°C
	Печива за тава	450g	20 мин	190°C
	Риба	400g	19 мин	200°C
	Претопляне	140g	5 мин	160°C

Таблица с предварително зададени настройки за лява кофа (2200 W – 2300 W)

	Предварително зададена настройка	Препоръчително тегло	Пържено с горещ въздух	
			Време	Температура
	Замразени картофи за пържене	300g	28 мин	200°C
	Зеленчук	400g	32 мин	200°C
	Пилешки бутчета	625g	30 мин	190°C
	Печива за тава	450g	25 мин	190°C
	Риба	400g	22 мин	200°C
	Претопляне	140g	5 мин	160°C

Функция за време (синхронизация)

Използвайте функцията за време, за да синхронизирате автоматично времето за готвене в 2 кофи, така че ястията ви да бъдат готови едновременно.

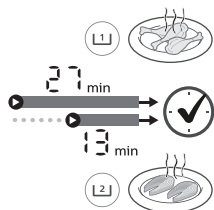


1 Задайте времето за готвене за двете кофи.

2 Натиснете бутона за функцията за време.



3 Всяка кофа ще започне готвенето по различно време, но ще завърши заедно.



Функция Любими

Функцията "Любими" ви позволява да запаметите предпочитаните от вас настройки за готвене, за да ги използвате бързо и последователно.

Кофа: Изберете кофата, която искате да използвате – лява кофа, дясна кофа или мегакошница (XXL кофа)

Режим: След избиране на кофа, изберете вашия режим на готвене: Пържене с горещ въздух, Пържене с пара или Пара. Забележка: Режимите за пара и пържене с въздух са налични само за мегакошницата (XXL кофа) или дясната кофа.

Време: Задайте продължителността на готвене спрямо вашата рецепта.

Температура: Задайте температурата, за да постигнете вашите желани резултати за готвене.



Запазване: След като сте персонализирали вашите настройки за лявата, дясната кофа или за мегакошницата (XXL кофа), натиснете и задръжте бутон за любими за 2 секунди, за да запазите настройките като предварителна любима настройка. Следващия път просто изберете кошницата, режима на готвене и запазената предварителна любима настройка, за да започнете да готвите веднага, без да въвеждате отново настройките.

Разклащане на храната

Кога да разклащате

- Разклащайте или обръщайте храната 2 – 3 пъти по време на готвенето или повече, ако желаете.
- Някои предварително зададени програми включват вградена функция за напомняне за разклащане.

Какво да разклащате

- Малките продукти като картофи или хапки, които се натрупват един върху друг по време на готвенето, обикновено трябва да се разклащат, за да се гарантира равномерна хрупкавост и равномерно готвене.
- Ако не разклащате тези храни, те може да се сготвят неравномерно или да останат недопечени в някои части.
- За по-дебели продукти като пържоли, обръщането им по средата на готвенето помага за постигане на равномерно запечатване от всички страни.

Как да разклатите

По време на готвенето извадете кофата от Airfryer, за да разклатите, разбъркате или обърнете храната.

За да разклатите храната безопасно:

- 1 Дръжте кошницата над термоустойчива повърхност.
- 2 Разклатете леко кошницата и се уверете, че горещият въздух достига до всички повърхности на храната.

Ако кошницата е твърде тежка и не можете да я разклатите:

- 1 Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност.





- 2 Използвайте щипки или прибори със силиконови накрайници, за да разбърквате или обръщате продуктите. Поставете кошницата обратно и продължете готвенето.

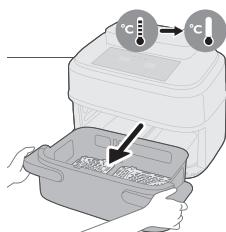
Забележка: Airfryer ще спре автоматично, когато кошницата бъде извадена. Дисплеят ще остане замръзнал, докато кошницата не бъде поставена отново.

Забележка: Готвенето се възобновява автоматично, след като кошницата бъде поставена отново.

Забележка: Избягвайте продължително изваждане на кошницата (повече от 30 секунди), тъй като това може да доведе до охлаждане на уреда.

Почистване

Рутинно почистване

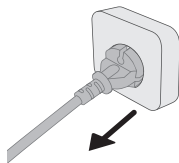


Предупреждение: Оставете кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.

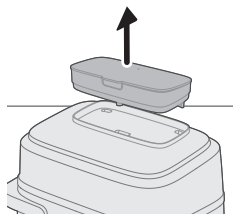
Предупреждение: кофата има незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.

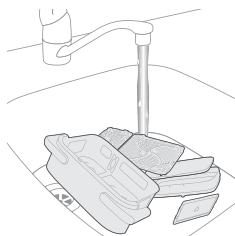
Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

- 1 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
- 2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

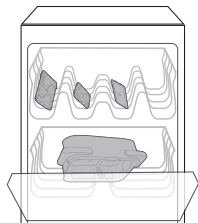


- 3 Ако се използва функцията за пара, премахнете водния резервоар и изсипете останалата вода.





- 4** Почистете кофата, разделителя, долните плочи и водния резервоар под чешмата, ако е необходимо с топла вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба (вижте "таблица за почистване").



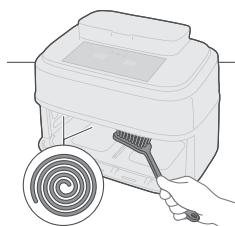
Съвет: Също така, може да почистите кофата, разделителя, долните плочи и водния резервоар в съдомиялна.

Съвет: Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и препарат за миене на съдове 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 и не можете да ги отстраните с гореща вода и препарат за миене на съдове, използвайте течен обезмаслител.

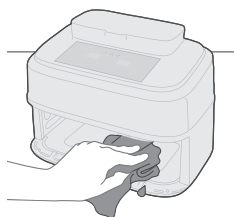
Съвет: Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



- 5** За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната и вътрешната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



- 6** Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



- 7 Почистете вътрешността на уреда с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.

Почистване с пара

Функцията за почистване с пара помага за ефективно разтваряне на мазни остатъци и за цялостно почистване на кофата.

Програмата трае 20 минути и се състои от:

- **15 минути почистване с пара**, за да се разтворят натрупванията.
- **5 минути сушене**, за да се уверите, че кофата е готова за употреба.

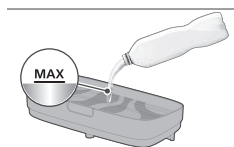
Забележка: При стартиране на програмата за почистване с пара уредът може да изпуска повече пара от задната част, отколкото при обичайния режим на работа с пара. Това е нормално и може да доведе до повишена кондензация по близките стени.

Преди да започнете, моля, гарантирайте следното:

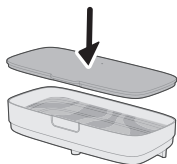
- Изходът за въздух не е насочен директно към електрически контакт.
- Не поставяйте други кухненски уреди до уреда.
- Оставете най-малко 20 см разстояние между уреда и стената, за да сведете до минимум натрупването на конденз.

- 1 Напълнете водния резервоар с вода до нивото **MAX**.

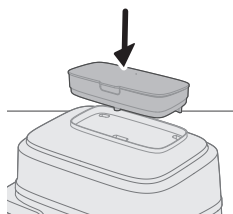
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.



- 2 Закрепете капака на водния резервоар.



- 3** Поставете водния резервоар в канала в горната част на уреда и натиснете силно, докато се фиксира на мястото си.



- 4** Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.



- 5** Докоснете **XXL** бутона.



- 6** Натиснете бутона за **почистване с пара**.



- 7** Натиснете бутона за **старт/пауза**, за да започне процесът на почистване с пара.





- 8** След 15 минути уредът ще издава непрекъснат звуков сигнал и иконата за почистване с пара ще започне да мига.



- 9** Извадете и почистете кофата.

Внимание: Винаги носете термоустойчиви ръкавици, когато работите с горещата кофа.

Забележка: Ако в кофата остане мазнина, почистете я със сапунена вода или препарат с помощта на гъба, след което изплакнете отново.



- 10** Поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Натиснете силно кофата обратно в уреда, докато се фиксира здраво на мястото си.

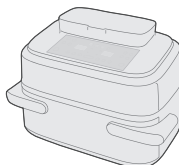


- 11** 5-минутният процес на сушене започва автоматично, след като кофата бъде поставена обратно.



- 12** След 5 минути звуков сигнал показва, че изсушаването е завършено.

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 камерата за готвене.



Премахване на накип

На всеки 10 часа работа на функции с пара на дисплея автоматично се появява и мига напомняне за премахване на накипа – това означава, че е време да стартирате програмата за премахване на накипа. Програмата за премахване на накипа почиства натрупания варовик от водната система на Airfryer, което спомага за удължаване на неговия експлоатационен живот.

- 1 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.

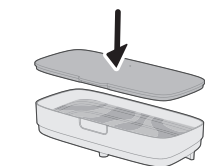
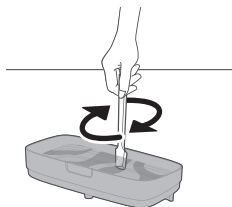
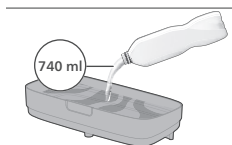
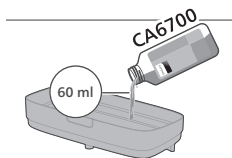
Забележка: За отстраняване на накип от уреда препоръчваме да използвате препарата за отстраняване на накип Philips CA6700/55 (наличен в онлайн магазина на Philips). Уредът трябва да се почиства от накип на всеки 10 часа работа на функцията за пара. Ако възнамерявате да използвате препарат за отстраняване 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.

- 2 Напълнете водния резервоар със 740 мл вода.

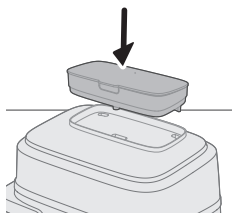
Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

- 3 Разбъркайте равномерно водата и препарата за премахване на накип в резервоара за вода.

- 4 Закрепете капака на водния резервоар.



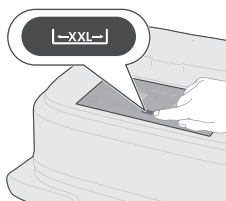
- 5 Поставете водния резервоар в канала в горната част на уреда и натиснете силно, докато се фиксира на мястото си.



- 6 Натиснете бутона за **вкл./изкл.**, за да включите уреда.



- 7 Докоснете **XXL** бутона.



- 8 Докоснете и задръжте бутона за **почистване с пара** за 3 секунди.



- 9 Докоснете бутона за **старт/пауза**, за да стартирате почистването на накип.





- 10** След 25 минути премахване на накип уредът ще издаде звуков сигнал и ще ви напомни да извадите кофата.



- 11** Извадете кофата и излейте останалата вода от нея.

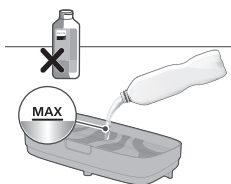
Внимание: Бъдете внимателни, когато боравите с горещата кофа.



- 12** Излейте останалия разтвор за премахване на накип от резервоара за вода.

- 13** Напълнете водния резервоар само с вода.

Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.

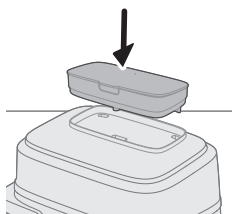


- 14** Поставете кофата обратно в уреда.

Забележка: Натиснете силно кофата обратно в уреда, докато се фиксира здраво на мястото си.



- 15** Поставете водния резервоар в канала в горната част на уреда и натиснете силно, докато се фиксира на мястото си.



- 16** Натиснете бутона **старт/пауза**, за да продължите премахването на накип.



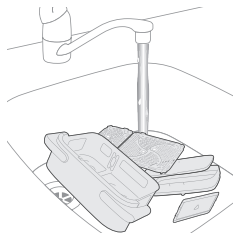
- 17** Процесът за премахване на накип трае около още 7 минути и приключва, когато отново чуете звуков сигнал от уреда.

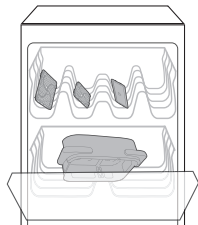


- 18** Изкарайте кофата.



- 19** Почистете кофата, разделителя, долните плочи и водния резервоар под чешмата, ако е необходимо с топла вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба (вижте "таблица за почистване").





Съвет: Също така, може да почистите кофата, разделителя, долните плочи и водния резервоар в съдомиялна.

Важно: 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.

Забележка: Ако често използвате твърда вода във вашия район, може да се наложи да премахвате накипа от устройството по-често.

Съхранение

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

Забележка

- Когато пренасяте Airfryer, дръжте го хоризонтално и придържайте кофата отпред, за да предотвратите случайно накланяне и евентуална повреда на частите.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.home.id/support** 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 зони, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.

Проблем	Възможна причина	Решение
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона: 
		Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кофата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.
	Не сте натиснали бутона за вкл./изкл.	Натиснете бутона за вкл./изкл. , за да включите уреда.

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на долната плоча).	Може да предотвратите повреждането на уреда, като сваляте долната плоча в кофата правилно. Ако вкарате плочата 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, моля, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като използваните 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 старателно след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кофата.
На екрана на Airfryer се показва "E01".	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 "E01", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
На екрана на Airfryer се показва "E04", "E05", "E09" или "E12".	Устройството може да има повреда.	Опитайте да изключите и включите отново уреда. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
Чувам някакъв странен шум, идващ от вътрешната страна на уреда.	Този уред е оборудван с вентилатор за циркулиране на топлината и водна помпа за активиране на функцията за готвене на пара. По време на работа може да чуете звуци от тези компоненти.	Това е нормално и е очаквано. Ако шумът стане значително по-силен или се промени по характер, моля, свържете се с центъра за обслужване на потребители за допълнителна помощ.
След употреба в камерата за готвене има вода.	След готвене може да забележите, че в камерата за готвене е останала вода. Това се дължи на парата, която се образува по време на работа и се кондензира върху храната и вътрешните стени на камерата.	Малко количество конденз е нормално. Просто го избършете с мека, влажна, неабразивна кърпа.
☞ мига.	Няма вода във водния резервоар.	Добавете вода в резервоара за вода. Забележка: Ако живеете в район с твърда вода, препоръчваме да използвате пречистена или дестилирана вода.
	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Натиснете резервоара за вода, за да го закрепите на място.
	Вътрешната тръба за вода е запушена.	Извършете процеса за премахване на накип. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
☹ мига.	Това е напомняне за премахване на накип.	Извършете процеса за премахване на накип. Вижте главата "Премахване на накип".

Проблем	Възможна причина	Решение
Може по стената да има конденз по време на готвене с пара, почистване с пара или премахване на накип.	Това е нормално. Уредът може да отделя повече пара от изхода за въздух. Тази пара може да бъде изтласкана към близките повърхности от вътрешния вентилатор, което води до видима кондензация по стените.	За да се осигури безопасна и оптимална употреба: - Поставете уреда на поне 20 см разстояние от стената, за да намалите натрупването на конденз. - Уверете се, че изходът за въздух не е директно насочен към контакт, за да избегнете опасности от токов удар. - Не поставяйте други кухненски уреди близо до уреда по време на работа. - Използвайте моп или мека кърпа, за да подсушите конденза, който се образува по околните повърхности.
Има теч на вода от Airfryer.	Вътрешен теч (напр. тръба за вода или вътрешни компоненти). Пукнатини или повреди от външна сила. Ако уредът е бил изпуснат или деформиран, това може да причини структурни повреди, водещи до течове.	Свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава за допълнителна помощ.
	Резервоарът за вода може да не е поставен правилно или да е повреден.	Свалете резервоара за вода и го поставете отново здраво. Проверете за видими пукнатини или повреди. Ако бъдат открити повреди, свържете се с центъра за обслужване на потребители за допълнителна помощ.
Airfryer не произвежда достатъчно пара.	Недостатъчно вода в резервоара за вода.	Проверете резервоара за вода, за да се уверите, че има достатъчно вода.
	Резервоарът за вода не е правилно поставен.	Натиснете резервоара за вода, за да го закрепите на място.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Входът за вода е мръсен или запушен.	Почистете и изплакнете добре, за да премахнете всички запушвания.
	Има запушване на парогенератора или теч в тръба.	Ако уредът е бил използван продължително време, парогенераторът може да се нуждае от поддръжка. Изпълнете програмата за премахване на накип, за да почистите системата за пара. Ако проблемът продължава след премахване на накипа, моля, свържете се с центъра за обслужване на потребители във вашата държава за допълнителна помощ.

Содржина

Важни упатства за безбедност	1521
Опасност	1521
Предупредување	1521
Внимание	1523
Електромагнетни полиња (EMF)	1524
Автоматско исклучување	1524
Рециклирање	1525
Гаранција и поддршка	1525
Информации за EcoDesign	1525
Вовед	1525
Општ опис	1526
Преглед на производот	1526
Преглед на контролната табла	1527
Пред првото користење	1532
Подготовки пред употреба	1532
Користење на разделникот на тавата	1533
Лева тава [1]	1533
Десна тава [2]	1534
XXL-тава/Мегакорпа	1536
Режим Две тави	1537
Режими на готвење	1539
Готвење со рачно поставување	1540
Режим Готвење со врел воздух	1540
Режим Пржење со пареа	1548
Режим Пареа	1554
Готвење со однапред поставени програми	1558
Табела со однапред поставени програми за XXL-тавата (2750 W)	1561
Табела со однапред поставени програми за XXL-тавата (2200 W-2300 W)	1561
Табела со однапред поставени програми за десната тава (2750 W)	1562
Табела со однапред поставени програми за десната тава (2200 W-2300 W)	1562
Табела со однапред поставени програми за левата тава (2750 W)	1563
Табела со однапред поставени програми за левата тава (2200 W-2300 W)	1563
Функција за време (синхронизација)	1563
Функција Омилени	1564
Тресење на храната	1565
Кога да тресете	1565
Што можете да тресете	1565
Како да протресете	1565
Чистење	1566
Рутинско чистење	1566
Чистење со пареа	1568
Отстранување бигор	1571
Складирање	1575

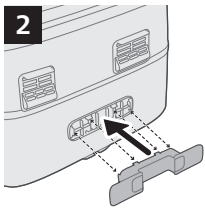
Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност



- 1
 - Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна (сл. 1).
 - Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
 - За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
 - Состојките за пржење секогаш ставајте ги во садот за да не дојдат во допир со грејните елементи.
 - Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
 - Немојте да го полните садот со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
 - Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
 - Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
 - Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во садот.
 - Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.
 - Пред првото користење, преградата за чување на кабелот мора да се постави на уредот (сл. 2). Немојте никогаш да ја отстранувате преградата за чување на кабелот.
 - Немојте да го поместувате уредот држејќи го за рачките од двете страни.



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 засебен 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 добиеле 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 20 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 (сл. 3).
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Бидејќи овој Airfryer има две комори за готвење, неговата електрична моќност е голема. Не користете други моќни апарати на исто струјно коло во исто време (на пр. апарати за варење вода, електрични скари и слично). Во спротивно, може да се случи сигурносниот прекинувач во инсталацијата на вашата кука да се активира и да го прекине напојувањето во овој штекер.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Садот и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот и по користењето на апаратот, па секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.
- 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 корпа дури и кога се користи една преграда / дел и само да отворате / отстранувате корпа кога треба да ја наполните.
- Немојте да го ставате прозорецот за пареа на апаратот до штекерот.
- Површината на грејниот елемент задржува топлина по користењето.
- Секогаш користете стаклени садови отпорни на топлина, метален прибор или тави од алуминиумска фолија што се безбедни за употреба на високи температури во апаратот Airfryer. Избегнувајте пластични, хартиени или садови што не се безбедни за употреба во рерна, бидејќи може да се стопат или да испуштат штетни материји.

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 (со цел создавањето на акриламид да 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 додатоките.

- Држачот за кабел служи и како одвојувач, со тоа што создава растојание помеѓу уредот и сидот за да спречи акумулирање на топлина (сл. 3). 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 см 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.
- За да спречите оштетување на апаратот, немојте да користите алкални средства за чистење. Користете мека крпа и благ детергент.
- Иако овој апарат може да работи континуирано до 24 часа, важно е повремено да го исклучите апаратот за да се олади. Континуираното работење без ладење може да предизвика прегревање и да го намали работниот век на производот. За безбедна употреба, исклучете го апаратот и почекајте да се олади пред повторно да го вклучите по долго готвење.

Електромагнетни полиња (EMF)

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

Автоматско исклучување

- Овој апарат има функција за автоматско исклучување. Ако не притиснете копче во рок од 20 минути, апаратот автоматски ќе се исклучи. За рачно исклучување на апаратот, притиснете го копчето за вклучување/исклучување.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Гаранција и поддршка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница home.id/support.

Информации за EcoDesign

Информации за EcoDesign за идентификатор(и) на моделот: NA565

Опис	Симбол	Вредност	Единица
Потрошувачка на енергија во исклучен режим	P _{off}	0,2	W
Потрошувачка на енергија во режимот на подготвеност	P _{sb}	/	W
Период пред автоматското префрлување во режим на подготвеност	T _{sb}	20	Мин.
Стандард за мерење на индексот на ефикасност	EN 50564:2011		
Податоци за контакт за да добиете повеќе информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands		
Апаратот е усогласен со барањата за еколошки дизајн во COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.			

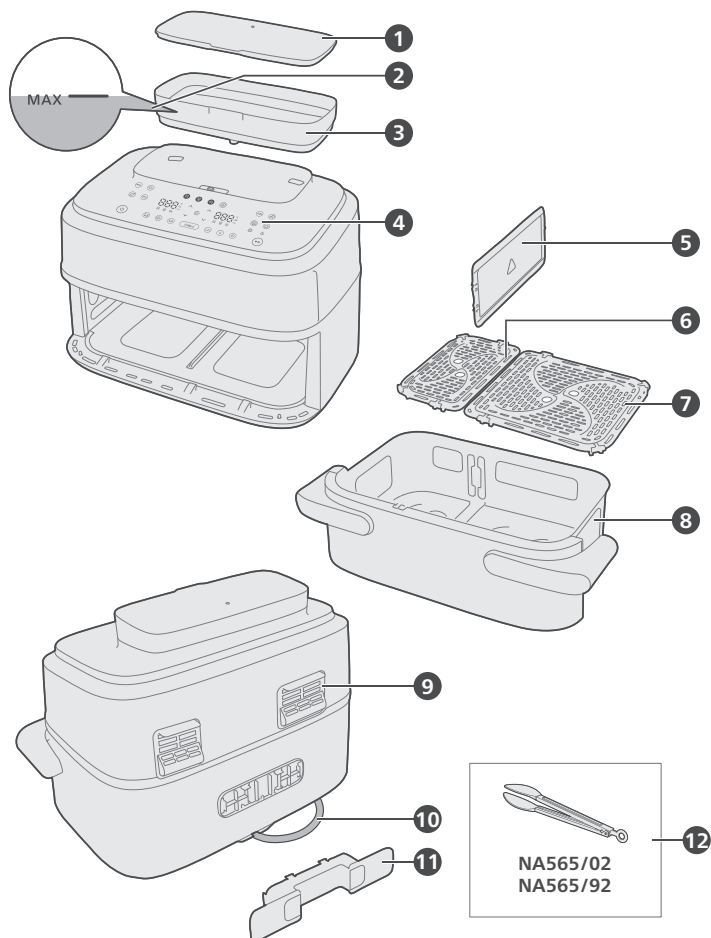
Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на **www.home.id**.

Општ опис

Преглед на производот

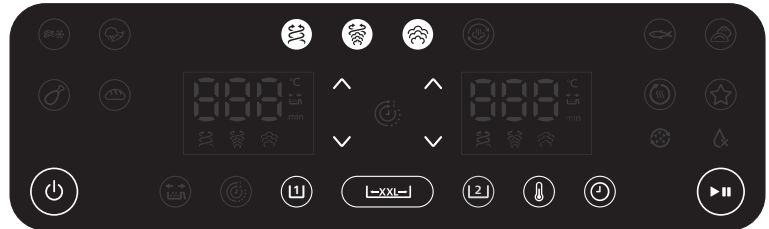


- 1 Капак на резервоарот за вода
- 2 Ознака MAX за ниво на вода
- 3 Резервоар за вода
- 4 Контролна табла
- 5 Разделник на садот
- 6 Долна плоча за левата тава
- 7 Долна плоча за десната тава

- 8 XXL-тава/Мегакорпа
- 9 Отвори за излез на воздух
- 10 Кабел за напојување
- 11 Држач за кабел
- 12 Кујнски штипалки (само за NA565/02, NA565/92)

Преглед на контролната табла

Напојување и основни операции



Копче за вклучување/исклучување

Допрете за да го вклучите/исклучите апаратот Airfryer.



Копче за започнување/паузирање

Допрете за да започнете или да паузирате со готвење.



Копче за готвење со врел воздух

Допрете за да започнете пржење со циркулација на врел воздух за крцкави резултати.



Копче за пржење со пареа

Допрете за да го вклучите комбинираниот режим за готвење на пареа и пржење со врел воздух за сочна внатрешност и крцкава надворешност.



Копче за пареа

Допрете за да готвите храна со употреба на пареа за нежно и рамномерно загревање.



Копче за лева тава

Допрете за да ја изберете левата тава



Копче за десна тава

Допрете за да ја изберете десната тава



Копче за XXL-тава/Мегакорпа

Допрете за да ја изберете XXL-тавата/Мегакорпата



Копчиња за зголемување/намалување

Допрете за да ги зголемите или намалите температурата и времето на готвење.



Копче за приспособување на температурата

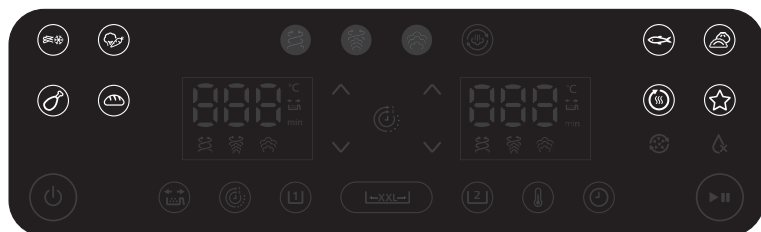
Допрете за да влезете во режимот за приспособување на температурата.



Копче за приспособување на времето

Допрете за да влезете во режимот за приспособување на времето.

Претходно поставени програми



Замрзнат помфрит

Користете ја оваа претходно поставена програма за да готвите замрзнат помфрит, пекарски компири или компири во стил „hash browns“ сè додека не добијат крцкав и златен изглед.



Мешан зеленчук

Користете ја оваа претходно поставена програма за рамномерно да испечете или испржите зеленчук со минимална количина масло.



Пилешки батаци

Користете ја оваа претходно поставена програма за темелно да зготвите копани со крцкава кожа.



Печење на плех

Користете ја оваа однапред поставена програма за печени јадења со рамномерна распределба на топлината и златни, крцкави резултати.



Риба

Користете ја оваа претходно поставена програма за нежно готвење филети од риба или морска храна, а притоа да ја задржите влажноста и мекоста.



Кнедли

Користете ја оваа однапред поставена програма за рамномерно готвење кнедли со крцкава надворешност и нежен фил.

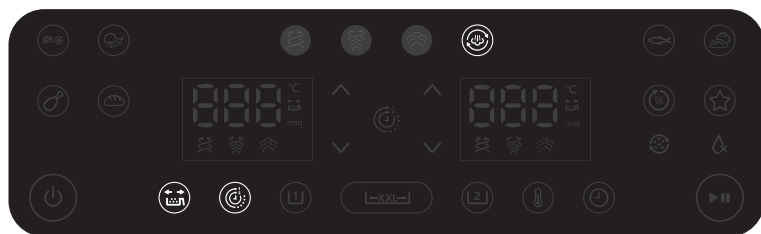
**Подгревање**

Функцијата Подгревање брзо ја подгрева зготвената храна, враќајќи го нејзиниот првичен вкус и текстура без препечување.

**Омилени**

Вашиот Airfryer има функција за зачувување омилени за да ги зачувате саканото време и саканата температура за брза и доследна употреба следниот пат (видете „Функција Омилени“).

Дополнителни функции



Потсетник за протресување

Овој модел има потсетник за протресување. За оптимални резултати, веднаш протресете или превртете ја храната кога ќе се вклучи (видете „Тресење на храната“) алармот за потсетување.

Притиснете го копчето **Потсетник за протресување** за да ги вклучите или исклучите предупредувањата. Кога е овозможено, ќе слушнете звучен сигнал и ќе видите како трепка копчето - потсетувајќи ве да ја протресете или превртите храната за време на готвењето со цел да добиете порамномерни резултати.



Чистење со пареа

Ефикасно ги раствора масните наслаги и овозможува длабинско чистење на тавата (видете „Чистење со пареа“).



Функција за време (синхронизација)

Автоматски го синхронизира времето на готвење за двете тави да завршат со готвење во исто време, дури и ако имаат различни времиња (видете „Функција за време (синхронизација“) на готвење.

Екран



Екран

Ги прикажува времето на готвење, температурата, режимот на готвење и потсетникот за протресување.



Индикатор за функцијата за време

Се вклучува кога ќе ја активирате функцијата за време.



Потсетник за недостаток на вода

Свети кога во резервоарот нема доволно вода.



Потсетник за отстранување бигор

На секои 10 часа користење на функциите со пареа, на екранот автоматски ќе се прикаже и ќе трепка потсетникот за отстранување бигор.

Пред првото користење

Важно: Апаратот Airfryer може да произведе чад и мирис при првата употреба. Ова е нормално и тие треба да исчезнат по неколку минути.

Внимание: Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.

Внимание: Не допирајте ги жешките површини. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.

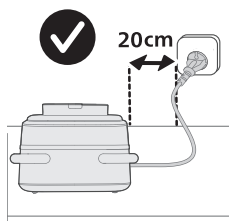
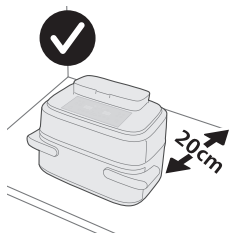
Внимание: Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

Забелешка: Не е потребно претходно загревање на апаратот.

- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба.

Подготовки пред употреба

- 1 Ставете го апаратот на стабилна и рамна површина што е отпорна на топлина. Проверете дали има доволно простор на масата за издолжената шина кога ќе ја извлечете тавата.
- 2 Оставете најмалку 20 cm слободен простор од задната страна на апаратот.



Забелешка: За време на користењето, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Немојте да ги приближувате рацете или лицето до пареата и до отворите за излез. Поставете го апаратот на растојание од 20 cm од сидот и не поставувајте ги отворите за излез на воздух директно пред штекерот.

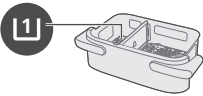
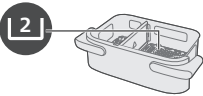
Забелешка: Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.

Забелешка: Не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски сид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.

Користење на разделникот на тавата

Вашиот Airfryer има XXL-тава/Мегакорпа и отстранлив разделник, што ви дава флексибилност за готвење на различни начини.

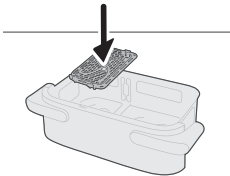
- Лева тава [1]: се користи само за **Готвење со врел воздух**
- Десна тава [2], Мегакорпа [XXL]: се користат само за **Готвење со врел воздух, Пржење со пареа, Пареа, Чистење со пареа и Отстранување бигор**

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

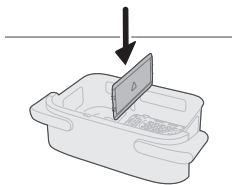
Лева тава [1]

Левата тава е идеална за помали порции или за прилози.

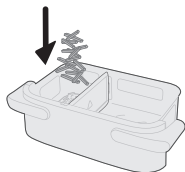
- 1 Поставете ја долната плоча во левата тава.



- 2 Правилно вметнете го разделникот на тавата.



- 3 Додајте ги состојките во левата тава.



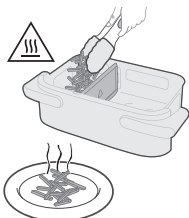
- 4 Допрете **Лева тава [1]** на контролната табла.



- 5 Поставете ги параметрите за готвење и започнете со готвење.



- 6 Користете кујнски штипалки за да ја извадите зготвената храна од тавата кога ќе заврши готвењето.

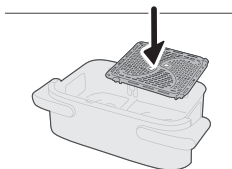


Забелешка: Моделите NA565/02 и NA565/92 вклучуваат кујнски штипалки во пакувањето. За други модели, штипалките се продаваат посебно.

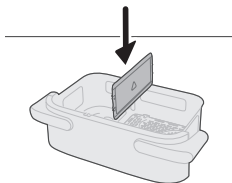
Десна тава [2]

Десната тава [2] е идеална за поголеми порции или за главни јадења.

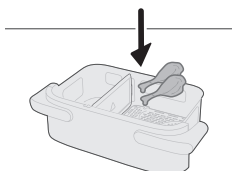
- 1 Поставете ја долната плоча во десната тава.



- 2 Правилно вметнете го разделникот на тавата.



- 3 Додајте ги состојките во десната тава.



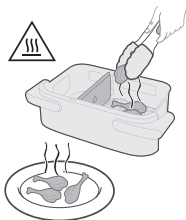
- 4 Допрете **Десна тава [2]** на контролната табла.



- 5 Изберете го режимот **Готвење со врел воздух, Пржење со пареа или Пареа.**



- 6** Поставете ги параметрите за готвење и започнете со готвење.



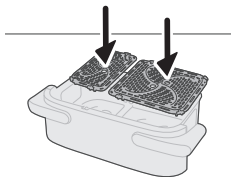
- 7** Користете кујнски штипалки за да ја извадите зготвената храна од тавата кога ќе заврши готвењето.

Забелешка: Моделите NA565/02 и NA565/92 вклучуваат кујнски штипалки во пакувањето. За други модели, штипалките се продаваат посебно.

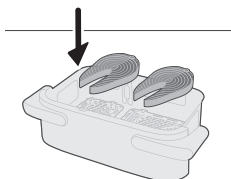
XXL-тава/Мегакорпа

XXL-тавата/Мегакорпата е идеална за готвење големи порции или цели семејни оброци во една тава.

- 1** Поставете ја долната плоча во тавата.



- 2** Додајте ги состојките во тавата.



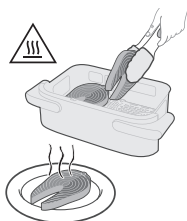
- 3 Допрете **XXL-тава** на контролната табла.



- 4 Изберете го режимот **Готвење со врел воздух, Пржење со пареа или Пареа**.



- 5 Поставете ги параметрите за готвење и започнете со готвење.



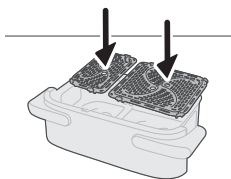
- 6 Користете кујнски штипалки за да ја извадите зготвената храна од тавата кога ќе заврши готвењето.

Забелешка: Моделите NA565/02 и NA565/92 вклучуваат кујнски штипалки во пакувањето. За други модели, штипалките се продаваат посебно.

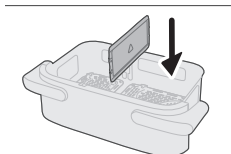
Режим Две тави

Идеален за готвење две различни јадења истовремено без да се мешаат вкусовите.

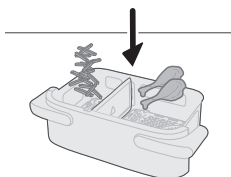
- 1** Поставете ја долната плоча во тавата.



- 2** Правилно вметнете го разделникот на тавата.



- 3** Додајте ги состојките во двете тави.



- 4** Допрете **Лева тава [1]** на контролната табла.

- 5** Поставете ги параметрите за готвење за левата тава.



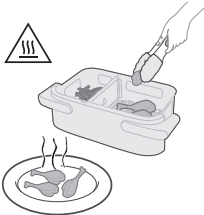
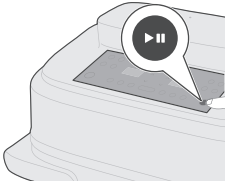
- 6** Допрете **Десна тава [2]** на контролната табла.



- 7 Изберете го режимот **Готвење со врел воздух**, **Пржење со пареа** или **Пареа**.



- 8 Поставете ги параметрите за готвење и започнете со готвење.



- 9 Користете кујнски штипалки за да ја извадите зготвената храна од тавата кога ќе заврши готвењето.

Забелешка: Моделите NA565/02 и NA565/92 вклучуваат кујнски штипалки во пакувањето. За други модели, штипалките се продаваат посебно.

Режими на готвење

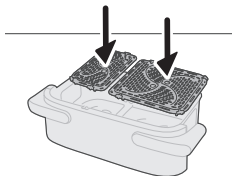
Овој апарат со функција за пареа нуди три повеќенаменски режими на готвење, дизајнирани за широк спектар на потреби за готвење.

- **Режимот Готвење со врел воздух** овозможува крцкави резултати со минимална количина масло, совршен за закуски и за омилените пржени јадења.
- **Режимот Пржење со пареа** комбинира врел воздух и пареа за да ја задржи влагата, а притоа постигнувајќи златен изглед - идеален за деликатна храна како домашен леб, домашна пица и риба.
- **Режимот Пареа** користи чиста пареа за нежно готвење на состојките, зачувувајќи ги хранливите материи и текстурата, што го прави совршен за зеленчук и морска храна.

Готвење со рачно поставување

Режим Готвење со врел воздух

- 1 Вметнете ги двете долни плочи во тавата.



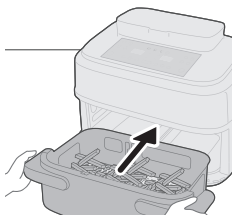
- 2 Додајте ги состојките во тавата.

Забелешка: апаратот Airfryer може да готви различни состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

Забелешка: не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја тавата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае врз перформансите на готвењето.

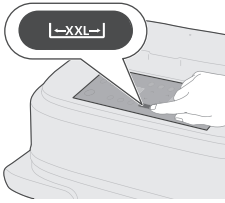
- 3 Вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: цврсто туркајте ја тавата во апаратот сè додека не легне на местото.



- 4 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



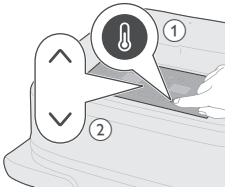


5 Притиснете го копчето **XXL**.

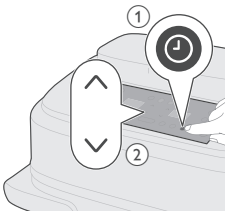
Забелешка: допрете го соодветното копче за тавата во зависност од тавата што ја користите.



6 Допрете го копчето за **готвење со врел воздух** за да влезете во режимот Готвење со врел воздух.



7 Допрете го копчето **Температура**, а потоа допрете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да ја изберете саканата температура на готвење.



8 Допрете го копчето **Време**, а потоа допрете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да го изберете саканото време на готвење.

Забелешка: Покрај рачното избирање на температурата и времето на готвење, може да изберете и од однапред поставените програми наменети за практичност и оптимални резултати.



9 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да го направите ова:

- Внимателно извлекете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

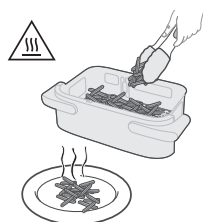
Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.



10 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе свончето на тајмерот. Внимателно извлекете ја тавата.

Внимание: по процесот на готвење, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја тавата врз површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ја отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



11 Извадете ја зготвената храна од тавата.

Забелешка: вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела за храна за режимот Готвење со врел воздух

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

Забелешка

- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.
- Резултатите при готвењето се разликуваат во зависност од големината или количината на секое јадење. За да постигнете совршени резултати, приспособете ги однапред поставените програми за готвење според вашите состојки. Книгата со рецепти во HomeID нуди целосен водич за приспособување според големината и количината на состојките.

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in) Голема порција	Десна	1100 g / 39 oz	200 °C	32 мин.	Исключете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 16-тата, 20-тата, 24-тата и 28-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
	Лева	600 g / 21 oz	200 °C	43 min	Исключете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 20-тата, 25-тата, 31-тата и 36-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
	XXL	2000 g / 70 oz	200 °C	38 min	Исключете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 18-тата, 23-тата, 28-тата и 33-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in) Мала порција	Десна	800 g / 28 oz	200 °C	20 - 30 мин.	Исключете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 12-тата, 15-тата, 18-тата и 21-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
	Лева	300 g / 11 oz	200 °C	22 - 28 мин.	Исключете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 13-тата, 16-тата, 20-тата и 24-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
	XXL	1300 g / 46 oz	200 °C	28 мин.	Исключете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 13-тата, 17-тата, 20-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 (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	Десна	800 g / 28 oz	180 °C	29 - 31 мин.	Протресете 2-3 пати при готвењето
	Лева	300 g / 11 oz	180 °C	36 - 38 мин.	Протресете 2-3 пати при готвењето
	XXL	1100 g / 38 oz	180 °C	30 - 32 мин.	Протресете 2-3 пати при готвењето
Замрзнати пилешки медалјони	Десна	600 g/21 oz	180 °C	10 - 16 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	300 g / 11 oz	180 °C	13 - 18 мин.	Протресете на половина од процесот на готвење
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	11 - 15 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Замрзнати пролетни ролнички	Десна	600 g/21 oz	180 °C	12 - 18 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	300 g / 11 oz	180 °C	12 - 18 мин.	Протресете на половина од процесот на готвење
	XXL	900 g/32 oz	180 °C	13 - 19 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz/парче)	Десна	4 плескавици	200 °C	10 - 16 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	2 плескавици	200 °C	10 - 16 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	6 парчиња	200 °C	10 - 16 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	Десна	1200 g / 42 oz	150 °C	55 - 60 мин.	Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 150 g/5 oz)	Десна	4 парчиња	200 °C	10 - 15 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	2 парчиња	200 °C	12 - 17 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	8 парчиња	200 °C	12 - 18 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz/парче)	Десна	10 парчиња	200 °C	8 - 13 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	5 парчиња	200 °C	10 - 14 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	14 парчиња	200 °C	9 - 14 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење

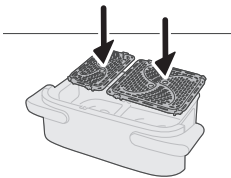
Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Пилешки батаци (приближно 100 g/3,5 oz/парче) Мала порција	Десна	4 парчиња	190 °C	23 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете, превртете или промешајте ја храната во 13-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење мали порции пилешки батаци
	Лева	4 парчиња	190 °C	27 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете, превртете или промешајте ја храната во 14-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење мали порции пилешки батаци
	XXL	8 парчиња	190 °C	28 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете, превртете или промешајте ја храната во 14-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење мали порции пилешки батаци
Пилешки гради (приближно 200 g/7 oz/парче)	Десна	4 парчиња	180 °C	15 - 25 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	3 парчиња	180 °C	20 - 25 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	10 парчиња	180 °C	22 - 25 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела кокошка	Десна	1200 g / 42 oz	180 °C	45 - 60 мин.	Не е достапно
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz/парче)	Десна	3 парчиња	200 °C	15 - 20 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	Лева	1 парче	200 °C	16 - 20 мин.	Не е достапно
	XXL	4 парчиња	200 °C	18 - 25 мин.	Не е достапно

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	Десна	4 парчиња	160 °C	10 - 14 мин.	Не е достапно
	Лева	2 парчиња	160 °C	16 - 22 мин.	Не е достапно
	XXL	8 парчиња	160 °C	16 - 21 мин.	Не е достапно
Мешан зеленчук (крупно исечкан) Голема порција	Десна	1000 g/35 oz	180 °C	23 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете ја храната во 11-тата и 17-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук
	Лева	800 g/14 oz	180 °C	24 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете ја храната во 12-тата и 18-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 мин.	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете 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/1,4 oz /калап)	Десна	6 парчиња	160 °C	13 мин.	
	Лева	6 парчиња	160 °C	16 мин.	
	XXL	12 парчиња	160 °C	15 мин.	
Торта	Десна	500 g/18 oz	150 °C	30 - 35 мин.	Користете го додатокот за печење

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Однапред испечен леб/земички (приближно 75 g/ 2,7 oz/парче)	Десна	4 парчиња	180 °C	8 мин.	
	Лева	3 парчиња	180 °C	8 мин.	
	XXL	8 парчиња	180 °C	8 мин.	
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)	Десна	12 парчиња	180 °C	12 - 15 мин.	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
	Лева	12 парчиња	190 °C	15 - 18 мин.	Протресете 2 пати при готвењето
	XXL	20 парчиња	190 °C	15 - 20 мин.	Протресете 2 пати при готвењето
Домашен леб	Десна	550 g / 19 oz	150 °C	30 - 40 мин.	Користете го додатокот за печење. Не користете хартија за печење.

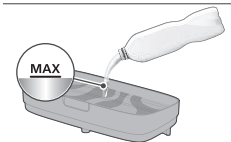
Режим Пржење со пареа

1 Вметнете ги двете долни плочи во тавата.

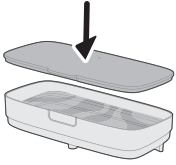


2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

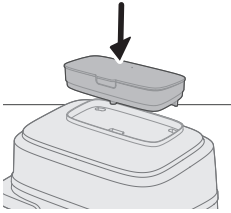
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.



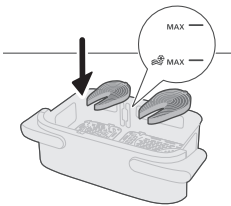
- 3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода.



- 4 Порамнете го резервоарот за вода со жлебот на врвот од апаратот и притиснете цврсто надолу за да легне на местото.



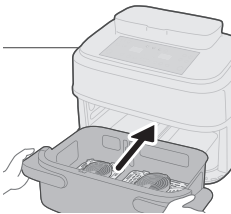
- 5 Додајте ги состојките во тавата.



Забелешка: апаратот Airfryer може да готви различни состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

Забелешка: не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја тавата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае врз перформансите на готвењето.

- 6 Вратете ја тавата во апаратот.



Забелешка: цврсто туркајте ја тавата во апаратот сè додека не легне на местото.

- 7 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



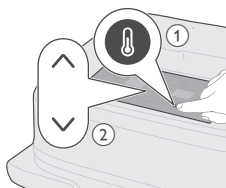


8 Притиснете го копчето **XXL**.

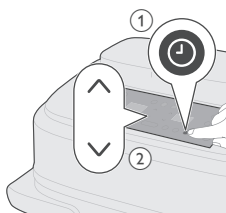
Забелешка: допрете го соодветното копче за тавата во зависност од тавата што ја користите.



9 Допрете го копчето за **пржење со пареа** за да влезете во режимот Пржење со пареа.



10 Допрете го копчето **Температура**, а потоа допрете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да ја изберете саканата температура на готвење.



11 Допрете го копчето **Време**, а потоа допрете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да го изберете саканото време на готвење.

Забелешка: Покрај рачното избирање на температурата и времето на готвење, може да изберете и од однапред поставените програми наменети за практичност и оптимални резултати.



12 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да го направите ова:

- Внимателно извлекете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.



13 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе свончето на тајмерот. Внимателно извлечете ја тавата.

Внимание: по процесот на готвење, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја тавата на површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ја отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



14 Извадете ја зготвената храна од тавата.

Забелешка: вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела за храна за режимот Пржење со пареа

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

Забелешка

- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.
- Резултатите при готвењето се разликуваат во зависност од големината или количината на секое јадење. За да постигнете совршени резултати, приспособете ги однапред поставените програми за готвење според вашите состојки. Книгата со рецепти во HomeID нуди целосен водич за приспособување според големината и количината на состојките.

Состојки

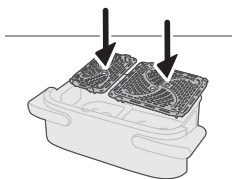
Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	Десна	800 g / 28 oz	180 °C	26 - 35 мин.	Протресете 2 пати при готвењето
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	26 - 35 мин.	Протресете 2 пати при готвењето

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Пилешки батаци (приближно 125 g/4 oz/парче)	Десна	10 парчиња	200 °C	22 - 27 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	15 парчиња	200 °C	23 - 28 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 200 g/7 oz/парче)	Десна	4 парчиња	180 °C	18 - 22 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	12 парчиња	180 °C	18 - 23 мин.	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz/парче)	Десна	3 парчиња	200 °C	15 - 20 мин.	Не е достапно
	XXL	5 парчиња	200 °C	15 - 20 мин.	Не е достапно
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	Десна	4 парчиња	160 °C	12 - 16 мин.	Не е достапно
	XXL	8 парчиња	160 °C	15 - 20 мин.	Не е достапно
Мешан зеленчук	Десна	1000 g/35 oz	200 °C	20 - 25 мин.	Протресете на половина од процесот на готвење
Карфиол	Десна	600 g / 21 oz	150 °C	19 - 21 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	1400 g / 49 oz	150 °C	19 - 23 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење

Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Моркови	Десна	600 g / 21 oz	150 °C	20 - 24 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење
	XXL	1200 g / 42 oz	150 °C	20 - 25 мин.	Протресете или превртете на половина од процесот на готвење
Домашен леб	Десна	550 g / 19 oz	180 °C	30 - 35 мин.	Користете го додатокот за печење. Не користете хартија за печење.
	XXL	1200 g / 42 oz	180 °C	40 - 45 мин.	Користете соодветен плех за печење. Погрижете се лепчето да биде што е можно порамно или исечете го лепчето на две помали парчиња. Не користете хартија за печење.
Кнедли	Десна	400 g / 14 oz	170 °C	15 - 20	Не е достапно
	XXL	700 g / 25 oz	170 °C	17 - 22 мин.	Не е достапно
Цела кокошка	Десна	1200 g / 42 oz	190 °C	45 - 55 мин.	Не е достапно
	XXL	2 x 1200 g / 42 oz	190 °C	50 - 60 мин.	Не е достапно

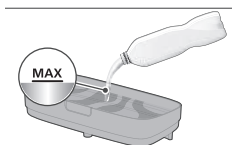
Режим Пареа

- 1 Вметнете ги двете долни плочи во тавата.

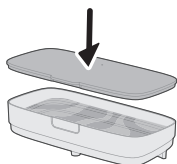


- 2 Наполнете го резервоарот за вода до ознаката **MAX** за нивото на вода.

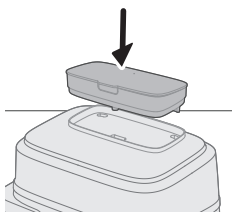
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.



- 3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода.



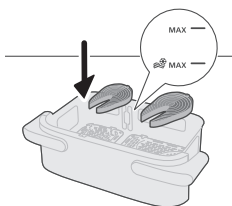
- 4 Порамнете го резервоарот за вода со жлебот на врвот од апаратот и притиснете цврсто надолу за да легне на местото.

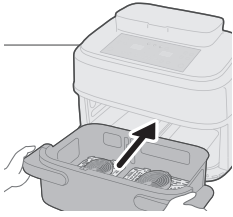


- 5 Додајте ги состојките во тавата.

Забелешка: апаратот Airfryer може да готви различни состојки. За најдобри резултати, погледнете во „Табела за храна“ за препорачани количини и времиња на готвење.

Забелешка: не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја тавата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае врз перформансите на готвењето.



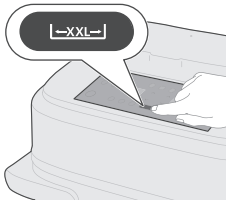


6 Вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: цврсто туркајте ја тавата во апаратот сè додека не легне на местото.



7 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.

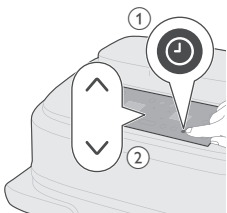


8 Притиснете го копчето **XXL**.

Забелешка: допрете го соодветното копче за тавата во зависност од тавата што ја користите.



9 Допрете го копчето за **пареа** за да влезете во режимот Пареа.



10 Допрете го копчето **Време**, а потоа допрете го копчето **Зголеми** или **Намали** за да го изберете саканото време на готвење.

Забелешка: приспособувањето на температурата е оневозможено за Готвење на пареа.

Забелешка: покрај рачното избирање на времето на готвење, може да изберете и од однапред поставените програми наменети за практичност и оптимални резултати.



- 11** Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да го направите ова:

- Внимателно извлекете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

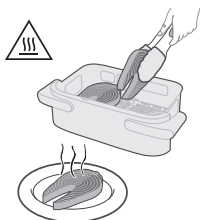
Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.



- 12** Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе свончето на тајмерот. Внимателно извлекете ја тавата.

Внимание: по процесот на готвење, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја тавата на површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ја отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



- 13** Извадете ја зготвената храна од тавата.

Забелешка: вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела за храна за режимот Пареа

Долунаведената табела обезбедува основни поставки за подготвување различни видови храна.

Забелешка

- Наведените поставки се наменети да бидат насоки. Поради разликите во потеклото, големината, формата и брендот на состојките, не може да се гарантираат оптимални резултати за сите состојки.
- Кога готвите поголеми количини на храна (на пр., помфрит, шампи, копани, замрзнати закуски), протресете ги, завртете ги или промешајте ги состојките 2-3 пати за време на готвењето за да добиете доследна текстура и степен на зготвеност.

- Резултатите при готвењето се разликуваат во зависност од големината или количината на секое јадење. За да постигнете совршени резултати, приспособете ги однапред поставените програми за готвење според вашите состојки. Книгата со рецепти во HomeID нуди целосен водич за приспособување според големината и количината на состојките.

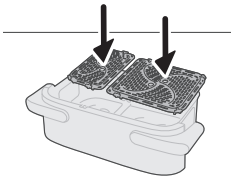
Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	Десна	800 g / 28 oz	100 °C	28 - 35 мин.	Не е достапно
	XXL	1200 g / 42 oz	100 °C	30 - 35 мин.	Не е достапно
Цел компир (приближно 250-300 g/9-11 oz/парче)	Десна	4 парчиња	100 °C	45 - 55 мин.	Не е достапно
	XXL	10 парчиња	100 °C	40 - 50 мин.	Не е достапно
Пилешки батаци (приближно 125 g/4 oz/парче)	Десна	10 парчиња	100 °C	30 - 40 мин.	Не е достапно
	XXL	15 парчиња	100 °C	30 - 40 мин.	Не е достапно
Пилешки гради (приближно 200 g/7 oz/парче)	Десна	4 парчиња	100 °C	20 - 25 мин.	Не е достапно
	XXL	12 парчиња	100 °C	30 - 40 мин.	Не е достапно
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz/парче)	Десна	3 парчиња	100 °C	15 - 20 мин.	Не е достапно
	XXL	8 парчиња	100 °C	25 - 30 мин.	Не е достапно
Тврд зеленчук	Десна	600 g / 21 oz	100 °C	12 - 16 мин.	Не е достапно
	XXL	1300 g / 45 oz	100 °C	20 - 28 мин.	Не е достапно
Кнедли	Десна	400 g/14 oz	100 °C	15 - 20 мин.	Не е достапно
	XXL	800 g/28 oz	100 °C	20 - 25 мин.	Не е достапно
Свински ребра	Десна	300 g/11 oz	100 °C	30 - 35 мин.	Користете чинија со одредена големина
	XXL	1000 g/35 oz	100 °C	40-45 мин.	Не е достапно

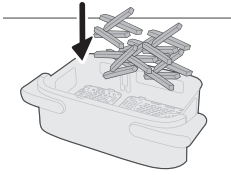
Состојки	Тава	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Ориз	Десна	320 g /11 oz	100 °C	25 - 30 мин.	Кога користите сад за готвење, како сад за печење, силиконски плех итн. Додајте 320 ml вода во садот, со сооднос на ориз/вода од 1:1,25.
	XXL	640 g /22 oz	100 °C	25 - 30 мин.	Користете соодветен плех за печење. Додајте 600 ml вода во садот, со сооднос на ориз/вода од 1:1,25.
Јам/Сладок компир (приближно 100g/4 oz/парче)	Десна	8 парчиња	100 °C	45 - 60 мин.	Не е достапно
	XXL	12 парчиња	100 °C	45 - 60 мин.	Не е достапно

Готвење со однапред поставени програми

Овој апарат е опремен со голем број однапред поставени програми за готвење дизајнирани за поедноставување на подготовката на храна. Секоја однапред поставена програма е оптимизирана за специфична храна, автоматски поставувајќи ја идеалната температура и време на готвење за испорачување превкусни резултати со минимален напор.

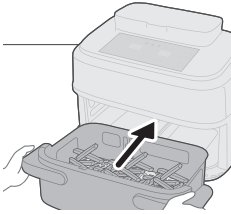
- 1** Вметнете ги двете долни плочи во тавата.





2 Додајте ги состојките во тавата.

Забелешка: не надминувајте ги предложените количини и не полнете ја тавата над линијата „**MAX**“ бидејќи тоа може да влијае врз перформансите на готвењето.

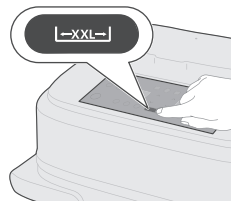


3 Вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: цврсто туркајте ја тавата во апаратот сè додека не легне на местото.

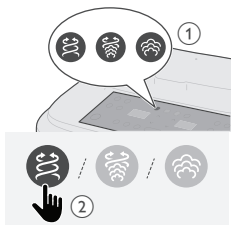


4 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



5 Притиснете го копчето **XXL**.

Забелешка: допрете го соодветното копче за тавата во зависност од тавата што ја користите.



6 Допрете го копчето за **Готвење со врел воздух, Пржење со пареа** или **Пареа** за да влезете во еден од режимите на готвење.

Забелешка: Проверете дали полниот резервоар за вода е поставен кога ги користите режимите на готвење **Готвење со врел воздух** или **Пареа**.



- 7 Изберете една од однапред поставените програми во зависност од храната што ја готвите.



- 8 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка: Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да го направите ова:

- Внимателно извлекете ја тавата.
- Протресете или превртете ги состојките врз површина отпорна на топлина.
- Вратете ја тавата во апаратот за да продолжите со готвење.

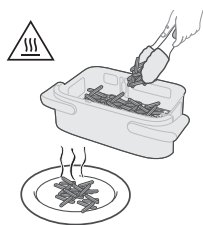
Забелешка: За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето **Започни/паузирај**. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно копчето.

Забелешка: апаратот автоматски ќе се паузира по отстранување на тавата. Готвењето автоматски ќе продолжи кога ќе ја вратите тавата во апаратот.



- 9 Откако ќе заврши готвењето, ќе се чуе свончето на тајмерот. Внимателно извлекете ја тавата.

Внимание: по процесот на готвење, тавата, внатрешноста и состојките се жешки. Секогаш ставајте ја тавата врз површина отпорна на топлина (на пр. подлога или силиконска подлога) кога ја отстранувате од апаратот. Во зависност од видот на храната, од тавата може да излезе пареа.



- 10 Извадете ја зготвената храна од тавата.

Забелешка: вишокот масло или маста од состојките ќе се собере на дното од тавата.

Забелешка: во зависност од видот на храна што се готви, можеби ќе сакате да го истурите вишокот масло или маст помеѓу различните количини или пред да ги протресете состојките. За безбедно да го направите тоа, ставете ја тавата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици. Внимателно истурете го маслото или маста.

Табела со однапред поставени програми за XXL-тавата (2750 W)

	Однапред поставена опција	Препорачана тежина	Готвење со врел воздух		Пржење со пареа		Пареа	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замрзнат помфрит	1300 g	26 мин.	200 °C	-	-	-	-
	Зеленчук	1200 g	24 мин.	200 °C	20 мин.	160 °C	20 мин.	100 °C
	Пилешки батаци	1875 g	30 мин.	190 °C	32 мин.	200 °C	40 мин.	100 °C
	Печење на плех	1500 g	25 мин.	180 °C	27 мин.	180 °C	-	-
	Риба	2200 g	18 мин.	200 °C	20 мин.	200 °C	22 мин.	100 °C
	Кнедли	800 g	-	-	22 мин.	160 °C	22 мин.	100 °C
	Подгривање	850 g	6 мин.	180 °C	22 мин.	160 °C	16 мин.	100 °C

Табела со однапред поставени програми за XXL-тавата (2200 W-2300 W)

	Однапред поставена опција	Препорачана тежина	Готвење со врел воздух		Пржење со пареа		Пареа	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замрзнат помфрит	1300 g	29 мин.	200 °C	-	-	-	-
	Зеленчук	1200 g	25 мин.	200 °C	21 мин.	160 °C	20 мин.	100 °C
	Пилешки батаци	1875 g	32 мин.	190 °C	35 мин.	200 °C	40 мин.	100 °C
	Печење на плех	1500 g	28 мин.	180 °C	30 мин.	180 °C	-	-
	Риба	2200 g	20 мин.	200 °C	21 мин.	200 °C	22 мин.	100 °C
	Кнедли	800 g	-	-	25 мин.	160 °C	22 мин.	100 °C
	Подгривање	850 g	6 мин.	180 °C	22 мин.	160 °C	16 мин.	100 °C

Табела со однапред поставени програми за десната тава (2750 W)

	Однапред поставена опција	Препорачана тежина	Готвење со врел воздух		Пржење со пареа		Пареа	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замрзнат помфрит	800 g	24 мин.	200 °C	-	-	-	-
	Зеленчук	700 g	17 мин.	200 °C	15 мин.	160 °C	14 мин.	100 °C
	Пилешки батаци	1200 g	22 мин.	190 °C	24 мин.	200 °C	27 мин.	100 °C
	Печење на плех	700 g	19 мин.	180 °C	23 мин.	160 °C	-	-
	Риба	600 g	13 мин.	190 °C	15 мин.	200 °C	16 мин.	100 °C
	Кнедли	400 g	-	-	18 мин.	160 °C	20 мин.	100 °C
	Подгривање	500 g	7 мин.	180 °C	18 мин.	160 °C	13 мин.	100 °C

Табела со однапред поставени програми за десната тава (2200 W-2300 W)

	Однапред поставена опција	Препорачана тежина	Готвење со врел воздух		Пржење со пареа		Пареа	
			Време	Температура	Време	Температура	Време	Температура
	Замрзнат помфрит	800 g	28 мин.	200 °C	-	-	-	-
	Зеленчук	700 g	18 мин.	200 °C	16 мин.	160 °C	14 мин.	100 °C
	Пилешки батаци	1200 g	25 мин.	190 °C	27 мин.	200 °C	27 мин.	100 °C
	Печење на плех	700 g	22 мин.	180 °C	26 мин.	160 °C	-	-
	Риба	600 g	16 мин.	190 °C	18 мин.	200 °C	16 мин.	100 °C
	Кнедли	400 g	-	-	21 мин.	160 °C	20 мин.	100 °C
	Подгривање	500 g	7 мин.	180 °C	18 мин.	160 °C	13 мин.	100 °C

Табела со однапред поставени програми за левата тава (2750 W)

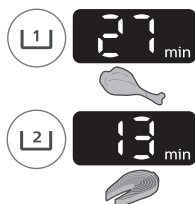
	Однапред поставена опција	Препорачана тежина	Готвење со врел воздух	
			Време	Температура
	Замрзнат помфрит	300 g	25 мин.	200 °C
	Зеленчук	400 g	30 мин.	200 °C
	Пилешки батаци	625 g	27 мин.	190 °C
	Печење на плех	450 g	20 мин.	190 °C
	Риба	400 g	19 мин.	200 °C
	Подгревање	140 g	5 мин.	160 °C

Табела со однапред поставени програми за левата тава (2200 W-2300 W)

	Однапред поставена опција	Препорачана тежина	Готвење со врел воздух	
			Време	Температура
	Замрзнат помфрит	300 g	28 мин.	200 °C
	Зеленчук	400 g	32 мин.	200 °C
	Пилешки батаци	625 g	30 мин.	190 °C
	Печење на плех	450 g	25 мин.	190 °C
	Риба	400 g	22 мин.	200 °C
	Подгревање	140 g	5 мин.	160 °C

Функција за време (синхронизација)

Користете ја функцијата за време за автоматско синхронизирање на времето за готвење во 2-те тави за вашите оброци да бидат готови во исто време.

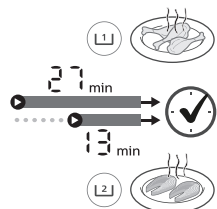


1 Поставете го времето за готвење за двете тави.

2 Притиснете го копчето за Функцијата за време.



3 Двете тави ќе започнат да готват во различно време, но ќе завршат во исто време.



Функција Омилени

Функцијата Омилени ви овозможува да ги зачувате претпочитаните поставки за готвење за брза и конзистентна употреба.

Тава: изберете ја тавата што сакате да ја користите – лева тава, десна тава или Мегакорпа (XXL-тава)

Режим: кога ќе изберете тава, изберете режим на готвење: Готвење со врел воздух, Пржење со пареа или Пареа. Забелешка: режимите Пареа и Пржење со пареа се достапни само за Мегакорпата (XXL-тава) или за десната тава.

Време: поставете го времетраењето на готвење според вашиот рецепт.

Температура: поставете ја температурата за да ги добиете саканите резултати при готвењето.



Зачувување: кога ќе ги приспособите поставките за левата тава, десната тава или Мегакорпата (XXL-тава), притиснете и задржете го копчето „Омилени“ 2 секунди за да ги зачувате поставките како омилена однапред поставена програма. Следниот пат, изберете ги корпата, режимот на готвење и зачуваната омилена однапред поставена програма за веднаш да започнете со готвење, без повторно да ги внесувате поставките.

Тресење на храната

Кога да тресете

- Протресете ја или превртете ја храната 2-3 пати за време на готвењето - или повеќе, ако сакате.
- Некои претходно поставени програми имаат функција за вграден потсетник за тресење.

Што можете да тресете

- Мали нешта, како помфрит или пилешки медалјони кои се групираат за време на готвењето, обично бараат тресење за да има еднаков степен на зготвеност и крцкавост.
- Ако не ги тресете, може да не се подеднакво зготвени или да не се доволно зготвени на некои места.
- За подебели нешта, како бифтек, превртување за време на готвењето води до усогласено готвење на сите страни.

Како да протресете

За време на готвењето, отстранете ја тавата од апаратот Airfryer за да ја протресете, измешате или превртите храната.

За безбедно да ја протресете храната:

- 1 Држете ја корпата над површина отпорна на топлина.
- 2 Нежно протресете ја корпата и уверете се дека топлиот воздух може да стигне до сите површини на храната.

Ако корпата е премногу тешка за протресување:

- 1 Ставете ја корпата на површина отпорна на топлина.





- 2 Користете штипалки со силиконски врв или прибор за јадење за да ги превртите состојките. Повторно внесете ја корпата и продолжете со готвење.

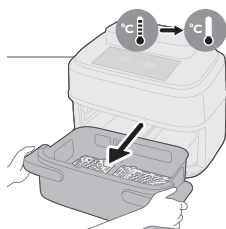
Забелешка: Апаратот Airfryer автоматски ќе паузира кога се отстранува корпата. Екранот ќе остане замрзнат сè додека не се замени корпата.

Забелешка: Готвењето автоматски продолжува при враќање на корпата.

Забелешка: Избегнете отстранување на корпата подолго од 30 секунди бидејќи апаратот може да се олади.

Чистење

Рутинско чистење

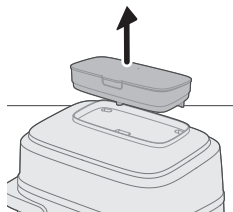
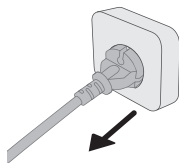


Предупредување: почекајте тавата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.

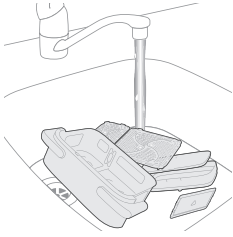
Предупредување: тавата е обложена со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

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

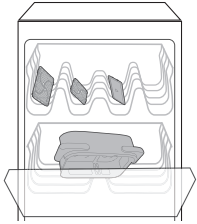
- 1 Притиснете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.
- 2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.



- 3 Ако сте ја користеле функцијата со пареа, извадете го резервоарот за вода и истурете ја преостанатата вода.



- 4** Измијте ги тавата, разделникот на тавата, долните плочи и резервоарот за вода под млаз вода, доколку е потребно со топла вода, течност за миене садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).



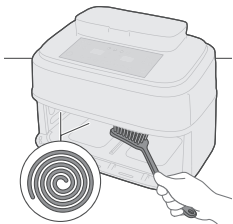
Совет: можете да ги исчистите тавата, разделникот на тавата и долните плочи во машина за миене садови.

Совет: ако остатоци од храна се залепат на тавата, 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 и не можете да ги отстраните со врела вода и течност за миене садови, користете течен одмастувач.

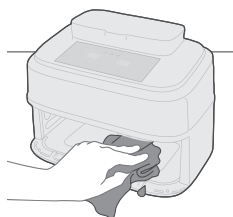
Совет: Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.



- 5** За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот и внатрешниот дел на апаратот со неистуткана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



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



- 7 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со малку навлажнета мека крпа, а потоа избришете ја со сува, доколку е потребно.

Чистење со пареа

Функцијата за чистење со пареа ефикасно ги раствора масните наслаги и овозможува длабинско чистење на тавата.

Програмата трае 20 минути и се состои од:

- **15 минути чистење со пареа** за растворање на наслагите.
- **5 минути сушење** за да се подготви тавата за користење.

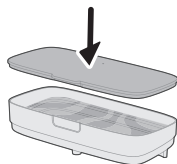
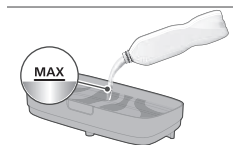
Забелешка: Кога ја стартувате програмата за чистење со пареа, апаратот може да испушта повеќе пареа од задната страна отколку за време на стандардниот режим на пареа. Ова е нормално и може да резултира со поголема кондензација на сидовите во близина.

Пред да започнете, проверете го следното:

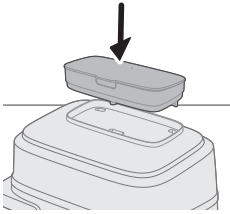
- Отворот за излез на воздух да не е директно насочен кон штекер.
- Не ставајте други кујнски апарати до апаратот.
- Оставете најмалку 20 cm простор помеѓу апаратот и сидот за да ја минимизирате кондензацијата.

- 1 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.



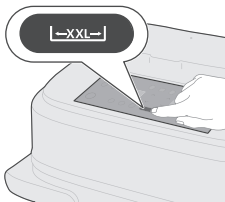
- 2 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода.



- 3 Порамнете го резервоарот за вода со жлебот на врвот од апаратот и притиснете цврсто надолу за да легне на местото.



- 4 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



- 5 Притиснете го копчето **XXL**.



- 6 Допрете го копчето за **чистење со пареа**.



- 7 Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да го започнете процесот на чистење со пареа.



- 8 По 15 минути, апаратот ќе почне да дава непрекинат звучен сигнал, а иконата за чистење со пареа ќе почне да трепка.



- 9 Извлекете и исчистете ја тавата.

Внимание: Секогаш носете ракавици отпорни на топлина кога ракувате со жешката тава.

Забелешка: Ако останат маснотии во тавата, исчистете ги со сунѓер со вода и сапун или детергент, а потоа повторно исплакнете.



- 10 Вратете ја тавата во апаратот.

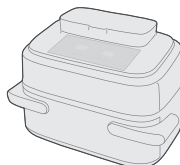
Забелешка: цврсто туркајте ја тавата во апаратот сè додека не легне на местото.



- 11 Процесот на сушење од 5 минути започнува автоматски кога ќе ја вратите тавата.



- 12 По 5 минути се слуша звучен сигнал што означува дека сушењето е завршено.

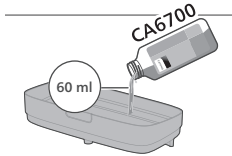


Совет: Пред првото користење или ако апаратот не бил користен долго време, ви препорачуваме да ја употребите функцијата „Чистење со пареа“ за темелно да ја исчистите циркулацијата на вода и комората за готвење.

Отстранување бигор

На секои 10 часа користење на функциите со пареа, на екранот автоматски ќе се прикаже и ќе трепка потсетникот за отстранување бигор. Тоа значи дека е време да ја вклучите програмата за отстранување бигор. Програмата за отстранување бигор го чисти насобраниот бигор од системот за вода на апаратот Airfryer, што овозможува да се продолжи неговиот работен век.

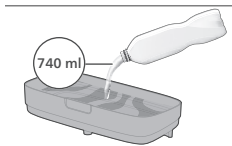
- 1 Наполнете го резервоарот за вода со 60 ml од средството за отстранување бигор CA6700 од Philips.



Забелешка: средството за отстранување бигор CA6700 од Philips не се испорачува во кутијата. Купете го посебно за најдобри резултати при отстранувањето бигор.

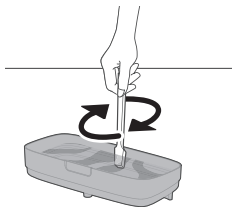
Забелешка: за отстранување на бигорот од апаратот, ви препорачуваме да го користите средството за отстранување бигор CA6700/55 од Philips (достапно во онлајн продавницата на Philips). Бигорот мора да се отстрани од апаратот по секои 10 часа користење на функцијата за пареа. Доколку планирате да користите 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.

- 2 Наполнете го резервоарот со 740 ml вода.

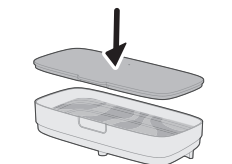


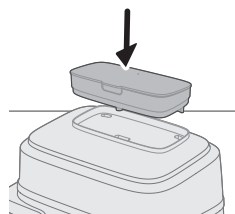
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.

- 3 Измешајте ги водата и средството за отстранување бигор рамномерно во резервоарот за вода.



- 4 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода.

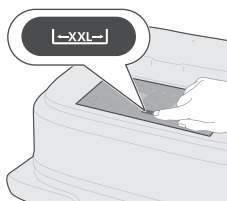




- 5 Порамнете го резервоарот за вода со жлебот на врвот од апаратот и притиснете цврсто надолу за да легне на местото.



- 6 Допрете го копчето за **вклучување/исклучување** за да го вклучите апаратот.



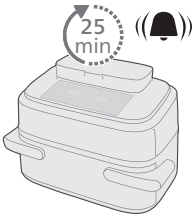
- 7 Притиснете го копчето **XXL**.



- 8 Допрете и задржете го копчето за **чистење со пареа** во траење од 3 секунди.



- 9 Допрете го копчето **Започни/паузирај** за да започнете со отстранување на бигорот.



- 10** По 25 минути отстранување бигор, апаратот ќе даде звучен сигнал и ќе ве потсети да ја извадите тавата.

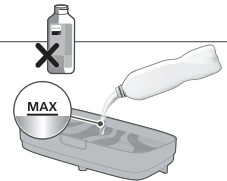


- 11** Извадете ја тавата и истурете ја преостанатата вода од неа.

Внимание: видете внимателни кога ракувате со жешката тава.



- 12** Истурете го преостанатиот раствор за отстранување бигор од резервоарот за вода.



- 13** Дополнете го резервоарот само со вода.

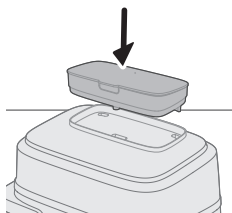
Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.



- 14** Вратете ја тавата во апаратот.

Забелешка: цврсто туркајте ја тавата во апаратот сè додека не легне на местото.

- 15** Порамнете го резервоарот за вода со жлебот на врвот од апаратот и притиснете цврсто надолу за да легне на местото.



- 16** Притиснете го копчето **Започни/паузирај** за да продолжите со отстранувањето бигор.



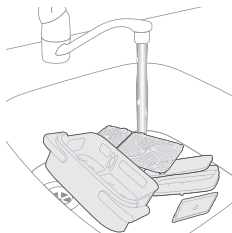
- 17** Процесот на отстранување бигор трае уште 7 минути и завршува кога повторно ќе слушнете звучен сигнал од апаратот.

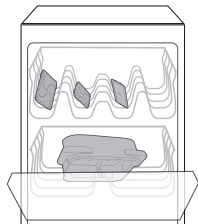


- 18** Извлечете ја тавата.



- 19** Измијте ги тавата, разделникот на тавата, долните плочи и резервоарот за вода под млаз вода, доколку е потребно со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).





Совет: можете да ги исчистите тавата, разделникот на тавата и долните плочи во машина за миење садови.

Важно: 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.

Забелешка: Ако често користите тврда вода, може да треба почесто да го отстранувате бигорот од уредот.

Складирање

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

Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално и држете го садот од предната страна за да спречите случајно навалување и потенцијално оштетување на деловите.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer се прицврстени пред да го носите и/или складираите.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата www.home.id/support за да пронајдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата.	Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните сидови.	Тоа е нормално. Сите површини што треба да ги допрете за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Садот и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.

Проблем	Можна причина	Решение
		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 површини се вжештуваат и не ги допирате, апаратот е безбеден за употреба.
Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.	Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.	За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складирате компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.
	Количината на состојки во садот е преголема.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
Апаратот Airfryer не се вклучува.	Апаратот не е приклучен.	Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во ѕидниот штекер.
	Во штекерот се приклучени повеќе апарати.	Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.
	Не го допревте копчето за вклучување/исклучување .	Допреете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

Проблем	Можна причина	Решение
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на долната плоча).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на долната плоча во тавата. Ако ја вметнете тавата 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 материјалите 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 ја тавата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во садот.
Екранот на Airfryer прикажува „E01“.	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 „E01“, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Екранот на Airfryer прикажува „E04“, „E05“, „E09“ или „E12“.	Апаратот може да е неисправен.	Обидете се да го исклучите уредот од штекер и повторно да го приклучите. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Слушам чудни звуци од внатрешноста на апаратот.	Овој апарат е опремен со вентилатор за циркулација на топлина и пумпа за вода за да се овозможи функцијата за создавање пара. За време на работењето, може да слушнете звуци од овие компоненти.	Тоа е нормално и очекувано. Доколку бучавата стане значително погласна или се промени, контактирајте со центарот за корисничка поддршка за дополнителна помош.
По употребата, во комората за готвење има вода.	По готвењето, може да забележите дека останала вода во комората за готвење. Ова се должи на пареата генерирана за време на работењето, којашто кондензира на храната и на внатрешните сидови од комората.	Мала количина на кондензација е нормална. Избришете ја со мека, влажна, неабразивна крпа.
🔊 трепка.	Нема вода во резервоарот за вода.	Додајте вода во резервоарот за вода. Забелешка: доколку живеете во подрачје со тврда вода, ви препорачуваме да користите пречистена или дестилирана вода.
	Резервоарот за вода не е правилно поставен.	Притиснете го резервоарот за вода за да го прицврстите.
	Внатрешната цевка за вода е блокирана.	Извршете ја постапката за отстранување бигор. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
🔊 трепка.	Ова е потсетникот за отстранување бигор.	Почнете го процесот за отстранување бигор. Погледнете го поглавјето „Отстранување бигор“.

Проблем	Можна причина	Решение
На сидот се создава кондензација при готвењето на пареа, чистењето со пареа или при отстранувањето бигор.	Тоа е нормално. Апаратот може да испушта повеќе пареа од отворот за излез на воздух. Внатрешниот вентилатор може да ја турка оваа пареа кон површините во близина, што доведува до видлива кондензација на сидовите.	За да овозможите безбедна и оптимална употреба: - Поставете го апаратот на растојание од најмалку 20 см од сидот за да се намали создавањето на кондензација. - Погрижете се отворот за излез на воздух да не е директно насочен кон штекер за да избегнете електрични опасности. - Не ставајте други кујнски апарати блиску до уредот за време на работењето. - Користете цогер или мека крпа за да ја исушите кондензацијата што се создава на површините во близина.
Од апаратот Airfryer протекува вода.	Внатрешно протекување (на пр. цевка за вода или внатрешни компоненти). Пукнатини или оштетување од надворешна сила. Ако апаратот ви паднал или бил деформиран, тоа може да предизвика структурно оштетување што доведува до протекување.	За дополнителна помош, контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
	Резервоарот за вода може да не е правилно поставен или може да е оштетен.	Извадете го резервоарот за вода и повторно безбедно поставете го. Проверете дали има видливи пукнатини или оштетувања. Ако забележите оштетување, контактирајте со центарот за корисничка поддршка за дополнителна помош.
Апаратот Airfryer не создава доволно пареа.	Нема доволно вода во резервоарот за вода. Резервоарот за вода не е правилно вметнат.	Проверете дали има доволно вода во резервоарот за вода. Притиснете го резервоарот за вода за да го прицврстите.

Проблем	Можна причина	Решение
	Отворот за вода е валкан или затнат.	Исчистете и исплакнете го темелно за да го одзатнете.
	Генераторот за пареа е затнат или цевката протекува.	Ако сте го користеле апаратот подолг временски период, можеби ќе биде потребно да извршите одржување на генераторот за пареа. Вклучете ја програмата за отстранување бигор за да го исчистите системот за пареа. Ако проблемот не се отстрани по отстранувањето бигор, контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја за дополнителна помош.

Содержание

Важные инструкции по безопасности	1582
Опасно!	1582
Предупреждение	1582
Внимание!	1584
Электромагнитные поля (ЭМП)	1585
Автоотключение	1586
Утилизация	1586
Гарантия и поддержка	1586
Информация по экологичности	1586
Введение	1587
Общее описание	1587
Обзор изделия	1587
Описание панели управления	1589
Перед первым использованием	1594
Подготовка к использованию	1594
Использование разделителя противня	1595
Левый противень [1]	1595
Правый противень [2]	1597
XXL-противень / Мега-корзина	1598
Режим двух противней	1599
Режимы приготовления	1601
Приготовление с ручной настройкой	1602
Режим аэрогриля	1602
Режим "На пару + Аэрогриль"	1612
Режим "Пароварка"	1617
Приготовление с предустановками	1622
Таблица предустановок: противень XXL (2750 Вт)	1624
Таблица предустановок: противень XXL (2200–2300 Вт)	1625
Таблица предустановок: правый противень (2750 Вт)	1625
Таблица предустановок: правый противень (2200–2300 Вт)	1626
Таблица предустановок: левый противень (2750 Вт)	1626
Таблица предустановок: левый противень (2200–2300 Вт)	1627
Функция времени (синхронизация)	1627
Функция избранного	1628
Встряхивание ингредиентов	1629
Когда встряхивать	1629
Что нужно встряхивать	1629
Как встряхивать ингредиенты	1629
Очистка	1630
Процедура очистки	1630
Очистка паром	1631
Удаление накипи	1634
Хранение	1638

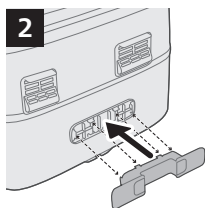
Важные инструкции по безопасности

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 (рис. 1).
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в противень.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в противень ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.
- Перед первым использованием необходимо установить на устройство отделение для хранения шнура (рис. 2). Никогда не снимайте с устройства отделение для хранения шнура.
- Не перемещайте устройство, удерживая ручку с обеих сторон.



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.

3



- 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 20 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (рис. 3).
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Данный аэрогриль оснащен двумя камерами для приготовления, поэтому он обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомоощные 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 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 корзины, даже если используется только один отсек/емкость, и открывать/извлекать их, только когда это необходимо для добавления ингредиентов.
- Не располагайте окошко выхода пара из прибора возле розетки электросети.
- Поверхность нагревательного элемента может некоторое время оставаться горячей уже после использования.
- Всегда используйте термостойкие стеклянные емкости, металлическую утварь или противни, проложенные алюминиевой фольгой, которые устойчивы к высокой температуре в аэрогриле. Не используйте пластиковые, бумажные и непригодные для духовых шкафов контейнеры, поскольку они могут расплавиться или выделять при нагреве вредные вещества.

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, получаются 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 (рис. 3). 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.
- Чтобы избежать повреждения прибора, не используйте щелочные чистящие средства. Выполняйте очистку мягкой тканью и мягким моющим средством.
- Хотя этот прибор может работать непрерывно до 24 часов, важно периодически давать ему остывать. Непрерывная работа без остывания может привести к перегреву и сократить срок службы продукта. Для безопасного использования после длительного приготовления выключите прибор и дайте ему остыть, прежде чем продолжить.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Автоотключение

- Этот прибор имеет функцию автоматического отключения. Если в течение 20 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения.

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Гарантия и поддержка

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт home.id/support.

Информация по экологичности

Информация по экологичности для следующих моделей: NA565

Описание	Символ	Значение	Блок
Энергопотребление в выключенном состоянии	P _{off}	0,2	Вт
Энергопотребление в режиме ожидания	P _{sb}	/	Вт
Время до автоматического перехода в режим ожидания	T _{sb}	20	мин
Стандарт измерения для сервисных значений	EN 50564:2011		
Контактные данные для получения дополнительной информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланды		
Прибор соответствует требованиям к экологичности РЕГЛАМЕНТА КОМИССИИ (ЕС) 2023/826.			

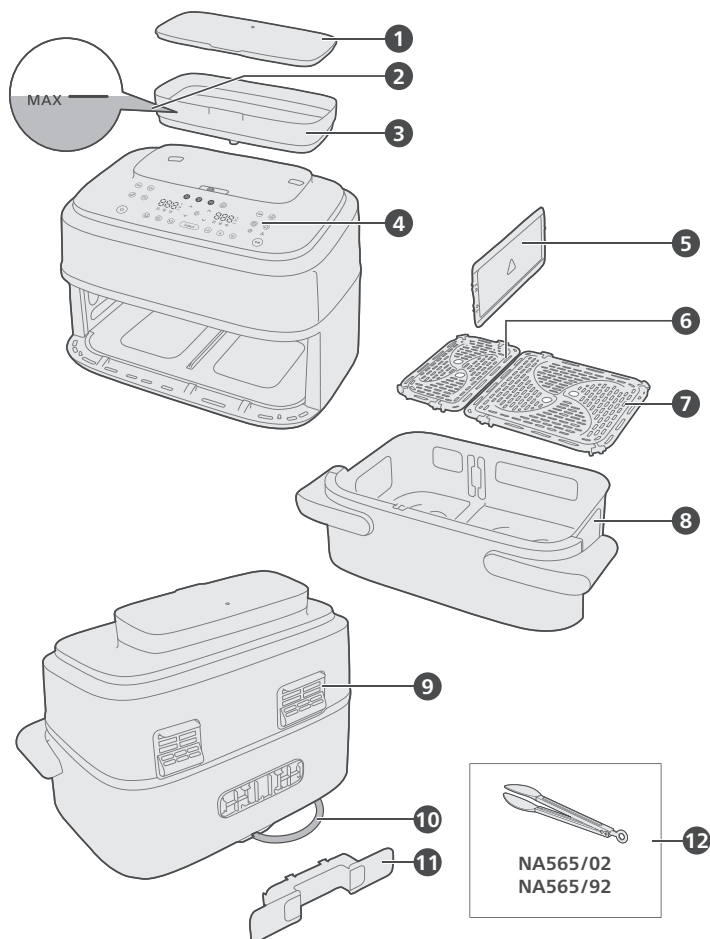
Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

Общее описание

Обзор изделия



- 1 Крышка резервуара для воды
- 2 Индикатор максимального уровня воды

- 3 Резервуар для воды
- 4 Панель управления
- 5 Разделитель противня

6	Нижняя пластина для левого противня	9	Отверстия выхода воздуха
7	Нижняя пластина для правого противня	10	Шнур питания
8	XXL-противень / Мега-корзина	11	Держатель шнура
		12	Кухонные щипцы (только NA565/02, NA565/92)

Описание панели управления

Питание и базовые функции



Кнопка включения/выключения

Нажмите, чтобы включить или выключить аэрогриль.



Кнопка начала/паузы

Нажмите, чтобы запустить или приостановить приготовление.



Кнопка режима аэрогриля

Нажмите, чтобы запустить обработку ингредиентов горячим воздухом до хрустящей корочки.



Кнопка "На пару + аэрогриль"

Нажмите, чтобы начать обработку ингредиентов одновременно паром и горячим воздухом для хрустящей корочки снаружи и нежной текстуры внутри.



Кнопка приготовления на пару

Нажмите, чтобы начать обработку ингредиентов паром для равномерного и бережного приготовления.



Кнопка левого противня

Нажмите, чтобы выбрать левый противень



Кнопка правого противня

Нажмите, чтобы выбрать правый противень



Кнопка XXL-противня / Мега-корзины

Нажмите, чтобы выбрать XXL-противень / Мега-корзину



Кнопки увеличения/уменьшения

Нажмите, чтобы изменить температуру и время приготовления.



Кнопка регулировки температуры

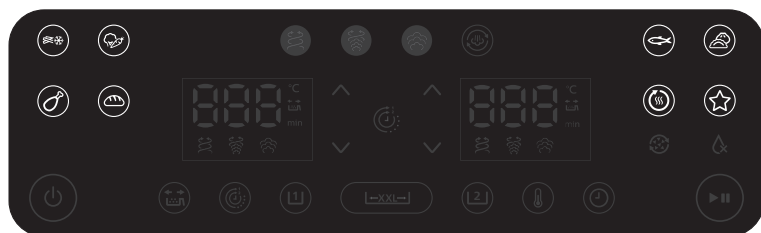
Нажмите, чтобы открыть режим настройки температуры.



Кнопка регулировки времени

Нажмите, чтобы открыть режим настройки времени.

Предустановленные программы



Замороженный картофель фри

Используйте эту предустановку для приготовления замороженного картофеля фри, картофеля айдахо или хашбрауна до золотистой корочки.



Овощная смесь

Используйте эту предустановку для равномерного обжаривания овощей с минимумом масла.



Куриные ножки

Используйте эту предустановку для приготовления куриных ножек с хрустящей корочкой.



Выпечка

Используйте эту предустановку для выпекания блюд с равномерным распределением тепла и золотистой корочкой.



Рыба

Используйте эту предустановку для бережного приготовления рыбного филе с сохранением влаги и нежной текстуры.



Пельмени

Используйте эту предустановку для равномерного приготовления пельменей с идеальной текстурой теста и начинки.

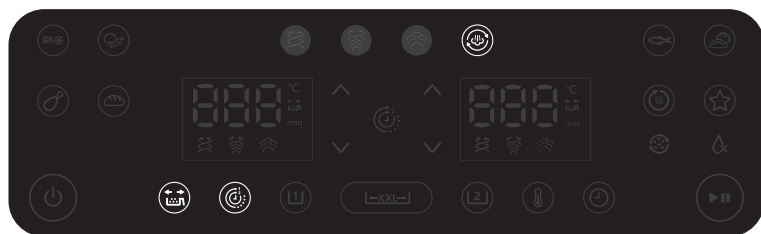
**Разогрев**

Функция разогрева позволит быстро подогреть уже готовую еду и восстановить ее изначальный вкус и текстуру без перегрева.

**Favorite (Избранное)**

На вашем аэрогриле имеется функция сохранения избранного, с помощью которой вы сможете сохранять предпочитаемое время и температуру для быстрого применения в следующий раз (см. «Функция избранного»).

Дополнительные функции



Напоминание о необходимости встряхивания

На этой модели доступны напоминания о встряхивании. Для оптимальных результатов встряхните или переверните ингредиенты сразу же после того, как прозвучит сигнал (см. «Встряхивание ингредиентов») оповещения.

Нажмите кнопку **напоминания о встряхивании**, чтобы включить или выключить оповещения. Если включить, вы услышите звуковой сигнал, а кнопка будет мигать, оповещая о необходимости встряхнуть или перевернуть еду во время приготовления для более равномерного результата.



Очистка паром

Эффективно растворяет жир и глубоко очищает противень (см. «Очистка паром»).



Функция времени (синхронизация)

Автоматически синхронизирует время приготовления, чтобы готовка в обоих противнях завершилась одновременно, даже если общее время (см. «Функция времени (синхронизация)») приготовления различается.

Дисплей



Дисплей

Отображает время приготовления, температуру, режим и напоминание о встряхивании.



Индикатор приготовления по времени

Загорается, когда активна функция приготовления по времени.



Индикатор отсутствия воды

Загорается, когда в резервуаре недостаточно воды.



Напоминание об очистке от накипи

После каждых 10 часов использования пара напоминание об удалении накипи автоматически появится и будет мигать на дисплее.

Перед первым использованием

Важная информация. При первом использовании аэрогриля вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.

Внимание! Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.

Внимание! Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.

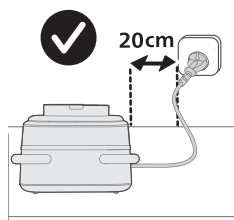
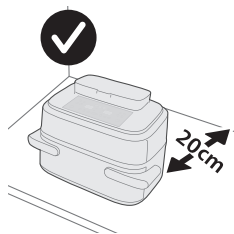
Внимание! Прибор предназначен только для домашнего использования.

Примечание. Предварительно нагревать прибор необязательно.

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием.

Подготовка к использованию

- 1 Прибор необходимо ставить на ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам. Убедитесь, что на столе достаточно места для аэрогриля с выдвинутым противнем.
- 2 Оставляйте не менее 20 см свободного места сзади от прибора.



Примечание. Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий. Разместите устройство на расстоянии не менее 20 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционные отверстия были направлены прямо на розетку электросети.

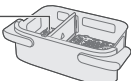
Примечание. Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.

Примечание. Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.

Использование разделителя противня

Ваш аэрогриль поставляется с XXL-противнем / Мега-корзиной, а также съемным разделителем, позволяющим готовить разными методами.

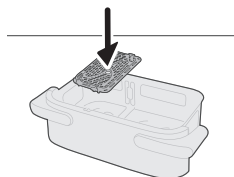
- Левый противень [1]: только режим **Аэрогриль**
- Правый противень [2], Мега-корзина [XXL]: режимы **Аэрогриль, На пару + Аэрогриль, На пару, Очистка паром и Удаление накипи**

						
						
		✓	✗	✗	✗	✗
		✓	✓	✓	✓	✓
		✓	✓	✓	✓	✓

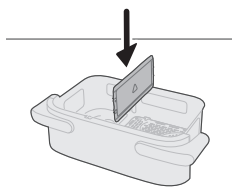
Левый противень [1]

Левый противень идеально подойдет для приготовления гарнира или небольших порций.

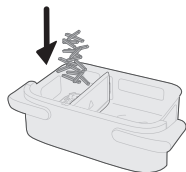
- 1 Поместите нижнюю пластину в левый противень.



2 Надежно установите разделитель противня.



3 Добавьте ингредиенты в левый противень.



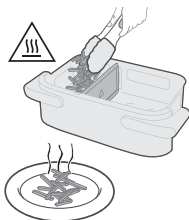
4 Коснитесь **Левый противень [1]** на панели управления.



5 Задайте параметры приготовления и запустите приготовление.



6 Кухонными щипцами извлеките приготовленную пищу из противня, когда приготовление завершится.

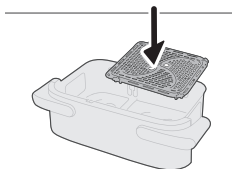


Примечание. Для моделей NA565/02 и NA565/92 кухонные щипцы входят в комплект поставки. Для других моделей щипцы приобретаются отдельно.

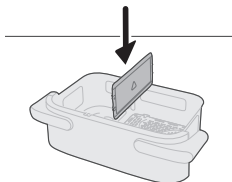
Правый противень [2]

Правый противень [2] идеально подойдет для основных блюд или больших порций.

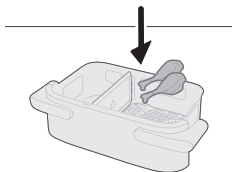
1 Поместите нижнюю пластину в правый противень.



2 Надежно установите разделитель противня.



3 Добавьте ингредиенты в правый противень.



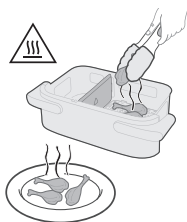
4 Коснитесь **Правый противень [2]** на панели управления.



5 Выберите режим "Аэрогриль", "На пару + аэрогриль" или "На пару".



- 6** Задайте параметры приготовления и запустите приготовление.



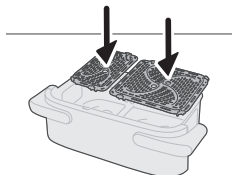
- 7** Кухонными щипцами извлеките приготовленную пищу из противня, когда приготовление завершится.

Примечание. Для моделей NA565/02 и NA565/92 кухонные щипцы входят в комплект поставки. Для других моделей щипцы приобретаются отдельно.

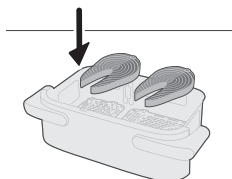
XXL-противень / Мега-корзина

XXL-противень / Мега-корзина идеальны для приготовления больших порций или блюд на всю семью в одном противне.

- 1** Поместите обе нижние пластины в противень.



- 2** Добавьте ингредиенты в противень.



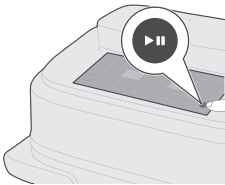
- 3 Нажмите **XXL** на панели управления.



- 4 Выберите режим "Аэрогриль", "На пару + аэрогриль" или "На пару".



- 5 Задайте параметры приготовления и запустите приготовление.



- 6 Кухонными щипцами извлеките приготовленную пищу из противня, когда приготовление завершится.

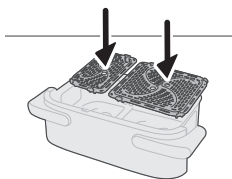


Примечание. Для моделей NA565/02 и NA565/92 кухонные щипцы входят в комплект поставки. Для других моделей щипцы приобретаются отдельно.

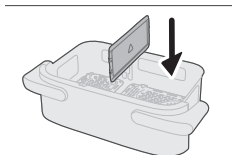
Режим двух противней

Идеально для одновременного приготовления сразу двух блюд без смешения вкусов.

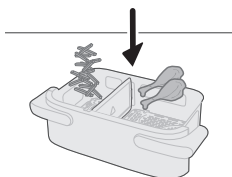
- 1 Поместите обе нижние пластины в противень.



- 2 Надежно установите разделитель противня.



- 3 Добавьте ингредиенты в обе корзины.



- 4 Коснитесь **Левый противень [1]** на панели управления.
5 Задайте параметры приготовления для левого противня.



- 6 Коснитесь **Правый противень [2]** на панели управления.



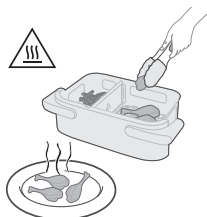
7 Выберите режим "Аэрогриль", "На пару + аэрогриль" или "На пару".



8 Задайте параметры приготовления и запустите приготовление.



9 Кухонными щипцами извлеките приготовленную пищу из противня, когда приготовление завершится.



Примечание. Для моделей NA565/02 и NA565/92 кухонные щипцы входят в комплект поставки. Для других моделей щипцы приобретаются отдельно.

Режимы приготовления

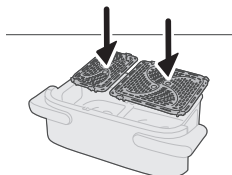
Этот прибор с функцией приготовления на пару предлагает 3 универсальных режима приготовления под разные кулинарные задачи.

- **Режим аэрогриля** обеспечивает прожарку до хрустящей корочки практически без масла; идеально для закусок и жареных блюд.
- **Режим "На пару + Аэрогриль"** одновременно использует горячий воздух и пар для удержания влаги внутри ингредиентов и их прожарки до золотистой корочки; идеально для приготовления нежных блюд, например домашнего хлеба, пиццы или рыбы.
- **Режим приготовления на пару** позволит бережно готовить ингредиенты с сохранением питательных веществ и нежной текстуры; идеально для овощей и морепродуктов.

Приготовление с ручной настройкой

Режим аэрогриля

- 1 Вставьте обе нижние пластины в противень.



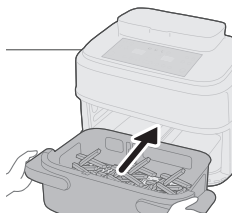
- 2 Положите ингредиенты в противень.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку в противне (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

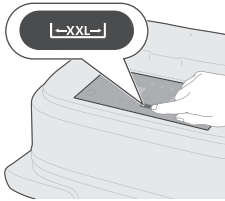
- 3 Установите противень на место.

Примечание. Установите противень обратно в прибор до фиксации.



- 4 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.



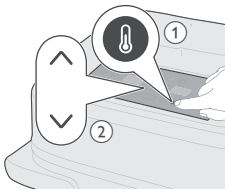


5 Нажмите кнопку **XXL**.

Примечание. Убедитесь, что нажали кнопку противня, который вы используете.



6 Нажмите кнопку **Аэрогриль**, чтобы открыть режим аэрогриля.



7 Нажмите кнопку **Температура**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемую температуру приготовления.



8 Нажмите кнопку **Время**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемое время приготовления.

Примечание. Помимо выбора температуры и времени приготовления вручную вы также можете выбрать из предустановленных программ, которые помогут с удобством достичь желаемого результата.



9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

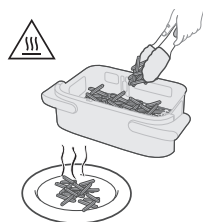
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.



Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.

- 10** По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после их извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.



- 11** Извлеките приготовленную пищу из противня.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами для режима "Аэрогриль"

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

Примечание

- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
- При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.
- Результат приготовления может зависеть от размера ингредиентов или объема каждого блюда. Для идеальных результатов настройте предустановки приготовления с учетом особенностей ваших ингредиентов. Книга рецептов Home ID станет для вас полноценным руководством по настройке, учитывающей размер и объем ингредиентов.

Ингредиенты	Проти- вень	Объем	Темпера- тура	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	Правый	1100 г	200 °C	32 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 16, 20, 24 и 28-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
	Левый	600 г	200 °C	43 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 20, 25, 31 и 36-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
	XXL	2000 г	200 °C	38 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 18, 23, 28 и 33-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.

Ингредиенты	Проти- вень	Объем	Темпера- тура	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Маленькая порция	Правый	800 г	200 °C	20–30 минут	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 12, 15, 18 и 21-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
	Левый	300 г	200 °C	22–28 минут	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 13, 16, 20 и 24-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
	XXL	1300 г	200 °C	28 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 13, 17, 20 и 25-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.

Ингредиенты	Проти- вень	Объем	Темпера- тура	Время (мин)	Примечание
Домашний картофель фри (10х10 мм в толщину)	Правый	800 г	180 °C	29– 31 минута	Встряхнуть 2–3 раза во время приготовления
	Левый	300 г	180 °C	36–38 минут	Встряхнуть 2–3 раза во время приготовления
	XXL	1100 г	180 °C	30– 32 минуты	Встряхнуть 2–3 раза во время приготовления
Замороженные куриные наггетсы	Правый	600 г	180 °C	10–16 минут	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
	Левый	300 г	180 °C	13–18 минут	Встряхнуть по истечении половины времени
	XXL	900 г	180 °C	11–15 минут	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
Замороженные спринг- роллы	Правый	600 г	180 °C	12–18 минут	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
	Левый	300 г	180 °C	12–18 минут	Встряхнуть по истечении половины времени
	XXL	900 г	180 °C	13–19 минут	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
Гамбургер (около 150 г/шт.)	Правый	4 котлеты	200 °C	10–16 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	Левый	2 котлеты	200 °C	10–16 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	XXL	6 шт.	200 °C	10–16 минут	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	Правый	1200 г	150 °C	55–60 минут	Используйте приспособление для выпечки

Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	Правый	4 шт.	200 °С	10–15 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	Левый	2 шт.	200 °С	12–17 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	XXL	8 шт.	200 °С	12–18 минут	Перевернуть по истечении половины времени
Тонкие сосиски (около 50 г/шт.)	Правый	10 шт.	200 °С	8–13 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	Левый	5 шт.	200 °С	10–14 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	XXL	14 шт.	200 °С	9–14 минут	Перевернуть по истечении половины времени

Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Куриные ножки (около 100 г/шт.) Маленькая порция	Правый	4 шт.	190 °C	23 минуты	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните, переверните или помешайте ингредиенты на 13-й минуте во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции куриных ножек.
	Левый	4 шт.	190 °C	27 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните, переверните или помешайте ингредиенты на 14-й минуте во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции куриных ножек.
	XXL	8 шт.	190 °C	28 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните, переверните или помешайте ингредиенты на 14-й минуте во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции куриных ножек.

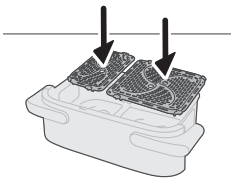
Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Куриная грудка (около 200 г/шт.)	Правый	4 шт.	180 °C	15–25 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	Левый	3 шт.	180 °C	20–25 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	XXL	10 шт.	180 °C	22–25 минут	Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица	Правый	1200 г	180 °C	45–60 минут	Н/Д
Целая рыба (около 300–400 г/шт.)	Правый	3 шт.	200 °C	15–20 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	Левый	1 шт.	200 °C	16–20 минут	Н/Д
	XXL	4 шт.	200 °C	18–25 минут	Н/Д
Рыбное филе (около 200 г)	Правый	4 шт.	160 °C	10–14 минут	Н/Д
	Левый	2 шт.	160 °C	16–22 минуты	Н/Д
	XXL	8 шт.	160 °C	16–21 минута	Н/Д

Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Овощная смесь (крупно порезанная) Большая порция	Правый	1000 г	180 °C	23 минуты	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните ингредиенты на 11 и 17-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
	Левый	800 г	180 °C	24 мин	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните ингредиенты на 12 и 18-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
	XXL	1800 г	180 °C	23 минуты	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно встряхните ингредиенты на 12 и 18-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
Маффины (около 40 г/шт.)	Правый	6 шт.	160 °C	13 мин	
	Левый	6 шт.	160 °C	16 мин	
	XXL	12 шт.	160 °C	15 мин	
Пирог	Правый	500 г	150 °C	30–35 минут	Используйте приспособление для выпечки

Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Выпеченный хлеб/булочки (около 75 г/шт.)	Правый	4 шт.	180 °С	8 минут	
	Левый	3 шт.	180 °С	8 минут	
	XXL	8 шт.	180 °С	8 минут	
Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)	Правый	12 шт.	180 °С	12–15 минут	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
	Левый	12 шт.	190 °С	15–18 минут	Встряхнуть 2 раза во время приготовления
	XXL	20 шт.	190 °С	15–20 минут	Встряхнуть 2 раза во время приготовления
Домашний хлеб	Правый	550 г	150 °С	30–40 минут	Использовать приспособление для выпечки. Не используйте бумагу для запекания.

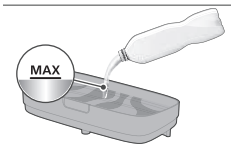
Режим "На пару + Аэрогриль"

1 Вставьте обе нижние пластины в противень.

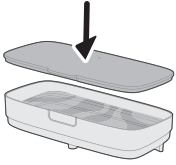


2 Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX).

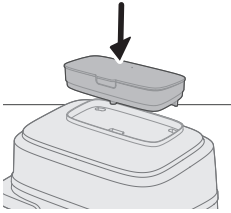
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.



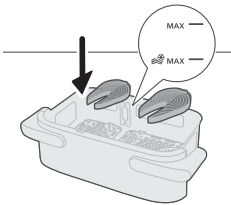
- 3 Закройте резервуар для воды крышкой.



- 4 Установите резервуар для воды в паз-желоб в верхней части прибора и нажмите на него для фиксации.



- 5 Положите ингредиенты в противень.

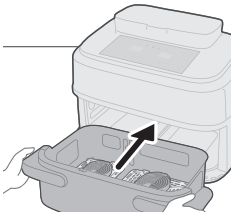


Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку в противне (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

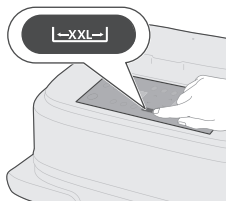
- 6 Установите противень на место.

Примечание. Установите противень обратно в прибор до фиксации.



- 7 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.



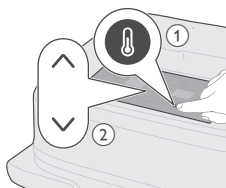


8 Нажмите кнопку **XXL**.

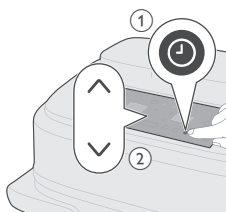
Примечание. Убедитесь, что нажали кнопку противня, который вы используете.



9 Нажмите кнопку **На пару / аэрогриль**, чтобы открыть соответствующий режим.



10 Нажмите кнопку **Температура**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемую температуру приготовления.



11 Нажмите кнопку **Время**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемое время приготовления.

Примечание. Помимо выбора температуры и времени приготовления вручную вы также можете выбрать из предустановленных программ, которые помогут с удобством достичь желаемого результата.



12 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

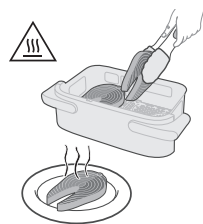
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.



13 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после его извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.



14 Извлеките приготовленную пищу из противня.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами для режима "На пару + Аэрогриль"

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

- Примечание**
- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
 - При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.
 - Результат приготовления может зависеть от размера ингредиентов или объема каждого блюда. Для идеальных результатов настройте предустановки приготовления с учетом особенностей ваших ингредиентов. Книга рецептов Home ID станет для вас полноценным руководством по настройке, учитывающей размер и объем ингредиентов.

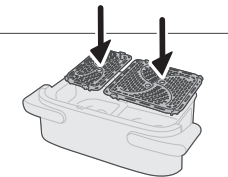
Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Свежий картофель (кубики)	Правый	800 г	180 °C	26–35 минут	Встряхнуть 2 раза во время приготовления
	XXL	1200 г	180 °C	26–35 минут	Встряхнуть 2 раза во время приготовления

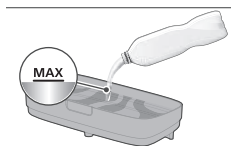
Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Куриные ножки (около 125 г/шт.)	Правый	10 шт.	200 °C	22–27 минут	Перевернуть по истечении половины времени
	XXL	15 шт.	200 °C	23–28 минут	Перевернуть по истечении половины времени
Куриная грудка (около 200 г/шт.)	Правый	4 шт.	180 °C	18–22 минуты	Перевернуть по истечении половины времени
	XXL	12 шт.	180 °C	18–23 минуты	Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба (около 300–400 г/шт.)	Правый	3 шт.	200 °C	15–20 минут	Н/Д
	XXL	5 шт.	200 °C	15–20 минут	Н/Д
Рыбное филе (около 200 г)	Правый	4 шт.	160 °C	12–16 минут	Н/Д
	XXL	8 шт.	160 °C	15–20 минут	Н/Д
Овощная смесь	Правый	1000 г	200 °C	20–25 минут	Встряхнуть по истечении половины времени
Цветная капуста	Правый	600 г	150 °C	19–21 минута	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
	XXL	1400 г	150 °C	19–23 минуты	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
Морковь	Правый	600 г	150 °C	20–24 минуты	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени
	XXL	1200 г	150 °C	20–25 минут	Встряхнуть или перевернуть по истечении половины времени

Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Домашний хлеб	Правый	550 г	180 °C	30–35 минут	Использовать приспособление для выпечки. Не используйте бумагу для запекания.
	XXL	1200 г	180 °C	40–45 минут	Используйте любую подходящую форму для выпечки. Убедитесь, что хлеб максимально плоский, или разделите хлеб на две буханки поменьше. Не используйте бумагу для запекания.
Пельмени	Правый	400 г	170 °C	15–20	Н/Д
	XXL	700 г	170 °C	17–22 минуты	Н/Д
Целая курица	Правый	1200 г	190 °C	45–55 минут	Н/Д
	XXL	2, по 1200 г каждая	190 °C	50–60 минут	Н/Д

Режим "Пароварка"

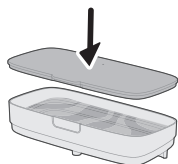
- 1 Вставьте обе нижние пластины в противень.



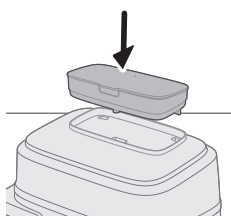


- 2** Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).

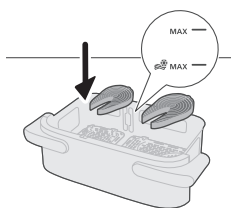
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.



- 3** Закройте резервуар для воды крышкой.



- 4** Установите резервуар для воды в паз-желоб в верхней части прибора и нажмите на него для фиксации.



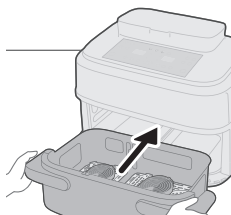
- 5** Положите ингредиенты в противень.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку в противне (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

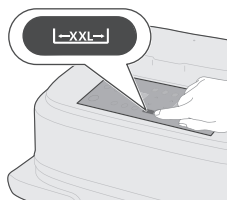
- 6** Установите противень на место.

Примечание. Установите противень обратно в прибор до фиксации.





7 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.

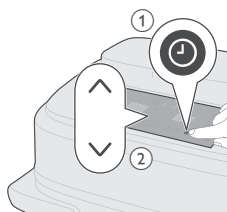


8 Нажмите кнопку **XXL**.

Примечание. Убедитесь, что нажали кнопку противня, который вы используете.



9 Нажмите кнопку **На пару**, чтобы открыть соответствующий режим.



10 Нажмите кнопку **Время**, а затем с помощью кнопок **увеличения** и **уменьшения** выберите желаемое время приготовления.

Примечание. Для приготовления на пару настройка температуры не поддерживается.

Примечание. Помимо выбора времени приготовления вручную вы также можете выбрать из предустановленных программ, которые помогут с удобством достичь желаемого результата.



11 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

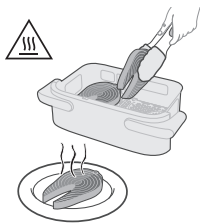
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.



12 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после его извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.



13 Извлеките приготовленную пищу из противня.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами для режима "На пару"

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

- Примечание**
- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
 - При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.
 - Результат приготовления может зависеть от размера ингредиентов или объема каждого блюда. Для идеальных результатов настройте предустановки приготовления с учетом особенностей ваших ингредиентов. Книга рецептов Home ID станет для вас полноценным руководством по настройке, учитывающей размер и объем ингредиентов.

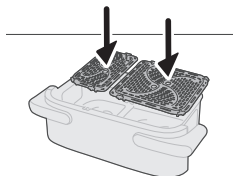
Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Свежий картофель (кубики)	Правый	800 г	100 °C	28–35 минут	Н/Д
	XXL	1200 г	100 °C	30–35 минут	Н/Д
Целый картофель (около 250–300 г/шт.)	Правый	4 шт.	100 °C	45–55 минут	Н/Д
	XXL	10 шт.	100 °C	40–50 минут	Н/Д

Ингредиенты	Противень	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Куриные ножки (около 125 г/шт.)	Правый	10 шт.	100 °C	30–40 минут	Н/Д
	XXL	15 шт.	100 °C	30–40 минут	Н/Д
Куриная грудка (около 200 г/шт.)	Правый	4 шт.	100 °C	20–25 минут	Н/Д
	XXL	12 шт.	100 °C	30–40 минут	Н/Д
Целая рыба (около 300–400 г/шт.)	Правый	3 шт.	100 °C	15–20 минут	Н/Д
	XXL	8 шт.	100 °C	25–30 минут	Н/Д
Твердые овощи	Правый	600 г	100 °C	12–16 минут	Н/Д
	XXL	1300 г	100 °C	20–28 минут	Н/Д
Пельмени	Правый	400 г	100 °C	15–20 минут	Н/Д
	XXL	800 г	100 °C	20–25 минут	Н/Д
Свинные ребрышки	Правый	300 г	100 °C	30–35 минут	Используйте блюдо определенного размера
	XXL	1000 г	100 °C	40–45 минут	Н/Д
Рис	Правый	320 г	100 °C	25–30 минут	Используйте емкость для приготовления, например форму для выпечки, силиконовую форму и др. Налейте в емкость 320 мл, соотношение риса к воде 1:1,25.
	XXL	640 г	100 °C	25–30 минут	Используйте любую подходящую форму для выпечки. Налейте в емкость 600 мл, соотношение риса к воде 1:1,25.
Ямс/батат (около 100 г/шт.)	Правый	8 шт.	100 °C	45–60 минут	Н/Д
	XXL	12 шт.	100 °C	45–60 минут	Н/Д

Приготовление с предустановками

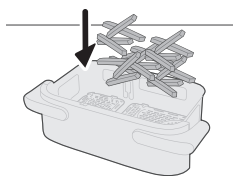
Этот прибор поставляется с разными предустановленными программами приготовления, предназначенными для простого приготовления разных ингредиентов. Каждая предустановка оптимизирована под определенное блюдо или ингредиент, и в этих программах аэрогриль автоматически задает идеальную температуру и время для оптимальных результатов приготовления без лишних усилий.

1 Вставьте обе нижние пластины в противень.



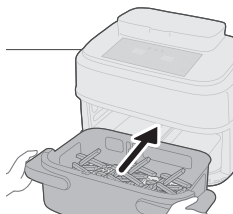
2 Положите ингредиенты в противень.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку в противне (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



3 Установите противень на место.

Примечание. Установите противень обратно в прибор до фиксации.



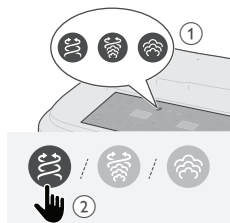
4 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.





5 Нажмите кнопку **XXL**.

Примечание. Убедитесь, что нажали кнопку противня, который вы используете.

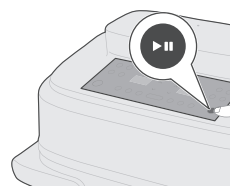


6 Нажмите кнопку **Аэрогриль**, **На пару + аэрогриль** или **На пару**, чтобы открыть соответствующий режим.

Примечание. Убедитесь, что установили наполненный водой резервуар, если включили режим **На пару + аэрогриль** или **На пару**.



7 Выберите предустановку в зависимости от того, какие ингредиенты вы готовите.



8 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно выдвиньте противень.
- Встряхните или переверните ингредиенты над термостойкой поверхностью.
- Установите противень обратно в прибор.

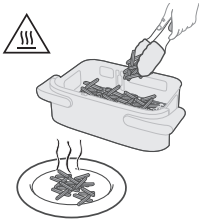
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении противня. Приготовление возобновится автоматически, когда противень будет установлен обратно в прибор.



9 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно выдвиньте противень.

Внимание! После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте противень на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после их извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из противня может поступать горячий пар.



10 Извлеките приготовленную пищу из противня.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите противень на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица предустановок: противень XXL (2750 Вт)

	Преду-станов-ка	Реко-мендо-ванный вес	Приготовление в аэрогриле		На пару + аэрогриль		Приготовление на пару	
			Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура
	Заморо-женный карто-фель фри	1300 г	26 минут	200 °C	-	-	-	-
	Овощи	1200 г	24 мин	200 °C	20 минут	160 °C	20 минут	100 °C
	Куриные ножки	1875 г	30 минут	190 °C	32 мин	200 °C	40 мин.	100 °C
	Формы для выпечки	1500 г	25 мин.	180 °C	27 мин	180 °C	-	-
	Рыба	2200 г	18 мин	200 °C	20 минут	200 °C	22 мину-ты	100 °C
	Пельме-ни	800 г	-	-	22 мину-ты	160 °C	22 мину-ты	100 °C
	Разогрев	850 г	6 мин	180 °C	22 мину-ты	160 °C	16 мин	100 °C

Таблица предустановок: противень XXL (2200–2300 Вт)

	Преду-станов-ка	Реко-мендо-ванный вес	Приготовление в аэрогриле		На пару + аэрогриль		Приготовление на пару	
			Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура
	Заморо-женный карто-фель фри	1300 г	29 мин	200 °C	-	-	-	-
	Овощи	1200 г	25 мин.	200 °C	21 мину-та	160 °C	20 минут	100 °C
	Куриные ножки	1875 г	32 мин	190 °C	35 мин.	200 °C	40 мин.	100 °C
	Формы для выпечки	1500 г	28 мин	180 °C	30 минут	180 °C	-	-
	Рыба	2200 г	20 минут	200 °C	21 мину-та	200 °C	22 мину-ты	100 °C
	Пельме-ни	800 г	-	-	25 мин.	160 °C	22 мину-ты	100 °C
	Разогрев	850 г	6 мин	180 °C	22 мину-ты	160 °C	16 мин	100 °C

Таблица предустановок: правый противень (2750 Вт)

	Преду-станов-ка	Реко-мендо-ванный вес	Приготовление в аэрогриле		На пару + аэрогриль		Приготовление на пару	
			Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура
	Заморо-женный карто-фель фри	800 г	24 мин	200 °C	-	-	-	-
	Овощи	700 г	17 мин	200 °C	15 мин	160 °C	14 мин	100 °C
	Куриные ножки	1200 г	22 мину-ты	190 °C	24 мин	200 °C	27 мин	100 °C
	Формы для выпечки	700 г	19 мин	180 °C	23 мину-ты	160 °C	-	-
	Рыба	600 г	13 мин	190 °C	15 мин	200 °C	16 мин	100 °C

	Преду-станов-ка	Реко-мендо-ванный вес	Приготовление в аэрогриле		На пару + аэрогриль		Приготовление на пару	
			Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура
	Пельме-ни	400 г	-	-	18 мин	160 °C	20 минут	100 °C
	Разогрев	500 г	7 мин	180 °C	18 мин	160 °C	13 мин	100 °C

Таблица предустановок: правый противень (2200–2300 Вт)

	Преду-станов-ка	Реко-мендо-ванный вес	Приготовление в аэрогриле		На пару + аэрогриль		Приготовление на пару	
			Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура	Время	Темпе-ратура
	Заморо-женный карто-фель фри	800 г	28 мин	200 °C	-	-	-	-
	Овощи	700 г	18 мин	200 °C	16 мин	160 °C	14 мин	100 °C
	Куриные ножки	1200 г	25 мин.	190 °C	27 мин	200 °C	27 мин	100 °C
	Формы для выпечки	700 г	22 мину-ты	180 °C	26 минут	160 °C	-	-
	Рыба	600 г	16 мин	190 °C	18 мин	200 °C	16 мин	100 °C
	Пельме-ни	400 г	-	-	21 мину-та	160 °C	20 минут	100 °C
	Разогрев	500 г	7 мин	180 °C	18 мин	160 °C	13 мин	100 °C

Таблица предустановок: левый противень (2750 Вт)

	Предустановка	Рекомендован-ный вес	Приготовление в аэрогриле	
			Время	Температура
	Замороженный картофель фри	300 г	25 мин.	200 °C
	Овощи	400 г	30 минут	200 °C
	Куриные ножки	625 г	27 мин	190 °C

	Предустановка	Рекомендован- ный вес	Приготовление в аэрогриле	
			Время	Температура
	Формы для выпечки	450 г	20 минут	190 °C
	Рыба	400 г	19 мин	200 °C
	Разогрев	140 г	5 мин	160 °C

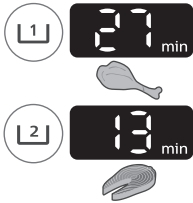
Таблица предустановок: левый противень (2200–2300 Вт)

	Предустановка	Рекомендован- ный вес	Приготовление в аэрогриле	
			Время	Температура
	Замороженный картофель фри	300 г	28 мин	200 °C
	Овощи	400 г	32 мин	200 °C
	Куриные ножки	625 г	30 минут	190 °C
	Формы для выпечки	450 г	25 мин.	190 °C
	Рыба	400 г	22 минуты	200 °C
	Разогрев	140 г	5 мин	160 °C

Функция времени (синхронизация)

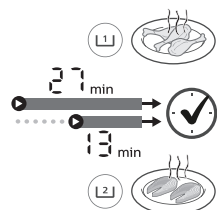
Используйте функцию приготовления по времени, чтобы автоматически синхронизировать время приготовления в обоих противнях— так разные ингредиенты будут готовы одновременно.

1 Задайте время приготовления для обоих противней.





2 Нажмите кнопку функции приготовления по времени.



3 Приготовление начнется в разное время для обоих противней, но завершится одновременно.

Функция избранного

Функция "Избранное" позволяет сохранять любимые параметры приготовления для быстрого применения в будущем.

Противень: выберите противень для использования — левый, правый или мега-корзину (XXL)

Режим: после выбора противня выберите режим: "Аэрогриль", "На пару + аэрогриль" или "На пару". Примечание. Режимы "На пару" и "На пару + Аэрогриль" доступны только для мега-корзины (XXL) и правого противня.

Время: установите длительность приготовления согласно выбранному рецепту.

Температура: установите температуру для необходимого результата приготовления.

Сохранить: после настройки параметров для левого/правого противня или мега-корзины (XXL) нажмите и удерживайте кнопку избранного в течение 2 секунд, чтобы сохранить настройки как избранную предустановку. В следующий раз вы сможете выбрать корзину, режим приготовления и сохраненную предустановку мгновенно без повторного ввода настроек.



Встряхивание ингредиентов

Когда встряхивать

- Встряхните или переверните ингредиенты 2–3 раза (или больше, если хотите) за сеанс приготовления.
- В некоторых предустановках доступна функция напоминания о встряхивании.

Что нужно встряхивать

- Небольшие ингредиенты, например картофель фри или нагетсы, которые обычно кладутся в корзину в несколько слоев, лучше встряхивать, чтобы обеспечить равномерную прожарку.
- Если не встряхивать их, результат приготовления может быть неравномерным, а некоторые ингредиенты могут недоготовиться.
- Для более толстых ингредиентов, например стейка, переворачивание в середине приготовления поможет обеспечить равномерное прожаривание со всех сторон.

Как встряхивать ингредиенты

Во время приготовления извлеките противень из аэрогриля, чтобы встряхнуть, перемешать или перевернуть ингредиенты.

Чтобы безопасно встряхнуть ингредиенты:

- 1 Удерживайте корзину над термостойкой поверхностью.
- 2 Аккуратно встряхните корзину и убедитесь, что горячий воздух может воздействовать на все ингредиенты в ней.

Если корзина слишком тяжелая для встряхивания:

- 1 Поместите корзину на термостойкую поверхность.
- 2 Помешайте или переверните ингредиенты с помощью щипцов с силиконовыми кончиками или других кухонных приборов. Установите корзину на место и возобновите приготовление.

Примечание. Аэрогриль автоматически приостановит работу при извлечении корзины. До повторной установки корзины дисплей не будет отвечать на команды.

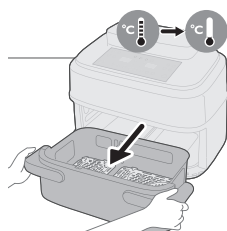
Примечание. Приготовление автоматически возобновится после установки корзины.

Примечание. Не извлекайте корзину надолго (более 30 секунд), иначе прибор может остыть.



Очистка

Процедура очистки

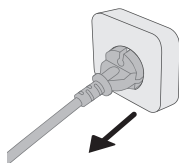


Предупреждение. Перед началом очистки дайте противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.

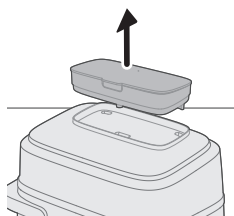
Внимание! Противень имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

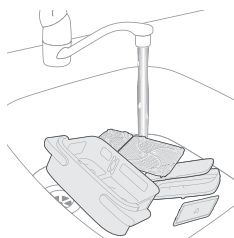
- 1 Нажмите кнопку **включения/отключения** для завершения работы, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.
- 2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

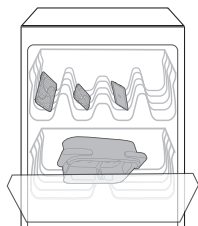


- 3 Если использовалась функция с задействованием пара, снимите резервуар для воды и вылейте из него остатки воды.



- 4 Очищайте противень, разделитель противня, нижние пластины и резервуар для воды проточной теплой водой с добавлением моющего средства и неабразивной губкой (см. "Таблица по уходу").





Совет. Также можно очищать противень, разделитель противня и нижние пластины в посудомоечной машине.

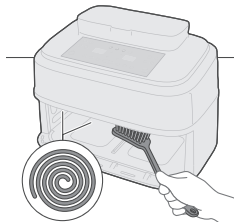
Совет. Если к противню прилипли остатки еды, вы можете замочить его в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

Совет. При необходимости для удаления частиц пищи, приставших к нагревательному элементу, можно использовать щетку мягкой или средней жесткости. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.

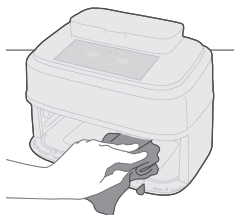
- 5 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний и внутренний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



- 6 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



- 7 Если необходимо, сначала протрите внутреннюю часть корпуса чуть влажной мягкой тканью, после чего вытрите сухой тканью.



Очистка паром

Функция очистки паром поможет растворить масляный осадок и тщательно очистить противень.

Эта программа длится 20 минут:

- **15 минут очистки паром** для растворения осадка.

- **5 минут сушки** для подготовки противня к использованию.

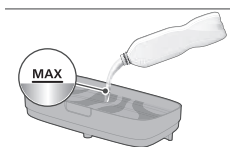
Примечание. Сразу после запуска программы очистки паром прибор может подавать через заднее отверстие больше пара, чем в обычном режиме приготовления на пару. Это нормально явление, однако может наблюдаться сильное скопление конденсата на стене.

Перед запуском программы убедитесь в следующем:

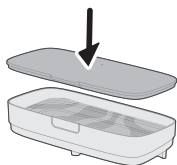
- Вентиляционное отверстие не направлено в сторону розеток электросети.
- Рядом с прибором не находится других кухонных приборов.
- Отодвиньте прибор не менее чем до 20 см от стены во избежание чрезмерной конденсации.

- 1** Наполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (**MAX**).

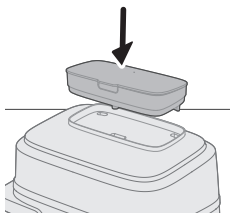
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.



- 2** Закройте резервуар для воды крышкой.



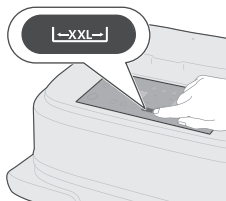
- 3** Установите резервуар для воды в паз-желоб в верхней части прибора и нажмите на него для фиксации.



- 4** Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.



- 5 Нажмите кнопку **XXL**.



- 6 Нажмите кнопку **Очистка паром**.



- 7 Нажмите кнопку **пуска**, чтобы начать процедуру очистки паром.



- 8 Через 15 минут прибор начнет издавать звуковой сигнал, а значок очистки паром будет мигать.



- 9 Выдвиньте и очистите противень.

Внимание! Всегда беритесь за горячий противень только прихваткой.

Примечание. Если в противне остался масляный налет, очистите его мыльным раствором или моющим средством с помощью губки, затем повторно промойте.



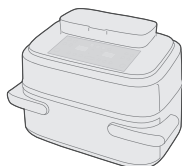


10 Установите противень на место.

Примечание. Установите противень обратно в прибор до фиксации.



11 5-минутная процедура сушки запустится автоматически после того, как вы установите противень обратно в прибор.



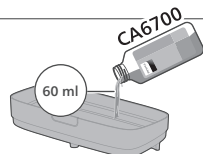
12 Через 5 минут прибор издаст звуковой сигнал, оповещающий о завершении цикла сушки.

Совет. Перед первым использованием после длительного хранения прибора рекомендуем запустить функцию очистки паром, чтобы тщательно прочистить контуры подачи воды и камеру для приготовления.

Удаление накипи

После каждых 10 часов использования пара напоминание об удалении накипи автоматически появится и будет мигать на дисплее — это означает, что пришло время выполнить программу удаления накипи. Программа удаления накипи поможет удалить скопление накипи в системе подачи воды аэрогриля, что продлит срок его службы.

1 Добавьте в резервуар для воды 60 мл средства для удаления накипи Philips CA6700.

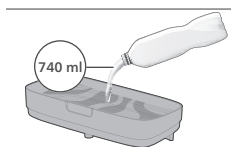


Примечание. Средство удаления накипи Philips CA6700 не входит в комплект поставки. Приобретите отдельно для оптимального удаления накипи.

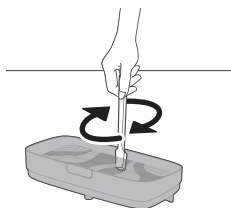
Примечание. Для удаления накипи рекомендуем использовать средство для удаления накипи Philips CA6700/55 (доступно в интернет-магазине Philips) Прибор следует очищать от накипи каждые 10 часов использования функции приготовления на пару. Если вы хотите использовать удалитель накипи на основе порошковой 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.

- 2 Налейте в резервуар 740 мл воды.

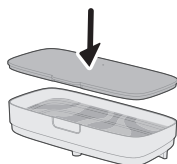
Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.



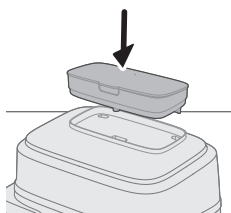
- 3 Размешайте средство для удаления накипи в резервуаре с водой.



- 4 Закройте резервуар для воды крышкой.



- 5 Установите резервуар для воды в паз-желоб в верхней части прибора и нажмите на него для фиксации.



- 6 Нажмите кнопку **питания** для включения прибора.



7 Нажмите кнопку **XXL**.



8 Нажмите и удерживайте кнопку **очистки паром** в течение 3 секунд.



9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать удаление накипи.



10 После 25 минут удаления накипи прибор издаст звуковой сигнал и напомнит вам о необходимости выдвинуть противень.



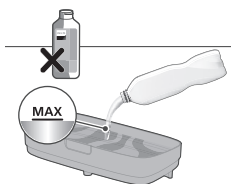
11 Выдвиньте противень и слейте из него остатки воды.



Внимание! Соблюдайте осторожность при обращении с горячим противнем.



12 Вылейте из резервуара остатки раствора для удаления накипи.



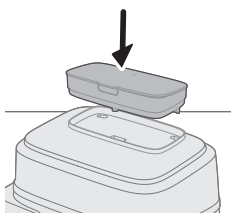
13 Налейте в резервуар воду.

Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.

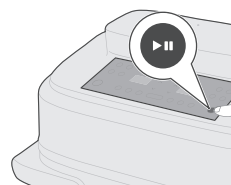


14 Установите противень обратно в прибор.

Примечание. Установите противень обратно в прибор до фиксации.



15 Установите резервуар для воды в паз-желоб в верхней части прибора и нажмите на него для фиксации.



16 Нажмите кнопку **пуска**, чтобы продолжить удаление накипи.

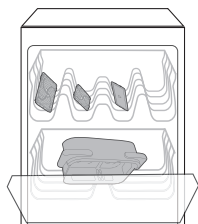
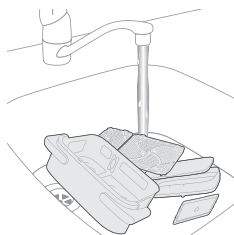


17 Процедура удаления накипи продлится еще 7 минут и завершится, когда прибор издаст звуковой сигнал.

18 Выдвиньте противень.



19 Очищайте противень, разделитель противня, нижние пластины и резервуар для воды проточной теплой водой с добавлением моющего средства и неабразивной губкой (см. "Таблица по уходу").



Совет. Также можно очищать противень, разделитель противня и нижние пластины в посудомоечной машине.

Важная информация. 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.

Примечание. Если вы часто используете жесткую воду у себя в регионе, вам может потребоваться более частое удаление накипи на устройстве.

Хранение

- 1 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- 2 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.

Примечание

- При переноске аэрогриля удерживайте его горизонтально и поддерживайте противень спереди, чтобы избежать случайного наклона и возможного повреждения компонентов.

- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.home.id/support 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 точки контакта, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком:
		
		Прибор 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.

Проблема	Возможная причина	Решение
	В противень 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.
	Вы не нажали кнопку питания .	Нажмите кнопку питания для включения прибора.
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке нижней пластины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив нижнюю пластину в противень. Если пластина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень 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.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в противень только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E01".	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 "E01", позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее аэрогриля появилось сообщение "E04", "E05", "E09", "E12".	Возможно, прибор неисправен.	Попробуйте отключить и повторно подключить прибор к электросети. Если это не помогло, позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
Изнутри прибора доносятся странные звуки.	Этот прибор оснащен вентилятором, который обеспечивает циркуляцию воздуха, и водяной помпой для подачи воды и генерации пара. Во время работы вы можете слышать, как работают эти компоненты прибора.	Это нормальное явление. Если шум стал значительно громче или изменился, свяжитесь со службой поддержки для получения дальнейшей помощи.
В камере для приготовления остается вода.	После приготовления вы можете заметить, что в камере для приготовления: остается вода. Это происходит потому, что во время работы прибор генерирует пар, который конденсируется на пище и внутренних стенках камеры.	Небольшое количество конденсата — это нормальное явление. Просто вытрите его мягкой, влажной и неабразивной тканью.
⚡ мигает.	Нет воды в резервуаре.	Добавьте воду в резервуар. Примечание. Если вы живете в регионе с жесткой водой, рекомендуем использовать дистиллированную или очищенную воду.
	Резервуар для воды установлен неправильно.	Нажмите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Засорилась внутренняя трубка подачи воды.	Выполните процедуру удаления накипи. Если это не помогло, позвоните по горячей линии или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
 мигает.	Это напоминание о необходимости выполнить очистку от 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 нормально. Прибор может подавать больше пара через вентиляционное отверстие. Пар может вылетать в направлении ближайших поверхностей из-за работы внутреннего вентилятора, из-за чего на стенах может быть замечен конденсат.	Для безопасного и оптимального использования: - Отодвиньте прибор не менее чем до 20 см от стены во избежание чрезмерной конденсации - Убедитесь, что вентиляционное отверстие не направлено в сторону розеток электросети, чтобы избежать поражения электрическим током. - Рядом с прибором не следует располагать другие кухонные приборы. - Удалите конденсат с окружающих поверхностей с помощью тряпки или мягкой ткани.
Из аэрогриля вытекает вода.	Внутренняя протечка (в трубке или других внутренних компонентах). Трещины или ущерб из-за механического воздействия. Если прибор упал или деформировался, это может привести к структурным повреждениям и протечкам.	Если вам нужна помощь, обратитесь в службу поддержки потребителей в вашей стране.
	Резервуар для воды может быть установлен неправильно или поврежден.	Снимите резервуар для воды и аккуратно установите его обратно. Проверьте его на наличие трещин или повреждений. Если вы обнаружили повреждения, свяжитесь со службой поддержки потребителей для получения дальнейшей помощи.

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не подает достаточно пара.	Недостаточно воды в резервуаре.	Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.
	Резервуар для воды не установлен должным образом.	Нажмите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его.
	Входное отверстие для воды засорилось.	Тщательно промойте его и удалите засоры.
	Засор в парогенераторе или системе трубок.	Если прибор используется долгое время, парогенератору может требоваться обслуживание. Запустите процедуру удаления накипи для очистки системы подачи пара. Если проблему не удалось решить очисткой от накипи, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

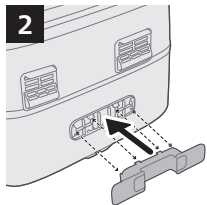
Зміст

Важливі заходи безпеки	1645
Небезпечно	1645
Попередження	1645
Увага!	1647
Електромагнітні поля (ЕМП)	1648
Автоматичне вимкнення	1648
Переробка	1648
Гарантія та підтримка	1649
Інформація про екодизайн	1649
Вступ	1649
Загальний опис	1650
Огляд виробу	1650
Огляд панелі керування	1651
Перед першим використанням	1656
Підготовка перед використанням	1656
Використання розділювача чаші	1657
Ліва чаша [1]	1657
Права чаша [2]	1658
Надвелика XXL чаша/мегакошик	1660
Режим двох чаш	1661
Режими приготування	1663
Приготування з ручними налаштуваннями	1663
Режим смаження	1663
Режим смаження на парі	1674
Режим приготування на парі	1679
Приготування з попередньо встановленими програмами	1684
Таблиця програм для надвеликої XXL чаші (2750 Вт)	1686
Таблиця програм для надвеликої XXL чаші (2200–2300 Вт)	1687
Таблиця програм для правої чаші (2750 Вт)	1687
Таблиця програм для правої чаші (2200–2300 Вт)	1688
Таблиця програм для лівої чаші (2750 Вт)	1688
Таблиця програм для лівої чаші (2200–2300 Вт)	1689
Функція часу (синхронізація)	1689
Функція вибраного	1690
Струшування продуктів	1690
Коли струшувати продукти	1690
Що потрібно струшувати	1691
Як струшувати продукти	1691
Чищення	1692
Процес чищення	1692
Очищення парою	1693
Видалення накипу	1696
Зберігання	1700

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 всі види електроплит та електричних поверхонь для приготування чи в розігріту духовку або біля них (мал. 1).
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у чашу, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кабель живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в чаші.
- Слідкуйте, щоб нагрівальний елемент був вільний і щоб до нього не прилипала їжа.
- Перед першим використанням потрібно встановити на пристрій пристосування для зберігання шнура (мал. 2). У жодному разі не виймайте пристосування для зберігання шнура.
- Не переносьте пристрій, тримаючи за ручку з обох боків.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднайте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

- 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 20 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 обпектись гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Під час використання поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися (мал. 3).
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламідів на приготувану їжу.
- Оскільки ця мультиварка має два відділення для приготування, її електрична потужність велика. Не вмикайте одночасно інші потужні пристрої в тій самій мережі (наприклад, чайники, електрогрилі тощо). Інакше може статися так, що спрацює автоматичний вимикач у вашій домашній електропроводці, і живлення в цій розетці зникне.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °C до 40 °C.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою чаша й аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.
- Обробляючи їжу парою, будьте обережні, щоб не обпектись парою під час відкривання кришки.
- Вільне відділення завжди гаряче, навіть якщо інше використовується.



3

- Відділення/простір пристрою, що не використовується, може нагріватися, якщо інше відділення/простір використовується. Саме тому рекомендовано тримати всі кошики на місці, навіть коли використовується одне відділення/простір, і відкривати/витягувати їх лише тоді, коли це необхідно для заповнення кошика.
- Не ставте парове вікно пристрою навпроти розетки.
- Поверхня нагрівального елемента може зберігати тепло якийсь час після використання.
- Завжди використовуйте каструлі з термостійкого скла, металеве кухонне приладдя або алюмінієві харчові контейнери, які можна безпечно використовувати за високої температури в мультиварці. Не використовуйте пластикові, паперові контейнери або такі, які не можна використовувати в печі, оскільки вони можуть плавитися або виділяти небезпечні речовини.

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 Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в авторизованому сервісному центрі Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- 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 свіжу 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 (мал. 3). 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 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.
- 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.
- Для запобігання пошкодженню пристрою не використовуйте лужні миючі засоби під час чищення. Використовуйте м'яку ганчірку й легкий засіб для чищення.
- Хоча цей пристрій може безперервно працювати до 24 годин, важливо давати йому періодично охолоджуватися. Тривала експлуатація без охолодження може спричинити перегрівання та зменшити строк служби виробу. З міркувань безпеки вимикайте пристрій і давайте йому охолонути після тривалих сесій приготування.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Автоматичне вимкнення

- Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Якщо впродовж 20 хвилин не натиснути жодної кнопки, пристрій вимкнеться автоматично. Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть кнопку «увімк./вимк.».

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.



Гарантія та підтримка

Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, пропонує дворічну гарантію на цей виріб з дати придбання (або дати доставки, якщо вона відбулась пізніше). Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація чи запасні частини або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **home.id/support**.

Інформація про екодизайн

Інформація про екодизайн для ідентифікатора(ів) моделі: NA565

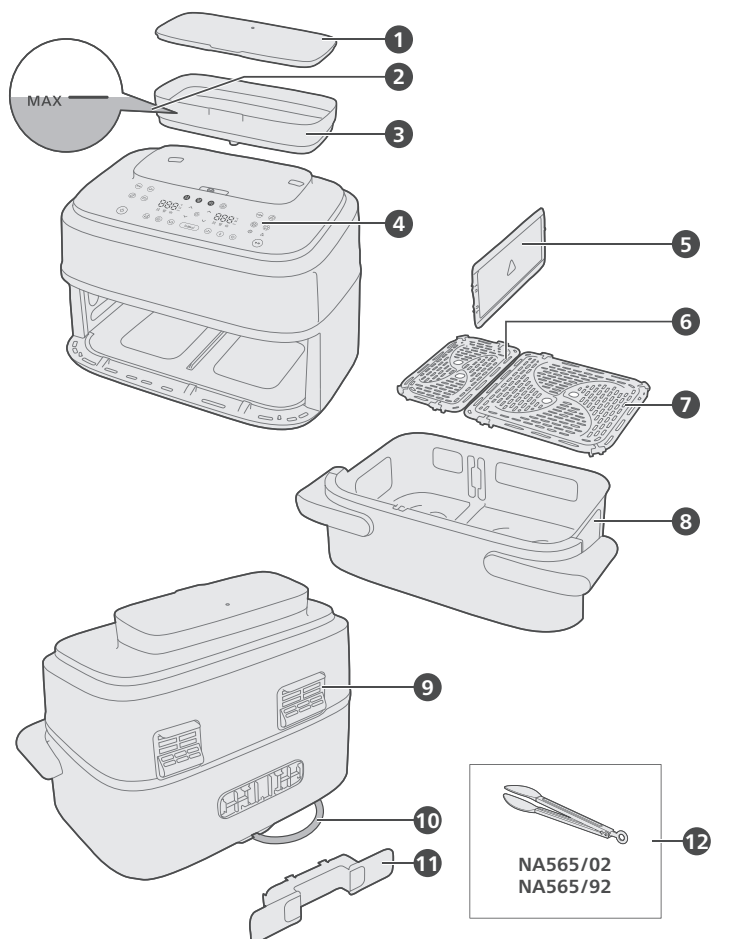
Description	Symbol	Значення	Unit
Off-mode power consumption	P _{off}	0,2	W
Споживання енергії в режимі вимкнення	P _{sb}	/	W
Час до автоматичного переходу в режим очікування	T _{sb}	20	хв
Стандарт вимірювання споживацької цінності	EN 50564:2011		
Контактна інформація для отримання додаткових відомостей	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands (Нідерланди)		
Пристрій відповідає вимогам щодо екологічного дизайну РЕГЛАМЕНТУ КОМІСІЇ (EU) 2023/826.			

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!
Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.home.id**.

Загальний опис

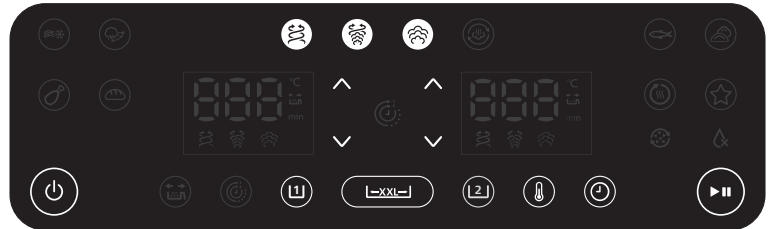
Огляд виробу



1 Кришка резервуара для води	8 Надвелика XXL чаша/мегакошик
2 Позначка рівня води MAX	9 Отвори виходу повітря
3 Резервуар для води	10 Кабель живлення
4 Панель керування	11 Тримач кабелю
5 Розділювач чаші	12 Кухонні щипці (лише NA565/02, NA565/92)
6 Нижня пластина для лівої чаші	
7 Нижня пластина для правої чаші	

Огляд панелі керування

Потужність та основні операції



Кнопка увімк./вимк.

Натисніть для ввімкнення або вимкнення мультипечі.



Кнопка пуску/паузи

Натисніть для запуску або призупинення процесу приготування.



Кнопка смаження

Натисніть для запуску смаження з використанням циркуляції гарячого повітря для хрустких результатів.



Кнопка смаження на парі

Натисніть для запуску комбінованого режиму пари й гарячого повітря для вологої серединки та хрусткої скоринки.



Кнопка пари

Натисніть для приготування їжі з використанням пари для лагідного й рівномірного підігрівання.



Кнопка лівої чаші

Натисніть для вибору лівої чаші.



Кнопка правої чаші

Натисніть для вибору правої чаші.



Кнопка надвеликої XXL чаші/мегакошика

Натисніть для вибору надвеликої XXL чаші/мегакошика.



Кнопки збільшення/зменшення



Натисніть для збільшення або зменшення температури й часу приготування.



Кнопка налаштування температури

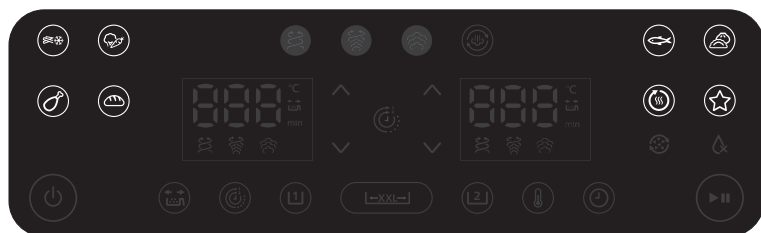
Натисніть для переходу в режим налаштування температури.



Кнопка налаштування часу

Натисніть для переходу в режим налаштування часу.

Попередньо встановлені програми



Заморожена картопля-фрі

Використовуйте цю програму для приготування замороженої картоплі-фрі, картоплі дольками або дерунів до хрусткої золотистої скоринки.



Овочеве асорті

Використовуйте цю програму для рівномірного запікання або підсмажування овочів із мінімальною кількістю олії.



Курячі гомілки

Використовуйте цю програму для ретельного приготування курячих гомілок із хрусткою скоринкою.



Випічка

Використовуйте цю програму для приготування випічки з рівномірним розподілом тепла й золотистою, хрусткою скоринкою.



Риба

Використовуйте цю програму для ніжного приготування рибних філе або морепродуктів зі збереженням соковитості й щільності.



Вареники

Використовуйте цю програму для рівномірного приготування вареників із хрусткою скоринкою і ніжною начинкою.

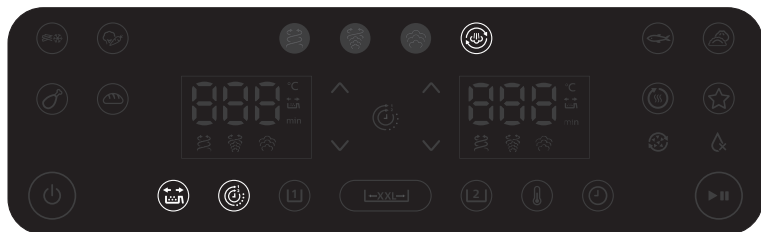
**Розігрів**

Функція розігріву швидко підігріває готову їжу, відновлюючи її оригінальний смак і текстуру без пересмажування.

**Вибране**

Ваша мультипіч має функцію збережених вибраних страв, де можна зберігати бажаний час і температуру для швидкого і послідовного використання наступного разу (див. «Функція вибраного»).

Додаткові функції



Нагадування про струшування

У цій моделі передбачене нагадування про струшування. Для оптимальних результатів струшуйте або перевертайте їжу одразу після сигналу (див. «Струшування продуктів») нагадування.

Натисніть кнопку **нагадування про струшування**, щоб увімкнути або вимкнути сповіщення. У разі активації функції ви чутимете звуковий сигнал і бачитимете блимання кнопки — це нагадування про струшування або перевертання їжі під час приготування для більш рівномірних результатів.



Очищення парою

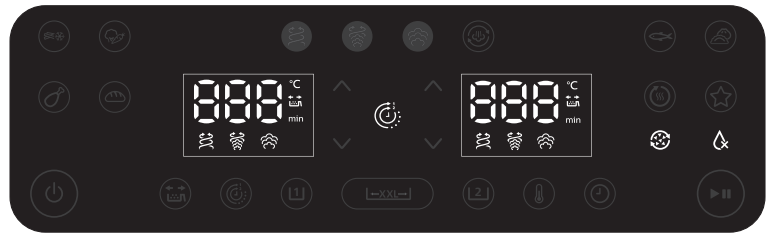
Ефективно розчиняє жирні залишки та забезпечує глибоке очищення кошика й чаші (див. «Очищення парою»).



Функція часу (синхронізація)

Автоматично синхронізує час приготування, щоб обидві чаші завершили приготування одночасно, навіть якщо час (див. «Функція часу (синхронізація)») приготування різний.

Дисплей



Дисплей

Відображає час приготування, температуру, режим приготування й нагадування про струшування.



Індикація функції часу

Засвічується, коли активовано функцію часу.



Нагадування про відсутність води

Засвічується, коли в резервуарі недостатньо води.



Нагадування про видалення накипу

Кожні 10 годин використання функцій із застосуванням пари на дисплеї автоматично з'являтиметься та блиматиме нагадування про видалення накипу.

Перед першим використанням

Важлива інформація! Під час першого використання з мультипечі може йти дим і відчуватися запах. Це нормальне явище, яке має зникнути за кілька хвилин.

Увага! Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.

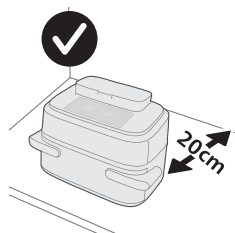
Увага! Не торкайтеся гарячих поверхонь. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.

Увага! Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

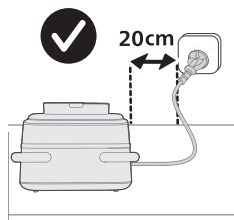
Примітка. Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Ретельно помийте пристрій перед першим використанням.

Підготовка перед використанням



- 1 Поставте пристрій на стійку, рівну та жаростійку поверхню. Забезпечте достатньо простору на столі для висувної рейки після виймання чаші.
- 2 Залиште принаймні 20 см вільного простору позаду пристрою.



Примітка. Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та вихідних отворів. Ставте пристрій на відстані принаймні 20 см від стіни й не розміщуйте отвори виходу повітря безпосередньо перед розеткою.

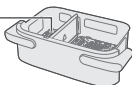
Примітка. Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.

Примітка. Не ставте мультипіч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.

Використання розділювача чаші

Ваша мультиварка має надвелику XXL чашу/мегавеликий кошик і спеціальний розділювач, який надає гнучкості приготування різними способами.

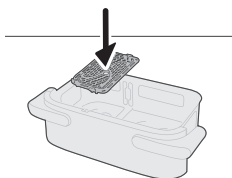
- Ліва чаша [1]: підходить лише для **смаження**.
- Права чаша [2], мегакошик [XXL]: підходять для **смаження, смаження на парі, приготування на парі, очищення паром та видалення накипу**.

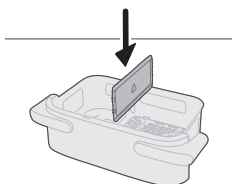
Ліва чаша [1]

Ліва чаша ідеально підходить для менших порцій або гарнірів.

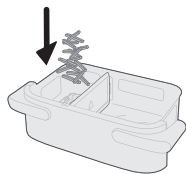
- 1 Вставте нижню пластину в ліву чашу.



- 2 Надійно вставте розділювач чаші.



3 Додайте продукти в ліву чашу.



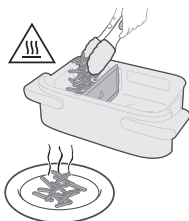
4 Натисніть значок **лівої чаші [1]** на панелі керування.



5 Налаштуйте параметри приготування й почніть готувати страву.



6 За допомогою кухонних щипців вийміть приготовану їжу з чаші після завершення приготування.

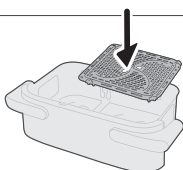


Примітка. Моделі NA565/02 та NA565/92 мають кухонні щипці в комплекті. Для інших моделей щипці можна придбати окремо.

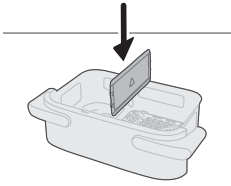
Права чаша [2]

Права чаша [2] ідеально підходить для більших порцій або головних страв.

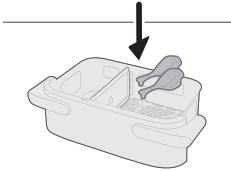
1 Вставте нижню пластину у праву чашу.



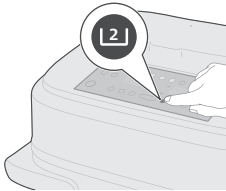
- 2 Надійно вставте розділювач чаші.



- 3 Додайте продукти у праву чашу.



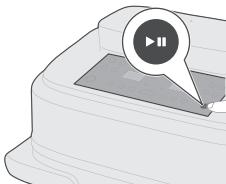
- 4 Натисніть значок **правої чаші [2]** на панелі керування.

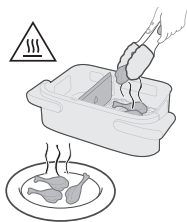


- 5 Виберіть режим **смаження, смаження на парі або приготування на парі**.



- 6 Налаштуйте параметри приготування й почніть готувати страву.





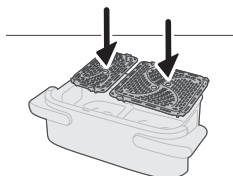
- 7** За допомогою кухонних щипців вийміть приготовану їжу з чаші після завершення приготування.

Примітка. Моделі NA565/02 та NA565/92 мають кухонні щипці в комплекті. Для інших моделей щипці можна придбати окремо.

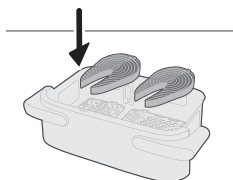
Надвелика XXL чаша/мегакошик

Надвелика XXL чаша/мегакошик ідеально підходять для приготування великих порцій або страв для всієї сім'ї в одній чаші.

- 1** Розмістіть обидві нижні пластини в чаші.



- 2** Додайте продукти в чашу.



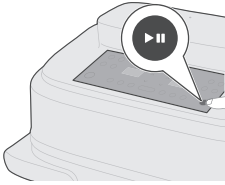
- 3** Натисніть значок чаші **XXL** на панелі керування.



- 4 Виберіть режим **смаження, смаження на парі або приготування на парі**.



- 5 Налаштуйте параметри приготування й почніть готувати страву.



- 6 За допомогою кухонних щипців вийміть приготовану їжу з чаші після завершення приготування.

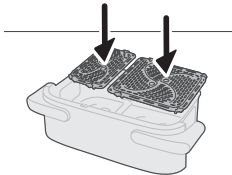


Примітка. Моделі NA565/02 та NA565/92 мають кухонні щипці в комплекті. Для інших моделей щипці можна придбати окремо.

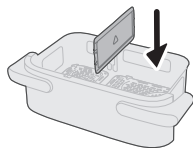
Режим двох чаш

Ідеально підходить для приготування двох різних страв одночасно без змішування смаків.

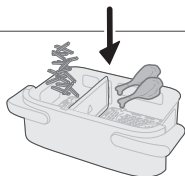
- 1 Розмістіть обидві нижні пластини в чаші.



- 2 Надійно вставте розділювач чаші.



- 3 Додайте продукти в обидві чаші.



- 4 Натисніть значок **лівої чаші** [1] на панелі керування.

- 5 Встановіть параметри приготування для лівої чаші.



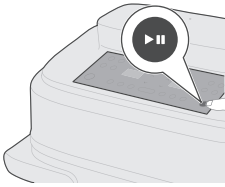
- 6 Натисніть значок **правої чаші** [2] на панелі керування.



- 7 Виберіть режим **смаження, смаження на парі або приготування на парі**.



- 8 Налаштуйте параметри приготування й почніть готувати страву.



- 9 За допомогою кухонних щипців вийміть приготовану їжу з чаші після завершення приготування.

Примітка. Моделі NA565/02 та NA565/92 мають кухонні щипці в комплекті. Для інших моделей щипці можна придбати окремо.

Режими приготування

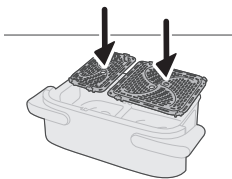
Цей пристрій із функцією приготування на парі має три універсальні режими приготування, розроблені для задоволення різноманітних потреб у приготуванні їжі.

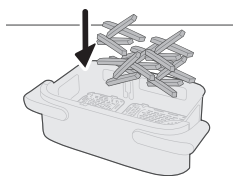
- **Режим смаження** забезпечує хрусткий результат із мінімальною кількістю олії, що ідеально підходить для снєків та улюблених смажених страв.
- **Режим смаження на парі** поєднує гаряче повітря та пару, щоб зберегти вологу й досягти золотистої скоринки — ідеально підходить для делікатних продуктів, таких як домашній хліб, домашня піца й риба.
- **Режим приготування на парі** використовує чисту пару для делікатного приготування інгредієнтів, зберігаючи поживні речовини й текстуру, що робить його ідеальним для овочів і морепродуктів.

Приготування з ручними налаштуваннями

Режим смаження

- 1 Вставте обидві нижні пластини в чашу.

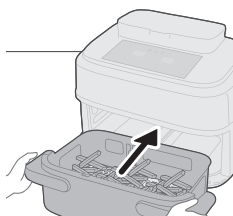




2 Додайте продукти в чашу.

Примітка. Мультипідходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів або не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.



3 Поставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Сильно втисніть чашу назад у пристрій, поки вона надійно не зафіксується на місці.



4 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.



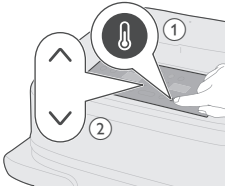
5 Натисніть кнопку **XXL**.

Примітка. Натисніть кнопку відповідної чаші, залежно від того, яку чашу ви використовуєте.

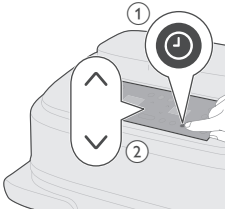


6 Натисніть кнопку **смаження**, щоб перейти в режим смаження з використанням гарячого повітря.

- 7 Натисніть кнопку **температури** й за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажану температуру приготування.

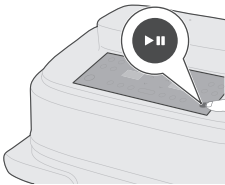


- 8 Натисніть кнопку **часу**, а потім за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажаний час приготування.



Примітка. Крім ручного вибору температури й часу приготування, ви також можете вибрати одну з багатьох попередньо встановлених програм, розроблених для зручності й досягнення оптимальних результатів.

- 9 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.



Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть продукти над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

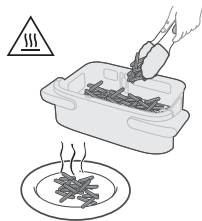
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.

- 10 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.



Увага! Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи чашу із пристрою, завжди ставте її на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.



11 Вийміть готову їжу з чаші.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця продуктів для режиму смаження

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

Примітка

- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.
- Результати приготування можуть візнитися залежно від розміру або об'єму продуктів для кожної страви. Для досягнення ідеальних результатів налаштуйте попередньо встановлені програми залежно від окремих продуктів. Книга рецептів HomeID містить повний посібник із налаштування відповідно до розміру й обсягу інгредієнтів.

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7х7 мм) Велика порція	Права	1100 г	200 °C	32 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 16, 20, 24 і 28 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
	Ліва	600 г	200 °C	43 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 20, 25, 31 і 36 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
	XXL	2000 г	200 °C	38 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 18, 23, 28 і 33 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7х7 мм) Мала порція	Права	800 г	200 °C	20–30 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 12, 15, 18 і 21 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
	Ліва	300 г	200 °C	22–28 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 13, 16, 20 і 24 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
	XXL	1300 г	200 °C	28 хв	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 13, 17, 20 і 25 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10х10 мм)	Права	800 г	180 °C	29–31 хв	Перемішайте 2-3 рази в процесі приготування
	Ліва	300 г	180 °C	36–38 хв	Перемішайте 2-3 рази в процесі приготування
	XXL	1100 г	180 °C	30–32 хв	Перемішайте 2-3 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	Права	600 г	180 °C	10–16 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
	Ліва	300 г	180 °C	13–18 хв	Струшуйте у процесі приготування
	XXL	900 г	180 °C	11–15 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
Заморожені млинці	Права	600 г	180 °C	12–18 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
	Ліва	300 г	180 °C	12–18 хв	Струшуйте у процесі приготування
	XXL	900 г	180 °C	13–19 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г/шт.)	Права	4 котлети	200 °C	10–16 хв	Переверніть у процесі приготування
	Ліва	2 котлети	200 °C	10–16 хв	Переверніть у процесі приготування
	XXL	6 штук	200 °C	10–16 хв	Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	Права	1200 г	150 °C	55–60 хв	Використовуйте форму для випікання

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
М'ясні відбивні без кістки (стейк) (приблизно 150 г)	Права	4 штуки	200 °C	10–15 хв	Переверніть у процесі приготування
	Ліва	2 штуки	200 °C	12–17 хв	Переверніть у процесі приготування
	XXL	8 штук	200 °C	12–18 хв	Переверніть у процесі приготування
Тонкі сосиски (приблизно 50 г/шт.)	Права	10 штук	200 °C	8–13 хв	Переверніть у процесі приготування
	Ліва	5 штук	200 °C	10–14 хв	Переверніть у процесі приготування
	XXL	14 штук	200 °C	9–14 хв	Переверніть у процесі приготування

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Курячі гомілки (приблизно 100 г/шт.) Мала порція	Права	4 штуки	190 °C	23 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 13 хвилин самостійно струсіть, переверніть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування менших порцій гомілок.
	Ліва	4 штуки	190 °C	27 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 14 хвилин самостійно струсіть, переверніть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування менших порцій гомілок.
	XXL	8 штук	190 °C	28 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 14 хвилин самостійно струсіть, переверніть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування менших порцій гомілок.

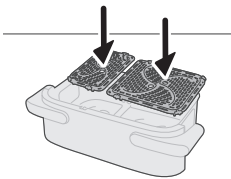
Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Куряча грудинка (приблизно 200 г/шт.)	Права	4 штуки	180 °C	15–25 хв	Переверніть у процесі приготування
	Ліва	3 штуки	180 °C	20–25 хв	Переверніть у процесі приготування
	XXL	10 штук	180 °C	22–25 хв	Переверніть у процесі приготування
Ціла курка	Права	1200 г	180 °C	45–60 хв	немає
Ціла риба (приблизно 300–400 г/шт.)	Права	3 штуки	200 °C	15–20 хв	Переверніть у процесі приготування
	Ліва	1 штука	200 °C	16–20 хв	немає
	XXL	4 штуки	200 °C	18–25 хв	немає
Філе риби (приблизно 200 г)	Права	4 штуки	160 °C	10–14 хв	немає
	Ліва	2 штуки	160 °C	16–22 хв	немає
	XXL	8 штук	160 °C	16–21 хв	немає

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Овочеве асорті (грубо нарізане) Велика порція	Права	1000 г	180 °C	23 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 11 і 17 хвилин самостійно струсіть страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
	Ліва	800 г	180 °C	24 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 12 і 18 хвилин самостійно струсіть страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
	XXL	1800 г	180 °C	23 хв	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 12 і 18 хвилин самостійно струсіть страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
Мафіни (приблизно 40 г/шт.)	Права	6 штук	160 °C	13 хв	
	Ліва	6 штук	160 °C	16 хв	
	XXL	12 штук	160 °C	15 хв	
Пирог	Права	500 г	150 °C	30–35 хв	Використовуйте форму для випікання

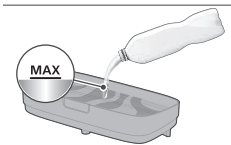
Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 75 г/шт.)	Права	4 штуки	180 °С	8 хв	
	Ліва	3 штуки	180 °С	8 хв	
	XXL	8 штук	180 °С	8 хв	
Веганські страви (свіжі веганські закуски, такі як фалафель)	Права	12 штук	180 °С	12–15 хв	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
	Ліва	12 штук	190 °С	15–18 хв	Перемішайте 2 рази в процесі приготування
	XXL	20 штук	190 °С	15–20 хв	Перемішайте 2 рази в процесі приготування
Домашній хліб	Права	550 г	150 °С	30–40 хв	Використовуйте форму для випікання. Не використовуйте папір для випікання.

Режим смаження на парі

1 Вставте обидві нижні пластини в чашу.

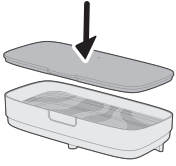


2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

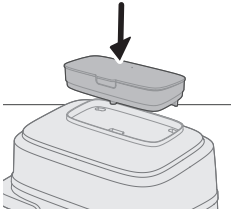


Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

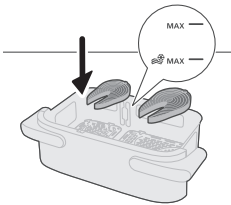
- 3 Закрийте кришку на резервуарі для води.



- 4 Вирівняйте резервуар для води з отвором вгорі пристрою й натисніть щільно до фіксації.



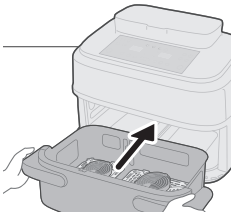
- 5 Додайте продукти в чашу.



Примітка. Мультипіч підходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів або не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.

- 6 Поставте чашу назад у пристрій.



Примітка. Сильно втисніть чашу назад у пристрій, поки вона надійно не зафіксується на місці.

- 7 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.



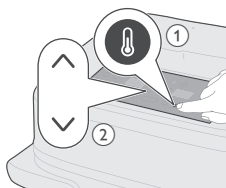


8 Натисніть кнопку **XXL**.

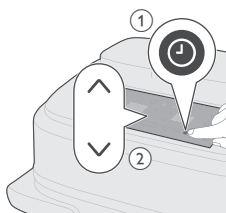
Примітка. Натисніть кнопку відповідної чаші, залежно від того, яку чашу ви використовуєте.



9 Натисніть кнопку **смаження на парі**, щоб перейти в режим смаження на парі.



10 Натисніть кнопку **температури** й за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажану температуру приготування.



11 Натисніть кнопку **часу**, а потім за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажаний час приготування.

Примітка. Крім ручного вибору температури й часу приготування, ви також можете вибрати одну з багатьох попередньо встановлених програм, розроблених для зручності й досягнення оптимальних результатів.



12 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

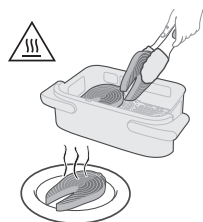
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.



- 13** Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи чашу, завжди ставте її на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.



- 14** Вийміть готову їжу з чаші.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця продуктів для режиму смаження на парі

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

Примітка

- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.
- Результати приготування можуть різнитися залежно від розміру або об'єму продуктів для кожної страви. Для досягнення ідеальних результатів налаштуйте попередньо встановлені програми залежно від окремих продуктів. Книга рецептів HomeID містить повний посібник із налаштування відповідно до розміру й обсягу інгредієнтів.

Інгредієнти

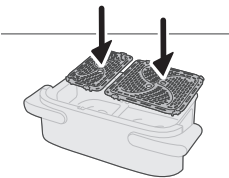
	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Свіжа картопля кубиками	Права	800 г	180 °C	26–35 хв	Перемішайте 2 рази в процесі приготування
	XXL	1200 г	180 °C	26–35 хв	Перемішайте 2 рази в процесі приготування

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Курячі гомілки (приблизно 125 г/шт.)	Права	10 штук	200 °C	22–27 хв	Переверніть у процесі приготування
	XXL	15 штук	200 °C	23–28 хв	Переверніть у процесі приготування
Куряча грудинка (приблизно 200 г/шт.)	Права	4 штуки	180 °C	18–22 хв	Переверніть у процесі приготування
	XXL	12 штук	180 °C	18–23 хв	Переверніть у процесі приготування
Ціла риба (приблизно 300–400 г/шт.)	Права	3 штуки	200 °C	15–20 хв	немає
	XXL	5 штук	200 °C	15–20 хв	немає
Філе риби (приблизно 200 г)	Права	4 штуки	160 °C	12–16 хв	немає
	XXL	8 штук	160 °C	15–20 хв	немає
Овочеве асорті	Права	1000 г	200 °C	20–25 хв	Струшуйте у процесі приготування
Цвітна капуста	Права	600 г	150 °C	19–21 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
	XXL	1400 г	150 °C	19–23 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
Морква	Права	600 г	150 °C	20–24 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування
	XXL	1200 г	150 °C	20–25 хв	Струшуйте або перевертайте у процесі приготування

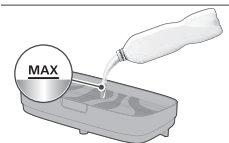
Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Домашній хліб	Права	550 г	180 °C	30–35 хв	Використовуйте форму для випікання. Не використовуйте папір для випікання.
	XXL	1200 г	180 °C	40–45 хв	Використовуйте будь-яку відповідну форму для випікання. Хлібина має бути якомога плоскіша, або розділіть її на дві менші хлібини. Не використовуйте папір для випікання.
Вареники	Права	400 г	170 °C	15–20	немає
	XXL	700 г	170 °C	17–22 хв	немає
Ціла курка	Права	1200 г	190 °C	45–55 хв	немає
	XXL	2 x 1200 г	190 °C	50–60 хв	немає

Режим приготування на парі

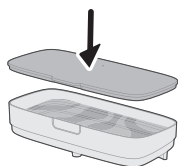
1 Вставте обидві нижні пластини в чашу.



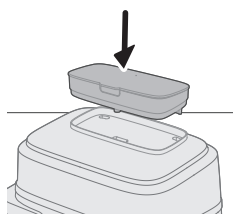
2 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.



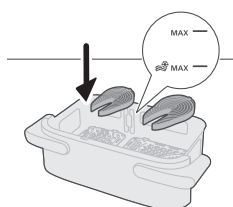
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.



3 Закрийте кришку на резервуарі для води.



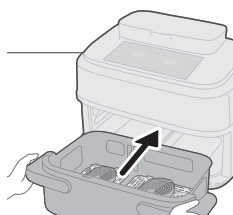
4 Вирівняйте резервуар для води з отвором вгорі пристрою й натисніть щільно до фіксації.



5 Додайте продукти в чашу.

Примітка. Мультипідходить для приготування різноманітних продуктів. Для найкращих результатів див. рекомендовану кількість і час приготування в «Таблиці продуктів».

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів або не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.

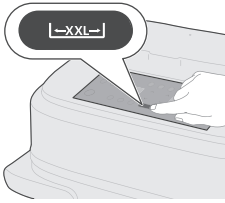


6 Поставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Сильно втисніть чашу назад у пристрій, поки вона надійно не зафіксується на місці.



7 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.

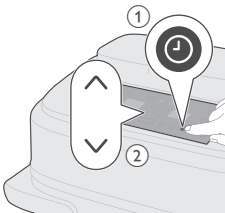


8 Натисніть кнопку **XXL**.

Примітка. Натисніть кнопку відповідної чаші, залежно від того, яку чашу ви використовуєте.



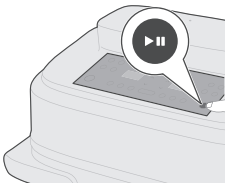
9 Натисніть кнопку **пари**, щоб перейти в режим приготування на парі.



10 Натисніть кнопку **часу**, а потім за допомогою кнопок **збільшення** або **зменшення** виберіть бажаний час приготування.

Примітка. Налаштування температури вимкнено для режиму приготування на парі.

Примітка. Крім ручного вибору часу приготування, ви також можете вибрати одну з багатьох попередньо встановлених програм, розроблених для зручності й досягнення оптимальних результатів.



11 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть вміст над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

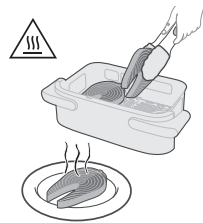
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.



12 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи чашу, завжди ставте її на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.



13 Вийміть готову їжу з чаші.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця продуктів для режиму приготування на парі

У таблиці нижче показано рекомендовані базові налаштування для приготування різноманітних типів продуктів.

- Примітка**
- Перелічені налаштування є орієнтовними рекомендаціями. Через різне походження, розмір, форму та марку продуктів не гарантовано отримання оптимальних результатів приготування всіх продуктів.
 - Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірної текстури й готовності.
 - Результати приготування можуть різнитися залежно від розміру або об'єму продуктів для кожної страви. Для досягнення ідеальних результатів налаштуйте попередньо встановлені програми залежно від окремих продуктів. Книга рецептів HomeID містить повний посібник із налаштування відповідно до розміру й обсягу інгредієнтів.

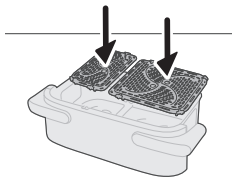
Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Свіжа картопля кубиками	Права	800 г	100 °C	28–35 хв	немає
	XXL	1200 г	100 °C	30–35 хв	немає
Ціла картопля (прибл. 250–300 г/шт.)	Права	4 штуки	100 °C	45–55 хв	немає
	XXL	10 штук	100 °C	40–50 хв	немає
Курячі гомілки (приблизно 125 г/шт.)	Права	10 штук	100 °C	30–40 хв	немає
	XXL	15 штук	100 °C	30–40 хв	немає

Інгредієнти	Чаша	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Куряча грудинка (приблизно 200 г/шт.)	Права	4 штуки	100 °C	20–25 хв	немає
	XXL	12 штук	100 °C	30–40 хв	немає
Ціла риба (приблизно 300–400 г/шт.)	Права	3 штуки	100 °C	15–20 хв	немає
	XXL	8 штук	100 °C	25–30 хв	немає
Тверді овочі	Права	600 г	100 °C	12–16 хв	немає
	XXL	1300 г	100 °C	20–28 хв	немає
Вареники	Права	400 г	100 °C	15–20 хв	немає
	XXL	800 г	100 °C	20–25 хв	немає
Свинячі ребра	Права	300 г	100 °C	30–35 хв	Використовуйте тарілку відповідного розміру
	XXL	1000 г	100 °C	40–45 хв	немає
Рис	Права	320 г	100 °C	25–30 хв	Використовуйте каструлю, наприклад каструлю для випікання, силіконовий лоток тощо. Додайте 320 мл води в каструлю, співвідношення рису до води – 1:1,25.
	XXL	640 г	100 °C	25–30 хв	Використовуйте будь-яку відповідну форму для випікання. Додайте 600 мл води в каструлю, співвідношення рису до води – 1:1,25.
Батат/солодка картопля (прибл. 100 г/шт.)	Права	8 штук	100 °C	45–60 хв	немає
	XXL	12 штук	100 °C	45–60 хв	немає

Приготування з попередньо встановленими програмами

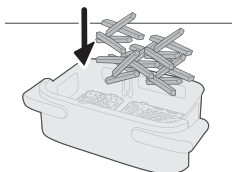
Цей пристрій має різноманітні попередньо встановлені програми, створені для спрощення приготування їжі. Кожну попередньо встановлену програму оптимізовано для певного типу їжі, де автоматично встановлено ідеальну температуру й час приготування для забезпечення смачних результатів із мінімальними зусиллями.

1 Вставте обидві нижні пластини в чашу.



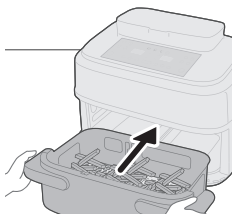
2 Додайте продукти в чашу.

Примітка. Не перевищуйте максимальну рекомендовану кількість продуктів або не наповнюйте кошик вище лінії **MAX**, оскільки це може вплинути на ефективність приготування.



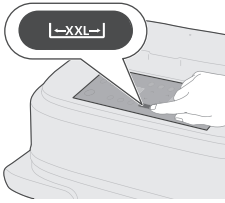
3 Поставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Сильно втисніть чашу назад у пристрій, поки вона надійно не зафіксується на місці.



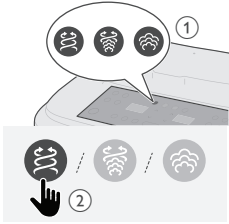
4 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.





5 Натисніть кнопку **XXL**.

Примітка. Натисніть кнопку відповідної чаші, залежно від того, яку чашу ви використовуєте.

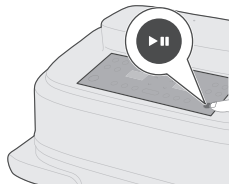


6 Натисніть кнопку **смаження, смаження на парі** або **приготування на парі**, щоб перейти в один із режимів приготування.

Примітка. Резервуар для води має бути повний і встановлений на місці в разі використання режимів **смаження на парі** або **приготування на парі**.



7 Виберіть одну з попередньо встановлених програм залежно від страви, яку ви готуєте.



8 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати приготування.

Примітка. Під час приготування деякі продукти потрібно періодично струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для цього:

- Обережно вийміть чашу.
- Струсіть або переверніть продукти над жаростійкою поверхнею.
- Вставте чашу назад, щоб продовжити готування.

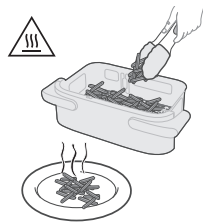
Примітка. Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **пуску/паузи**. Натисніть ту саму кнопку знову, щоб відновити приготування.

Примітка. Пристрій автоматично призупинить роботу, якщо вийняти чашу. Приготування автоматично відновиться, щойно чашу буде встановлено назад у пристрій.



9 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал таймера. Обережно вийміть чашу.

Увага! Після приготування чаша, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Виймаючи чашу із пристрою, завжди ставте її на жаростійку поверхню (наприклад, на підставку або силіконовий килимок). Залежно від типу продуктів із чаші може виходити гаряча пара.



10 Вийміть готову їжу з чаші.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збиратиметься на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу приготованих продуктів ви можете злити зайву олію або жир між приготуванням різних порцій або перед струшуванням вмісту кошиків. Щоб безпечно це зробити, поставте чашу на жаростійку поверхню й одягніть кухонні рукавиці. Обережно злийте олію чи жир.

Таблиця програм для надвеликої XXL чаші (2750 Вт)

	Попереднє налаштування	Рекомендована вага	Смаження гарячим повітрям		Смаження на парі		Приготування на парі	
			Час	Температура	Час	Температура	Час	Температура
	Заморожена картопля-фри	1300 г	26 хв	200 °C	-	-	-	-
	Овочі	1200 г	24 хв	200 °C	20 хв	160 °C	20 хв	100 °C
	Курячі гомілки	1875 г	30 хв	190 °C	32 хв	200 °C	40 хв	100 °C
	Випічка	1500 г	25 хв	180 °C	27 хв	180 °C	-	-
	Риба	2200 г	18 хв	200 °C	20 хв	200 °C	22 хв	100 °C
	Вареники	800 г	-	-	22 хв	160 °C	22 хв	100 °C
	Розігрів	850 г	6 хв	180 °C	22 хв	160 °C	16 хв	100 °C

Таблиця програм для надвеликої XXL чаші (2200–2300 Вт)

	Попере- днє налашт- ування	Рекоме- ндована вага	Смаження гарячим повітрям		Смаження на парі		Приготування на парі	
			Час	Темпер- атура	Час	Темпер- атура	Час	Темпер- атура
	Заморож- ена картопля- фрі	1300 г	29 хв	200 °C	-	-	-	-
	Овочі	1200 г	25 хв	200 °C	21 хв	160 °C	20 хв	100 °C
	Курячі гомілки	1875 г	32 хв	190 °C	35 хв	200 °C	40 хв	100 °C
	Випічка	1500 г	28 хв	180 °C	30 хв	180 °C	-	-
	Риба	2200 г	20 хв	200 °C	21 хв	200 °C	22 хв	100 °C
	Вареники	800 г	-	-	25 хв	160 °C	22 хв	100 °C
	Розігрів	850 г	6 хв	180 °C	22 хв	160 °C	16 хв	100 °C

Таблиця програм для правої чаші (2750 Вт)

	Попере- днє налашт- ування	Рекоме- ндована вага	Смаження гарячим повітрям		Смаження на парі		Приготування на парі	
			Час	Темпер- атура	Час	Темпер- атура	Час	Темпер- атура
	Заморож- ена картопля- фрі	800 г	24 хв	200 °C	-	-	-	-
	Овочі	700 г	17 хв	200 °C	15 хв	160 °C	14 хв	100 °C
	Курячі гомілки	1200 г	22 хв	190 °C	24 хв	200 °C	27 хв	100 °C
	Випічка	700 г	19 хв	180 °C	23 хв	160 °C	-	-
	Риба	600 г	13 хв	190 °C	15 хв	200 °C	16 хв	100 °C
	Вареники	400 г	-	-	18 хв	160 °C	20 хв	100 °C
	Розігрів	500 г	7 хв	180 °C	18 хв	160 °C	13 хв	100 °C

Таблиця програм для правої чаші (2200–2300 Вт)

	Попереднє налаштування	Рекомендована вага	Смаження гарячим повітрям		Смаження на парі		Приготування на парі	
			Час	Температура	Час	Температура	Час	Температура
	Заморожена картопля-фри	800 г	28 хв	200 °C	-	-	-	-
	Овочі	700 г	18 хв	200 °C	16 хв	160 °C	14 хв	100 °C
	Курячі гомілки	1200 г	25 хв	190 °C	27 хв	200 °C	27 хв	100 °C
	Випічка	700 г	22 хв	180 °C	26 хв	160 °C	-	-
	Риба	600 г	16 хв	190 °C	18 хв	200 °C	16 хв	100 °C
	Вареники	400 г	-	-	21 хв	160 °C	20 хв	100 °C
	Розігрів	500 г	7 хв	180 °C	18 хв	160 °C	13 хв	100 °C

Таблиця програм для лівої чаші (2750 Вт)

	Попереднє налаштування	Рекомендована вага	Смаження гарячим повітрям	
			Час	Температура
	Заморожена картопля-фри	300 г	25 хв	200 °C
	Овочі	400 г	30 хв	200 °C
	Курячі гомілки	625 г	27 хв	190 °C
	Випічка	450 г	20 хв	190 °C
	Риба	400 г	19 хв	200 °C
	Розігрів	140 г	5 хв	160 °C

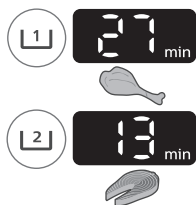
Таблиця програм для лівої чаші (2200–2300 Вт)

	Попереднє налаштування	Рекомендована вага	Смаження гарячим повітрям	
			Час	Температура
	Заморожена картопля-фрі	300 г	28 хв	200 °C
	Овочі	400 г	32 хв	200 °C
	Курячі гомілки	625 г	30 хв	190 °C
	Випічка	450 г	25 хв	190 °C
	Риба	400 г	22 хв	200 °C
	Розігрів	140 г	5 хв	160 °C

Функція часу (синхронізація)

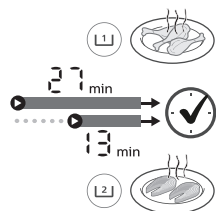
За допомогою функції часу можна автоматично синхронізувати час приготування в 2 чашах, щоб страви були готові одночасно.

1 Встановіть час приготування для обох чаш.



2 Натисніть кнопку функції копіювання.





3 Кожна чаша почне приготування в різний час, але завершить одночасно.

Функція вибраного

Функція вибраного дозволяє зберігати бажані налаштування приготування для швидкого й послідовного використання.

Чаша: виберіть чашу, яку будете використовувати — ліву чашу, праву чашу або мегакошик (надвелику XXL чашу).

Режим: вибравши чашу, виберіть режим приготування (смаження, смаження на парі або приготування на парі). Примітка. Режими приготування на парі та смаження на парі доступні лише в мегакошику (надвеликій XXL чаші) або правій чаші.

Час: встановіть тривалість приготування згідно з рецептом.

Температура: встановіть температуру для досягнення бажаних результатів приготування.

Зберегти: щойно ви налаштуєте параметри для лівої чаші, правої чаші або мегакошика (надвеликої XXL чаші), натисніть та утримуйте кнопку вибраного протягом 2 секунд, щоб зберегти комбінацію як вибране налаштування. Наступного разу просто виберіть кошик, режим приготування і збережені вибрані налаштування, щоб негайно почати приготування без повторного введення налаштувань.



Струшування продуктів

Коли струшувати продукти

- Струшуйте або перевертайте продукти 2–3 рази у процесі приготування (або й частіше за потреби).
- Деякі попередньо встановлені програми мають вбудовану функцію нагадування про струшування.

Що потрібно струшувати

- Невеликі продукти, як-от картопля-фрі або нагетси, які прилипають під час приготування, зазвичай потрібно струшувати для рівномірної хрусткості й однорідного приготування.
- Якщо ці продукти не струшувати, вони можуть нерівномірно приготуватися або в деяких місцях бути сируватими.
- Якщо у процесі приготування перевертати грубіші продукти (як-от стейк), це допоможе досягти однакового підсмажування з усіх боків.

Як струшувати продукти

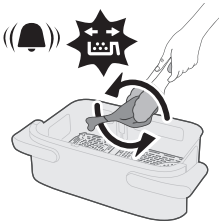
Під час приготування вийміть чашу з мультипечі, щоб струсити, перемішати або перевернути продукти.

Щоб безпечно струсити продукти:

- 1 Тримайте кошик над жаростійкою поверхнею.
- 2 Аккуратно струсіть кошик, щоб гаряче повітря могло охопити всю поверхню продуктів.

Якщо кошик занадто важкий, щоб його струсити:

- 1 Поставте кошик на жаростійку поверхню.
- 2 Використовуйте щипці або кухонне приладдя з силіконовими кінчиками, щоб перемішувати або перевертати продукти. Вставте кошик на місце й відновіть процес приготування.



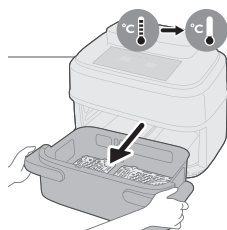
Примітка. Мультипечі автоматично призупинить роботу, якщо вийняти кошик. Дисплей залишиться без змін, поки кошик не буде встановлено на місце.

Примітка. Приготування відновиться автоматично, щойно кошик буде встановлено на місце.

Примітка. Намагайтеся надовго не виймати кошик (понад 30 секунд), оскільки це може спричинити охолодження пристрою.

Чищення

Процес чищення

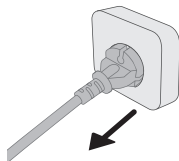


Попередження: Перед чищенням дайте чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.

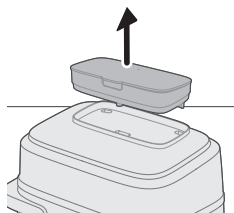
Попередження: чаша має антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.

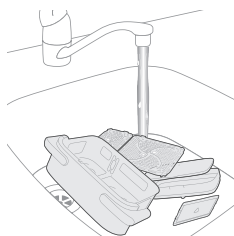
- 1 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки й дайте пристрою охолонути.
- 2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

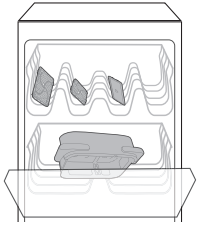


- 3 Якщо використовувалася функція з застосуванням пари, вийміть резервуар для води й вилийте зайву воду.



- 4 Помийте чашу, розділювач чаші, нижні пластини й резервуар проточною водою, за потреби теплою водою з миючим засобом і неабразивною губкою (див. «Таблиця з чищення»).





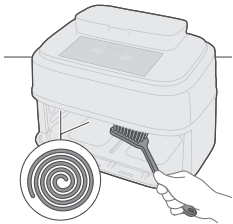
Підказка. Можна також помити чашу, розділювач чаші й нижні пластини в посудомийній машині.

Підказка. Якщо залишки їжі прилипли до чаші, її 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 є жирні плями, які не вдалося видалити гарячою водою із миючим засобом, скористайтеся рідиною для знежирення.

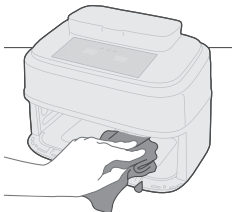
Підказка. За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньої жорсткості щетиною. Не використовуйте дріт'яну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.



- 5 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню та внутрішню частину пристрою чистою й м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



- 6 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.



- 7 Спочатку помийте пристрій всередині злегка змоченою тканиною, а потім візьміть суху, якщо це необхідно.

Очищення парою

Функція очищення парою допомагає ефективно розчинити залишки жиру й ретельно почистити чашу.

Програма працює 20 хвилин і складається з таких етапів:

- **15 хвилин очищення парою** для розчинення накипу;
- **5 хвилин сушіння** для підготовки чаші до використання.

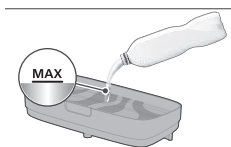
Примітка. Під час запуску програми очищення парою пристрій може виділяти більше пари з задньої частини, ніж у звичайному режимі приготування на парі. Це нормально і може призвести до збільшення конденсації на сусідніх стінах.

Перед запуском переконайтеся, що:

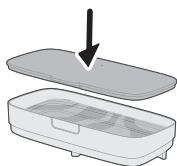
- Вихід повітря не спрямований безпосередньо на розетку.
- Не ставте інші кухонні пристрої поруч із цим пристроєм.
- Залишайте щонайменше 20 см простору між пристроєм і стіною, щоб мінімізувати накопичення конденсату.

1 Наповніть резервуар чистою водою до рівня **MAX**.

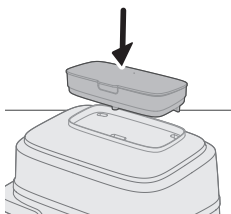
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.



2 Закрийте кришку на резервуарі для води.



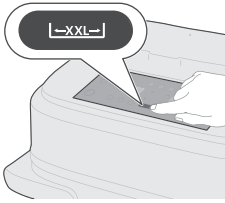
3 Вирівняйте резервуар для води з отвором вгорі пристрою й натисніть щільно до фіксації.



4 Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.



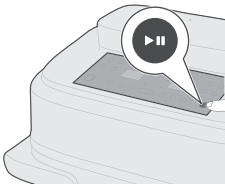
5 Натисніть кнопку **XXL**.



6 Натисніть кнопку **очищення парою**.



7 Щоб почати чищення, натисніть кнопку **пуску/паузи**.



8 Через 15 хвилин пристрій постійно подаватиме звуковий сигнал, а піктограма очищення парою почне блимати.



9 Вийміть і почистьте чашу.

Увага! Завжди одягайте кухонні рукавиці, працюючи з гарячою чашою.

Примітка. Якщо в чаші залишається жир, почистьте її мильною водою чи миючим засобом за допомогою губки, а потім знову сполосніть.





10 Поставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Сильно втисніть чашу назад у пристрій, поки вона надійно не зафіксується на місці.



11 Після встановлення чаші на місце автоматично розпочнеться 5-хвилинний процес сушіння.



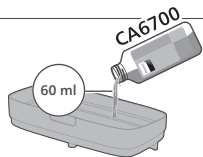
12 Через 5 хвилин звуковий сигнал вказуватиме на завершення сушіння.

Підказка. Перед першим використанням або якщо пристрій не використовувався тривалий час, радимо використовувати функцію очищення паром для ретельного чищення системи циркуляції води та відділення для приготування.

Видалення накипу

Кожні 10 годин використання функцій із застосуванням пари на дисплеї автоматично з'являтиметься та блиматиме нагадування про видалення накипу — це означає, що час запустити програму видалення накипу. Програма видалення накипу очищує вапняний наліт, який утворився в водяній системі мультипечі, й допомагає подовжити строк служби пристрою.

1 Налийте в резервуар для води 60 мл засобу для видалення накипу Philips CA6700.



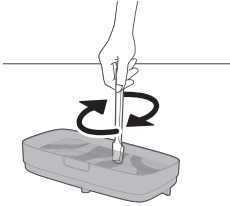
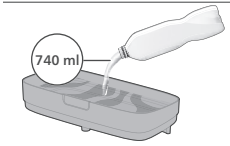
Примітка. Засіб для видалення накипу Philips CA6700 не входить у комплект. Придбайте засіб окремо для забезпечення найкращих результатів видалення накипу.

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**

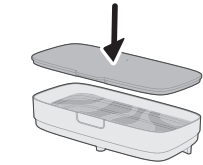
води для отримання розчину для видалення накипу. Якщо ви не будете чистити пристрій від накипу, це призведе до анулювання гарантії.

- 2** Налийте в резервуар 740 мл води.

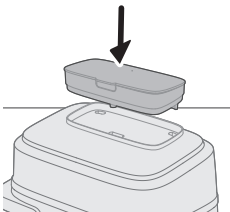
Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.



- 3** Ретельно перемішайте воду й засіб для видалення накипу в резервуарі для води.



- 4** Закрийте кришку на резервуарі для води.



- 5** Вирівняйте резервуар для води з отвором вгорі пристрою й натисніть щільно до фіксації.



- 6** Натисніть кнопку **увімк./вимк.**, щоб увімкнути пристрій.



7 Натисніть кнопку **XXL**.



8 Натисніть та утримуйте кнопку **очищення паром** 3 секунди.



9 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб розпочати видалення накипу.



10 Через 25 хвилин видалення накипу пристрій подасть звуковий сигнал і нагадає вам про виймання чаші.

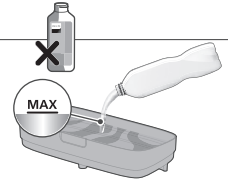


11 Вийміть чашу й вилийте з неї залишки води.

Увага! Будьте обережні під час роботи з гарячою чашею.



12 Вилийте решту розчину для видалення накипу з резервуара.



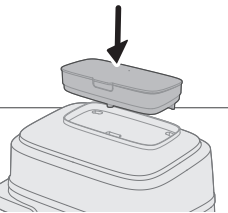
13 Наповніть резервуар лише водою.

Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.

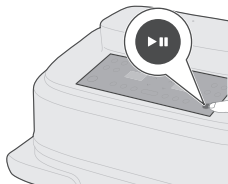


14 Поставте чашу назад у пристрій.

Примітка. Сильно втисніть чашу назад у пристрій, поки вона надійно не зафіксується на місці.



15 Вирівняйте резервуар для води з отвором вгорі пристрою й натисніть щільно до фіксації.



16 Натисніть кнопку **пуску/паузи**, щоб продовжити видалення накипу.

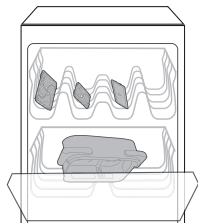
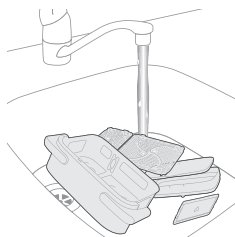


17 Процес видалення накипу триває ще 7 хвилин і завершується, коли на пристрої знову лунає звуковий сигнал.

18 Вийміть чашу.



19 Помийте чашу, розділювач чаші, нижні пластини й резервуар проточною водою, за потреби теплою водою з миючим засобом і неабразивною губкою (див. «Таблиця з чищення»).



Підказка. Можна також помити чашу, розділювач чаші й нижні пластини в посудомийній машині.

Важлива інформація! 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.

Примітка. Якщо ви часто використовуєте жорстку воду, можливо, потрібно буде частіше видаляти накип із пристрою.

Зберігання

- Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

Примітка

- Переносьте мультипіч горизонтально і підтримуйте чашу спереду, щоб вона не нахилилася і щоб не пошкодити частини.

- Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі зафіксовано.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт **www.home.id/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ділянки, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довгий час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком: 
		Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки й не торкаєтеся їх, пристрій можна безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсіпчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У чаші надто багато продуктів.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	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.
	Ви не натиснули кнопку увімк./вимк.	Натисніть кнопку увімк./вимк. , щоб увімкнути пристрій.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення нижньої пластини).	Можна запобігти пошкодженню, опустивши нижню пластину в чашу належним чином. У разі встановлення пластини під певним кутом можна вдарити її бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки 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 після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у чашу.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На екрані мультипечі відображається індикація «E01».	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 надалі відображається індикація «E01», зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E04», «E05», «E09» або «E12».	Пристрій може бути несправним.	Спробуйте від'єднати пристрій від мережі й під'єднати його знову. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
Чути дивний шум зсередини пристрою.	Цей пристрій оснащено вентилятором для циркуляції тепла й водяним насосом для забезпечення функції приготування на парі. Під час роботи ви можете чути звуки, що видають ці компоненти.	Це нормальне й очікуване явище. Якщо шум стає помітно гучнішим або змінюється за характером, зверніться до Центру обслуговування споживачів для отримання додаткової допомоги.
Після використання у відділенні для приготування залишається вода.	Після приготування їжі ви можете помітити, що в відділенні для приготування залишилася вода. Це пов'язано з парою, що утворюється під час роботи, яка конденсується на продуктах і внутрішніх стінках відділення.	Невелика кількість конденсату є нормальним явищем. Просто витріть його м'якою, вологою, неабразивною тканиною.
❌ блимає.	У резервуарі немає води.	Додайте воду в резервуар. Примітка. Якщо ви живете в районі з жорсткою водою, рекомендуємо використовувати очищену або дистильовану воду.
	Резервуар для води встановлено неправильно.	Натисніть на резервуар для води, щоб зафіксувати його на місці.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Заблоковано трубку внутрішнього каналу для води.	Виконайте процес видалення накипу. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
☹️ блимає.	Це нагадування про видалення накипу.	Видаліть накип. Див. розділ "Видалення накипу".
Під час приготування на парі, очищення парою або видалення накипу на стінці може утворюватися конденсат.	Це нормально. Пристрій може виділяти підвищену кількість пари з отвору виходу повітря. Ця пара може виштовхуватися внутрішнім вентилятором на сусідні поверхні, що призводить до появи видимого конденсату на стінах.	Для забезпечення безпечного й оптимального використання: - Розмістіть пристрій на відстані не менше 20 см від стіни, щоб зменшити накопичення конденсату. - Переконайтеся, що вихід повітря не спрямований безпосередньо на розетку, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. - Не розміщуйте інші кухонні прилади поблизу пристрою під час його роботи. - Використовуйте швабру або м'яку тканину, щоб витерти конденсат, що утворюється на навколишніх поверхнях.
З мультипечі витікає вода.	Внутрішній витік (наприклад, із водяної трубки або внутрішніх компонентів). Тріщини або пошкодження від зовнішнього впливу. Якщо пристрій упаде або деформується, це може спричинити пошкодження конструкції, що призведе до витoku.	Зверніться по допомогу до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Резервуар для води може бути встановлений неправильно або пошкоджений.	Зніміть резервуар для води і встановіть його належним чином. Перевірте, чи немає видимих тріщин або пошкоджень. Якщо пошкодження виявлено, зверніться до Центру обслуговування клієнтів для отримання додаткової допомоги.
Мультипіч не виробляє достатню кількість пари.	У резервуарі недостатньо води.	Перевірте резервуар для води, щоб дізнатися, чи в ньому достатньо води.
	Неправильно вставлено резервуар для води.	Натисніть на резервуар для води, щоб зафіксувати його на місці.
	Вхід для води забруднений або засмічений.	Очистьте й ретельно промийте його, щоб усунути засмічення.
	Засмічення генератора пари або витік із системи трубок.	Якщо пристрій використовувався протягом тривалого часу, генератор пари може потребувати технічного обслуговування. Запустіть програму видалення накипу, щоб очистити парову систему. Якщо проблема не зникне після видалення накипу, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні для отримання додаткової допомоги.

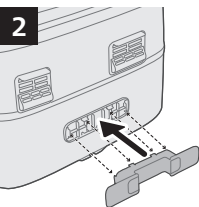
Мазмұны

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы	1707
Қауіпті	1707
Ескерту	1707
Ескерту	1709
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)	1710
Автоматты түрде өшіру	1710
Өңдеу	1710
Кепілдік және қолдау көрсету	1710
Экодизайн ақпараты	1711
Кіріспе	1711
Жалпы сипаттамасы	1712
Өнімге шолу	1712
Басқару панеліне шолу	1713
Алғаш рет қолданар алдында	1718
Пайдалану алдында дайындау	1718
Табаны бөлгішті пайдалану	1719
Сол жақ таба [1]	1719
Оң жақ таба [2]	1721
XXL өлшеміндегі таба/Mega себет	1722
Қос таба режимі	1723
Пісіру режимдері	1725
Қолмен орнатылған параметрлермен пісіру	1725
Аэрогриль режимі	1725
Бу және қуыру режимі	1734
Бу режимі	1739
Алдын ала орнатылған бағдарламалар бойынша дайындау	1744
Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі XXL өлшеміндегі таба (2750 Вт)	1746
Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі XXL өлшеміндегі таба (2200 Вт - 2300 Вт)	1747
Оң жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2750 Вт)	1747
Оң жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2200 Вт - 2300 Вт)	1748
Сол жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2750 Вт)	1748
Сол жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2200 Вт - 2300 Вт)	1749
Уақыт функциясы (синхрондау)	1749
Таңдаулы функция	1750
Тағамды шайқау	1751
Шайқау уақыты	1751
Шайқау қажет тағамдар	1751
Шайқау әдісі	1751
Тазалау	1752
Күнделікті тазалау	1752
Бумен тазалау	1753
Қақты кетіру	1756
Сақтау	1760

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті



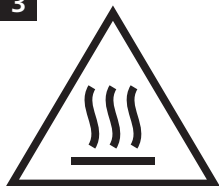
- Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плита мен электр табалардың барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз (1-сурет).
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым табаға салыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құрылғының ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан табада көрсетілген максимум деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында сымның сақтау орнын құрылғыға жинап қою керек (2-сурет). Сымды сақтау орнын кез келген уақытта алып тастауға болмайды.
- Құрылғыны екі жақтағы тұтқасынан ұстап жылжытуға 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 20 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 ұсталатын жерлері ысып кетуі мүмкін (3-сурет).
- Картопты сақтау: температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6 °C-тан жоғары болуы тиіс.
- Осы аэрогрильдің екі пісіру камерасы болғандықтан, оның электр қуаты үлкен. Бір тізбектегі басқа қуатты құрылғыларды (мысалы, шайнектер, электр грильдері және т.б.) бір уақытта пайдалануға болмайды. Кері жағдайда, үйдегі қондырғыдағы автоматты ажыратқыш іске қосылып, осы розеткадағы қуат жоғалып кетуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны 5 °C және 40 °C аралығындағы қоршаған орта температурасында пайдалануға болады.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек түпнұсқа Philips керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба мен керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құрылғыны алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Тамақты бұмен пісіргенде, қысыммен сыртқа шыққан буға күйіп қалмау үшін қақпақты абайлап ашыңыз.
- Екінші бөлім пайдаланылып жатса да, бос тұрған бөлім әрқашан ыстық болады.

3



- Екінші бөлім/қуыс пайдаланылып жатқан кезде, құрылғының қолданылмаған бөлімі/қуысы ысуы мүмкін, сондықтан бір ғана бөлім/қуыс пайдаланылып жатса да себеттердің барлығы орнында тұрғаны және себетті толтыру қажет болған кезде ғана ашқан/алған жөн.
- Құрылғының бу қақпағын розетканың жанына қоюға болмайды.
- Қыздыру элементінің беті пайдаланғаннан кейін әлі де қызып тұрады.
- Аэрогриль ішінде жоғары температурада қолдануға қауіпсіз, ыстыққа төзімді әйнек ыдыстарды, металл құралдарды немесе алюминий фольгадан жасалған қалыптарды ғана пайдаланыңыз. Пластиктен, қағаздан немесе пешке арналмаған ыдыстарды қолданбаңыз, себебі олар еріп кетуі немесе зиянды заттар бөлуі мүмкін.

Ескерту

- 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 компаниясының 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-тан жоғары температурада қуырмаңыз (акриламидтің түзілуіне жол бермеу 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 құрылғы мен қабырға арасында қашықтық түзе отырып аралық бөлгіш қызметін атқарады (3-сурет). Бұл аралық бөлгішті еш уақытта алып тастамаңыз.
- Қақты кетіру белгішесі жанғанда, қақты кетіру процесіне кірісіңіз.

- Құрылғыны қабырғадан 20 см алыс орналастырыңыз және ауа саңылауын 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.
- Құрылғыға зақым келтірмеу үшін тазалау кезінде сілтілі тазалау құралдарын қолданбаңыз. Жұмсақ шүберек пен жұмсақ жуғыш құрал қолданыңыз.
- Бұл құрылғы 24 сағатқа дейін үздіксіз жұмыс істей алса да, құрылғыны мезгіл-мезгіл суытып отыру маңызды. Суытып алмай, үздіксіз жұмыс істей берсе, құрылғы қызып кетуі және өнімнің қызмет ету мерзімін қысқартуы мүмкін. Қауіпсіз пайдалану үшін құрылғыны өшіріп, ұзақ пісіргеннен кейін қайта іске қосар алдында суытып алыңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электромагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Автоматты түрде өшіру

- Құрал автоматты өшіру функциясымен жабдықталған. Егер 20 минут ішінде түймені баспасаңыз, құрал автоматты түрде өшіп қалады. Құралды қолмен өшіру үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Кепілдік және қолдау көрсету

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Нидерланд мекенжайы бойынша тіркелген Versuni Netherlands B.V. компаниясы сатып алынған күннен кейін (немесе кейінірек жеткізілген болса, жеткізілген күннен кейін) осы өнімге екі

жылдық кепілдікті ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосалқы бөлшектер, кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты **home.id/support** веб-сайтымыздан қараңыз.

Экодизайн ақпараты

Модель идентификатор(лар)ына арналған экодизайн ақпараты: **NA565**

Сипаттамасы	Таңба	Мәні	Бірлік
Өшірулі режимде қуат тұтыну	P _{off}	0,2	Вт
Күту режимінде қуат тұтыну	P _{sb}	/	Вт
Күту режиміне автоматты ауысуға дейінгі кезең	T _{sb}	20	Мин
Қызмет құнын өлшеу стандарты	EN 50564:2011		
Қосымша ақпарат алуға арналған байланыс мәліметтері	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланд		
Құрылғы КОМИССИЯ РЕГЛАМЕНТІНІҢ (ЕО) 2023/826 экодизайн талаптарына сәйкес келеді.			

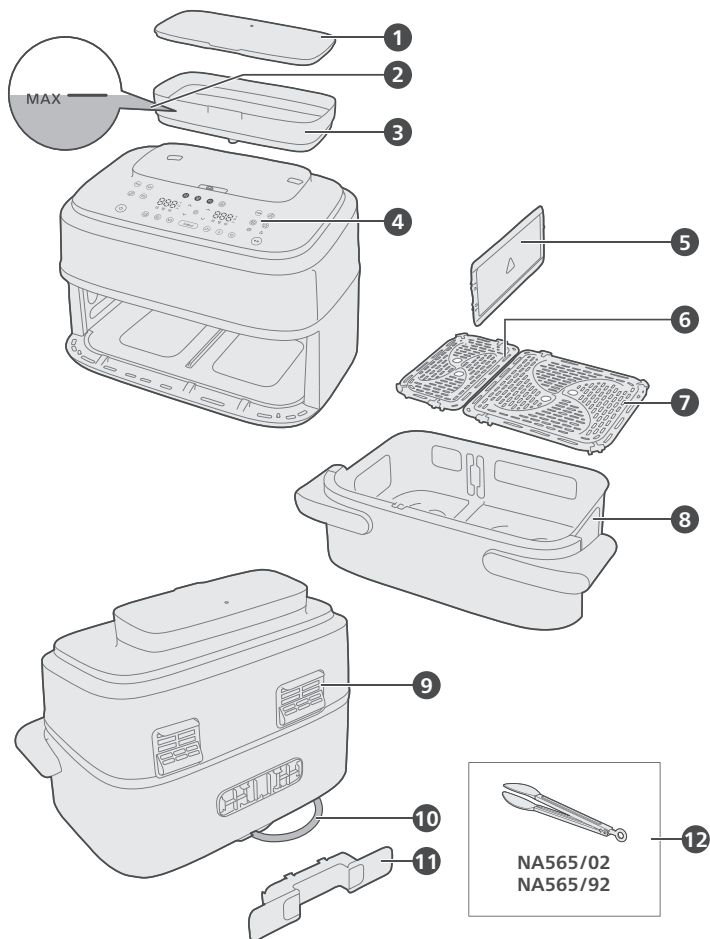
Кіріспе

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.home.id** веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы

Өнімге шолу



1 Су ыдысының қақпағы	8 XXL өлшеміндегі таба/Мега себет
2 MAX су деңгейінің көрсеткіші	9 Ауа шығыс жерлері
3 Су ыдысы	10 Ток сымы
4 Басқару панелі	11 Сым ұстағыш
5 Табаны бөлгіш	12 Ас үй қысқыштары (тек NA565/02, NA565/92 үлгілерінде)
6 Сол жақ табаға арналған төменгі табақ	
7 Оң жақ табаға арналған төменгі табақ	

Басқару панеліне шолу

Қуат және негізгі әрекеттер



Қосу/өшіру түймесі

Аэрогрильдің қуатын қосу немесе өшіру үшін түртіңіз.



Бастау/уақытша тоқтату түймесі

Пісіру процесін бастау немесе кідірту үшін түртіңіз.



Аэрогриль түймесі

Түймені түртіп, қытырлақ болып пісуі үшін ыстық ауамен пісіруді бастаңыз.



Бумен грильдеу түймесі

Түймені түртіп, іші шырынды, ал сырты қытырлақ болу үшін бумен және ыстық ауамен пісіруді бастаңыз.



Бу түймесі

Түймені түртіп, тағамды жайлап әрі біркелкі қыздыру үшін бумен пісіруді пайдаланыңыз.



Сол жақ таба түймесі

Сол жақ табаны таңдау үшін түртіңіз



Оң жақ таба түймесі

Оң жақ табаны таңдау үшін түртіңіз



XXL өлшеміндегі таба/Мега себет түймесі

XXL өлшеміндегі табаны/Мега себетті таңдау үшін түртіңіз



Арттыру/азайту түймесі

Пісіру температурасы мен уақытты көбейту немесе азайту үшін түртіңіз.



Температураны реттеу түймесі

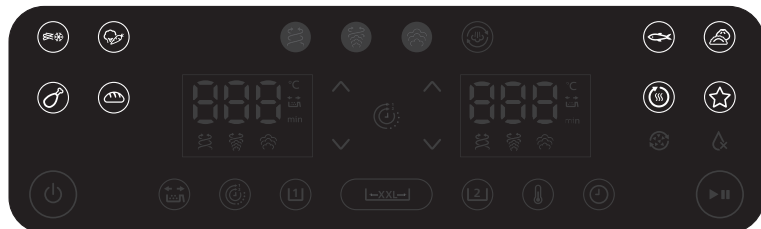
Температураны реттеу режиміне өту үшін түртіңіз.



Уақытты реттеу түймесі

Уақытты реттеу режиміне өту үшін түртіңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар



Тоңазытылған картофель-фри

Бұл режимді мұздатылған фри картоптары, картоп бөліктері немесе картоп драниктері қытырлақ, алтын қоңыр болып пісуі үшін қолданыңыз.



Аралас көкөністер

Бұл режимді көкөністерді біркелкі қуыру немесе майды барынша аз құйып қуыру үшін қолданыңыз.



Тауық аяқтары

Бұл режимді тауық аяқтарын сыртын қытырлақ етіп, жақсылап қуыру үшін қолданыңыз.



Науада пісіру

Бұл алдын ала орнатылған параметрді біркелкі жылу таралуы және қызарып, қытырлақ нәтиже беретін пісірілген тағамдар үшін пайдаланыңыз.



Балық

Бұл режимді балық филесін оның шырынды және үлпілдек құрылымын сақтай отырып, ұқыпты пісіру үшін қолданыңыз.



Тұшпара

Бұл баптауды тұшпараны сыртынан қытырлақ, ішінен жұмсақ болып біркелкі пісіру үшін пайдаланыңыз.

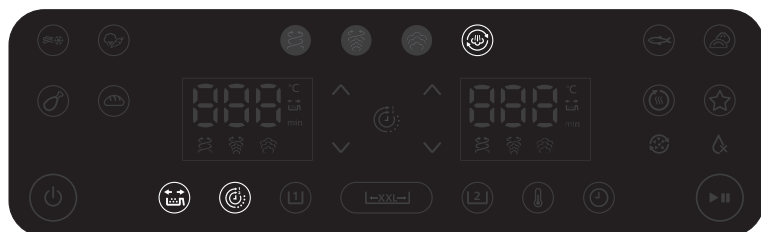
**Жылыту**

Жылыту функциясы пісірілген тағамды тез жылытады, оның бастапқы дәмі мен құрылымын шамадан тыс пісірмей қалпына келтіреді.

**Таңдаулы**

Аэрогрильде келесі жолы жылдам және тұрақты пайдалану үшін (көріңіз «Таңдаулы функция») қалаған уақытыңыз бен температураңызды сақтайтын таңдаулы опцияны сақтау функциясы бар.

Қосымша функциялар



Шайқау туралы еске салғыш

Бұл модельде шайқау туралы еске салғыш функциясы бар. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін еске салғыш дыбыс (көріңіз «Тағамды шайқау») шығарғанда тағамды шайқаңыз немесе аударыңыз.

Дабылдарды қосу немесе өшіру үшін **Shake Reminder** (Шайқау туралы еске салғыш) түймесін басыңыз. Функция қосылған кезде дыбыстық сигнал естисіз және түйменің жыпылықтағанын көресіз — бұл тағамды біркелкі пісіру үшін оны шайқау немесе аудару керектігін еске салады.



Бүмен тазалау

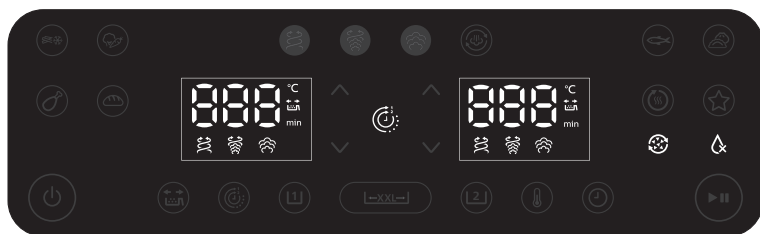
Майлы қалдықтарды тиімді ерітіп, табаны (көріңіз «Бүмен тазалау») жақсылап тазалауды қамтамасыз етеді.



Уақыт функциясы (синхрондау)

Пісіру уақыттары әртүрлі болса да, екі табада да бір уақытта пісіруді аяқтау үшін пісіру уақыттарын (көріңіз «Уақыт функциясы (синхрондау)») автоматты түрде синхрондайды.

Дисплей



Дисплей

Пісіру уақытын, температурасын, пісіру режимі мен шайқау туралы еске салғышты көрсетеді.



Уақыт функциясының көрсеткіші

Уақыт функциясы іске қосылған кезде жанады.



Су жоқтығы туралы еске салғыш

Су ыдысындағы су жеткіліксіз болғанда жанады.



Қақты кетіру туралы еске салғыш

Бүмен пісіру функциясын 10 сағат қолданған сайын дисплейде қақты кетіру туралы еске салғыш автоматты түрде шығып, жыпылықтайды.

Алғаш рет қолданар алдында

Маңызды: алғаш рет пайдаланғанда, аэрогрильден түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және бірнеше минут ішінде жойылуы керек.

Сақ болыңыз! Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.

Сақ болыңыз! Ыстық беттерді ұстамаңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

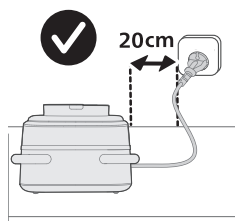
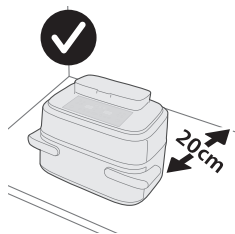
Сақ болыңыз! Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.

Ескертпе: құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
- 3 Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында мұқият тазалаңыз.

Пайдалану алдында дайындау

- 1 Құрылғыны тұрақты, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Табаны шығарып алғаннан кейін, үстелде ұзартылатын рельс үшін жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
- 2 Құрылғының артында кемінде 20 см бос орын қалдырыңыз.



Ескертпе. Пайдалану барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді бу мен ауа саңылауларынан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Құрылғыны қабырғадан кемінде 20 см алыс орналастырыңыз және ауа шығатын саңылауларын тікелей розетканың алдына қоймаңыз.

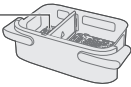
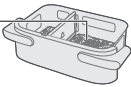
Ескертпе. Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

Ескертпе. Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.

Табаны бөлгішті пайдалану

Аэрогрильмен бірге жинақта XXL өлшеміндегі таба/Мега себет және алынбалы бөлгіш болады. Бұл сізге әртүрлі тәсілдермен пісіруге мүмкіндік береді.

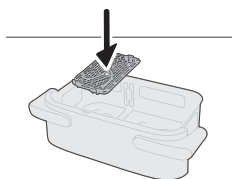
- Сол жақ таба [1]: тек **Airfry** (Аэрогриль) режимінде қолданылады
- Оң жақ таба [2], Мега себет [XXL]: **Airfry** (Аэрогриль), **Steamfry** (Бүмен грильдеу), **Steam** (Бүмен пісіру), **Steam cleaning** (Бүмен тазалау) және **Descaling** (Қақтан тазалау) режимінде қолданылады

					
					
[1] 	✓	✗	✗	✗	✗
[2] 	✓	✓	✓	✓	✓
[XXL] 	✓	✓	✓	✓	✓

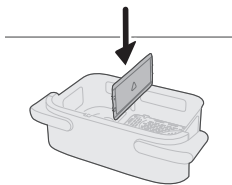
Сол жақ таба [1]

Сол жақ таба аз адамға жасалған тағамдар немесе гарнирлер үшін өте қолайлы.

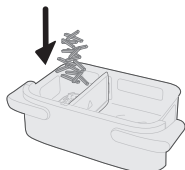
- 1 Төменгі табақты сол жақ табаға салыңыз.



2 Табаны бөлгішті мықтап салыңыз.



3 Ингредиенттерді сол жақ табаға салыңыз.



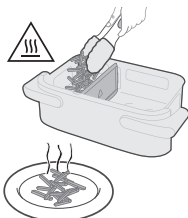
4 Басқару панеліндегі **Left Pan [1]** (Сол жақ таба [1]) түймесін түртіңіз.



5 Пісіру параметрлерін орнатып, пісіруді бастаңыз.



6 Пісіру аяқталғаннан кейін пісірілген тағамды табадан алу үшін ас үй қысқышын пайдаланыңыз.

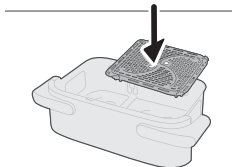


Ескертпе. NA565/02 және NA565/92 модельдерінде ас үй қысқыштары жинақпен беріледі. Басқа модельдер үшін қысқыштарды бөлек сатып аласыз.

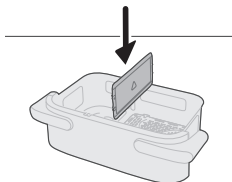
Оң жақ таба [2]

Оң жақ таба [2] көбірек адамға жасалған тағамдар немесе негізгі тағамдар үшін өте қолайлы.

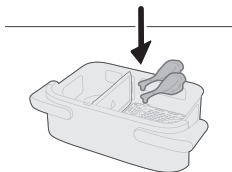
1 Төменгі табақты оң жақ табаға салыңыз.



2 Табаны бөлгішті мықтап салыңыз.



3 Ингредиенттерді оң жақ табаға салыңыз.



4 Басқару панеліндегі **Right Pan [2]** (Оң жақ таба [2]) түймесін түртіңіз.



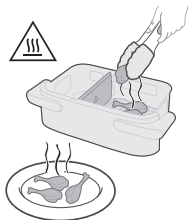
5 Airfry, Steamfry, or Steam (Аэрогриль, Бумен қуыру немесе Бу) режимдерін таңдаңыз.



6 Пісіру параметрлерін орнатып, пісіруді бастаңыз.



7 Пісіру аяқталғаннан кейін пісірілген тағамды табадан алу үшін ас үй қысқышын пайдаланыңыз.

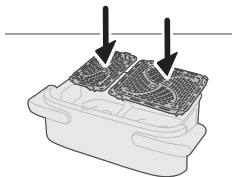


Ескертпе. NA565/02 және NA565/92 модельдерінде ас үй қысқыштары жинақпен беріледі. Басқа модельдер үшін қысқыштарды бөлек сатып аласыз.

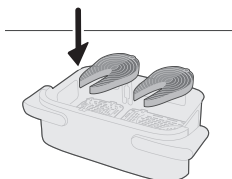
XXL өлшеміндегі таба/Мега себет

XXL өлшеміндегі таба/Мега себет көп адамға жасалған немесе тұтас дайындалатын тағамдарды бір табада пісіру үшін өте қолайлы.

1 Төменгі табақтың екеуін де табаға салыңыз.



2 Ингредиенттерді табаға салыңыз.



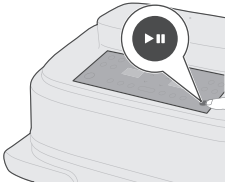
- 3 Басқару панеліндегі **XXL** өлшеміндегі таба түймесін түртіңіз.



- 4 **Airfry, Steamfry, or Steam** (Аэрогриль, Бумен қуыру немесе Бу) режимдерін таңдаңыз.



- 5 Пісіру параметрлерін орнатып, пісіруді бастаңыз.



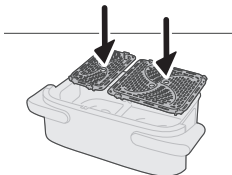
- 6 Пісіру аяқталғаннан кейін пісірілген тағамды табадан алу үшін ас үй қысқышын пайдаланыңыз.

Ескертпе. NA565/02 және NA565/92 модельдерінде ас үй қысқыштары жинақпен беріледі. Басқа модельдер үшін қысқыштарды бөлек сатып аласыз.

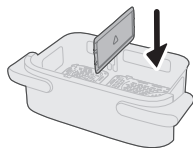
Қос таба режимі

Дәмін араластырмай, бір уақытта екі түрлі тағамды пісіруге өте ыңғайлы.

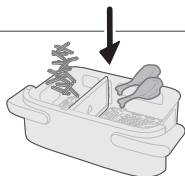
- 1 Төменгі табақтың екеуін де табаға салыңыз.



2 Табаны бөлгішті мықтап салыңыз.



3 Екі табаға да ингредиенттерді салыңыз.



4 Басқару панеліндегі **Left Pan [1]** (Сол жақ таба [1]) түймесін түртіңіз.

5 Сол жақ таба үшін пісіру параметрлерін орнатыңыз.



6 Басқару панеліндегі **Right Pan [2]** (Оң жақ таба [2]) түймесін түртіңіз.



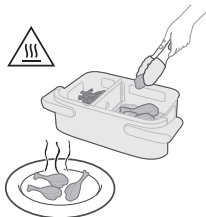
7 **Airfry, Steamfry, or Steam** (Аэрогриль, Бумен қуыру немесе Бу) режимдерін таңдаңыз.



8 Пісіру параметрлерін орнатып, пісіруді бастаңыз.



9 Пісіру аяқталғаннан кейін пісірілген тағамды табадан алу үшін ас үй қысқышын пайдаланыңыз.



Ескертпе. NA565/02 және NA565/92 модельдерінде ас үй қысқыштары жинақпен беріледі. Басқа модельдер үшін қысқыштарды бөлек сатып аласыз.

Пісіру режимдері

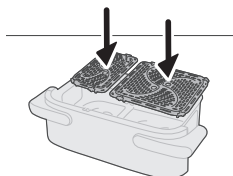
Бу функциясы бар бұл құрылғы әртүрлі аспаздық қажеттіліктерге арналған үш әмбебап пісіру режимін ұсынады.

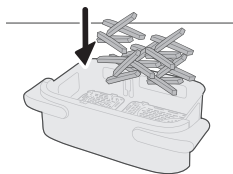
- **Airfry Mode** (Аэрогриль режимі) тіскебасарлар мен қуырылған сүйікті тағамдар дайындауға өте ыңғайлы, барынша аз маймен қытырлақ етеді.
- **Steamfry Mode** (Бумен қуыру режимі) ылғалды сақтап, ыстық ауа мен буды біріктіріп, қытырлақ етіп қызарған үйдің наны, үйдің пиццасы мен балық сияқты тағамдарды дайындау үшін қолайлы.
- **Steam Mode** (Бу режимі) таза бумен ингредиенттерді біртіндеп пісіріп, қоректік заттар мен текстураны сақтай отырып, көкөністер мен теңіз өнімдері үшін өте қолайлы.

Қолмен орнатылған параметрлермен пісіру

Аэрогриль режимі

1 Төменгі табақтың екеуін де табаға салыңыз.

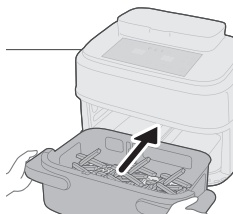




2 Ингредиенттерді табаға салыңыз.

Ескертпе. Аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

Ескертпе. Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және табаны «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



3 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе. Табаны орнына қауіпсіз бекітілгенше құрылғының ішіне мықтап итеріңіз.



4 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

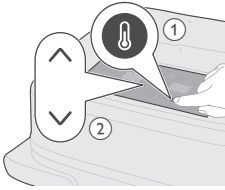


5 **XXL** түймесін түртіңіз.

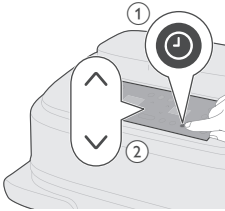
Ескертпе. Қолданып жатқан табаға сәйкес дұрыс таба түймесін басыңыз.



6 Аэрогриль режиміне өту үшін **Airfry** (Аэрогриль) түймесін түртіңіз.

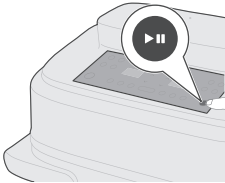


- 7 Temperature** (Температура) түймесін түртіп, қажетті пісіру температурасын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.



- 8 Time** (Уақыт) түймесін түртіп, қажетті пісіру уақытын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: пісіру температура мен уақытын қолмен таңдаумен қоса, ыңғайлы әрі оңтайлы нәтиже алуға арналған түрлі алдын ала орнатылған бағдарламаларды да таңдауға болады.



- 9** Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе. Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Ингредиенттерді ыстыққа төзімді бетте шайқаңыз немесе аударыңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

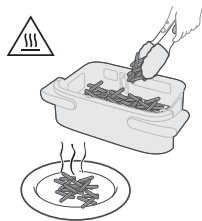
Ескертпе. Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе. Құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.



- 10** Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Ескерту! Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Табаны шығарған кезде оларды әр уақытта ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.



11 Піскен тағамды табадан шығарып алыңыз.

Ескертпе. Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе. Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Аэрогриль режиміне арналған тағам түрлерінің кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, асшаяндар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.
- Пісіру нәтижелері әрбір тағамдағы ингредиенттің мөлшеріне немесе көлеміне байланысты өзгереді. Мінсіз нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру параметрлерін нақты ингредиенттеріңізге бейімдеңіз. Home ID рецепт кітабы ингредиенттің мөлшері мен көлеміне байланысты реттеуге арналған толық нұсқаулықты ұсынады.

Азық түрлері

Таба Тағам мөлшері Температу-ра Уақыт (минут) Ескертпе

Оң жағы 1100 г/39 унция 200 °C 32 минут Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 16, 20, 24 және 28-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз.
Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.

Сол жағы 600 г / 21 унция 200 °C 43 min Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 20, 25, 31 және 36-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз.
Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.

XXL 2000 г/70 унция 200 °C 38 min Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 18, 23, 28 және 33-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз.
Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.

Жұқа мұздатылған фри картоптары (7х7 мм/0,3х0,3 дюйм)
Үлкен порция

Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7х7 мм/0,3х0,3 дюйм) Шағын порция	Оң жағы	800 г/28 унция	200 °C	20-30 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 12, 15, 18 және 21-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
	Сол жағы	300 г/11 унция	200 °C	22-28 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 13, 16, 20 және 24-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
	XXL	1300 г/46 унция	200 °C	28 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 13, 17, 20 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 (жуандығы 10х10 мм/0,4х0,4 дюйм)	Оң жағы	800 г/28 унция	180 °C	29-31 минут	Арасында 2-3 рет сілкілеп тұрыңыз
	Сол жағы	300 г/11 унция	180 °C	36-38 минут	Арасында 2-3 рет сілкілеп тұрыңыз
	XXL	1100 г/38 унция	180 °C	30-32 минут	Арасында 2-3 рет сілкілеп тұрыңыз

Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Мұздатылған тауық етінің кесектері	Оң жағы	600 г/21 унция	180 °C	10-16 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
	Сол жағы	300 г/11 унция	180 °C	13-18 минут	Жартылай шайқау
	XXL	900 г/32 унция	180 °C	11-15 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	Оң жағы	600 г/21 унция	180 °C	12-18 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
	Сол жағы	300 г/11 унция	180 °C	12-18 минут	Жартылай шайқау
	XXL	900 г/32 унция	180 °C	13-19 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция/бөлік)	Оң жағы	4 котлет	200 °C	10-16 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	Сол жағы	2 котлет	200 °C	10-16 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	XXL	6 бөлік	200°C	10-16 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
Ет орамасы	Оң жағы	1200 г/42 унция	150 °C	55-60 минут	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 150 г/5 унция)	Оң жағы	4 бөлік	200°C	10-15 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	Сол жағы	2 бөлік	200°C	12-17 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	XXL	8 бөлік	200°C	12-18 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция/бөлік)	Оң жағы	10 бөлік	200°C	8-13 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	Сол жағы	5 бөлік	200°C	10-14 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	XXL	14 бөлік	200°C	9-14 минут	Жартылай піскенде аударыңыз

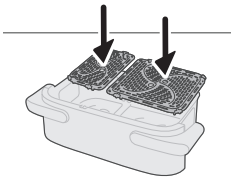
Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Тауық аяқтары (шамамен 100 г/3,5 унция/бөлік) Шағын порция	Оң жағы	4 бөлік	190°С	23 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру кезінде 13 минутта өзіңіз қолмен шайқап, аударып немесе араластырыңыз. Бұл аз мөлшердегі тауық сирағын біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі
	Сол жағы	4 бөлік	190°С	27 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру кезінде 14 минутта өзіңіз қолмен шайқап, аударып немесе араластырыңыз. Бұл аз мөлшердегі тауық сирағын біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі
	XXL	8 бөлік	190°С	28 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру кезінде 14 минутта өзіңіз қолмен шайқап, аударып немесе араластырыңыз. Бұл аз мөлшердегі тауық сирағын біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі
Тауықтың төс еті (шамамен 200 г/7 унция/бөлік)	Оң жағы	4 бөлік	180 °С	15-25 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	Сол жағы	3 бөлік	180 °С	20-25 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	XXL	10 бөлік	180 °С	22-25 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас тауық еті	Оң жағы	1200 г/42 унция	180 °С	45-60 минут	жоқ

Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік)	Оң жағы	3 бөлік	200°C	15-20 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	Сол жағы	1 бөлік	200°C	16-20 минут	жоқ
	XXL	4 бөлік	200°C	18-25 минут	жоқ
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	Оң жағы	4 бөлік	160°C	10-14 минут	жоқ
	Сол жағы	2 бөлік	160°C	16-22 минут	жоқ
	XXL	8 бөлік	160°C	16-21 минут	жоқ
Аралас көкөніс (ірілеп туралған) Үлкен порция	Оң жағы	1000 г/35 унция	180 °C	23 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру барысында 11 және 17 минутта өзіңіз қолмен шайқаңыз. Бұл көп мөлшердегі аралас көкөністерді біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі
	Сол жағы	800 г/14 oz	180 °C	24 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру барысында 12 және 18 минутта өзіңіз қолмен шайқаңыз. Бұл көп мөлшердегі аралас көкөністерді біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі
	XXL	1800 g/63 oz	180 °C	23 минут	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, пісіру барысында 12 және 18 минутта өзіңіз қолмен шайқаңыз. Бұл көп мөлшердегі аралас көкөністерді біркелкі әрі жақсы пісіруге көмектеседі

Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Маффиндер (шамамен 40 г/1,4 унция/қалып)	Оң жағы	6 бөлік	160°C	13 минут	
	Сол жағы	6 бөлік	160°C	16 минут	
	XXL	12 бөлік	160°C	15 минут	
Торт	Оң жағы	500 г/18 унция	150°C	30-35 минут	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 75 г/2,7 унция/бөлік)	Оң жағы	4 бөлік	180 °C	8 минут	
	Сол жағы	3 бөлік	180 °C	8 минут	
	XXL	8 бөлік	180 °C	8 минут	
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары)	Оң жағы	12 бөлік	180 °C	12-15 минут	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
	Сол жағы	12 бөлік	190°C	15-18 минут	Арасында 2 рет сілкілеп тұрыңыз
	XXL	20 бөлік	190°C	15-20 минут	Арасында 2 рет сілкілеп тұрыңыз
Үйдің наны	Оң жағы	550 г/19 унция	150 °C	30-40 минут	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. Пісіру қағазын пайдаланбаңыз.

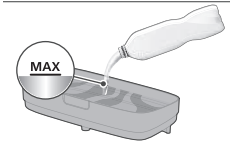
Бу және қуыру режимі

1 Төменгі табақтың екеуін де табаға салыңыз.

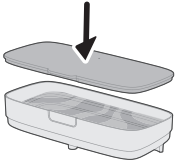


2 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

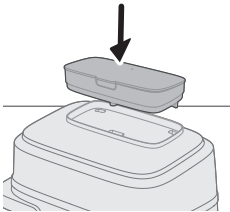
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.



3 Су ыдысының қақпағын жабыңыз.



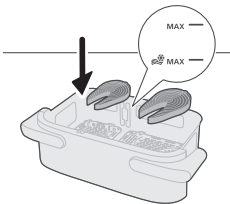
4 Су ыдысын құрылғының үстіндегі ойықпен туралаңыз және орнына түсіп, бекітілгенше мықтап басыңыз.



5 Ингредиенттерді табаға салыңыз.

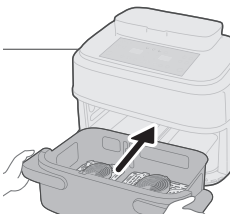
Ескертпе: Аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

Ескертпе: Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және табаны «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



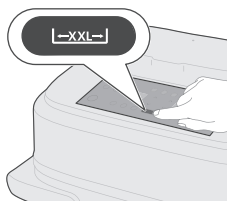
6 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе: Табаны орнына қауіпсіз бекітілгенше құрылғының ішіне мықтап итеріңіз.





7 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

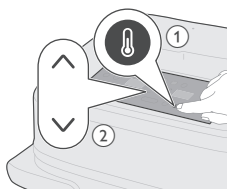


8 **XXL** түймесін түртіңіз.

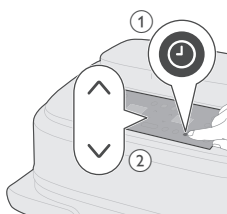
Ескертпе: Қолданып жатқан табаға сәйкес дұрыс таба түймесін басыңыз.



9 Бу және қуыру режиміне өту үшін **Steamfry** (Бу және қуыру) түймесін түртіңіз.

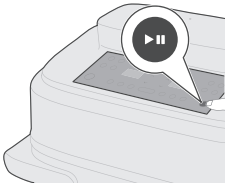


10 **Temperature** (Температура) түймесін түртіп, қажетті пісіру температурасын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.



11 **Time** (Уақыт) түймесін түртіп, қажетті пісіру уақытын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: пісіру температура мен уақытын қолмен таңдаумен қоса, ыңғайлы әрі оңтайлы нәтиже алуға арналған түрлі алдын ала орнатылған бағдарламаларды да таңдауға болады.



12 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

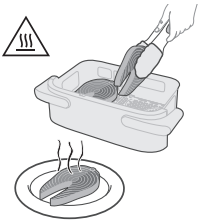
Ескертпе: Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: Құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.



13 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Ескерту! Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Табаны шығарған кезде әр уақытта табаны ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.



14 Піскен тағамды табадан шығарып алыңыз.

Ескертпе: Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Бу және қуыру режиміне арналған тағам түрлерінің кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, ашяандар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

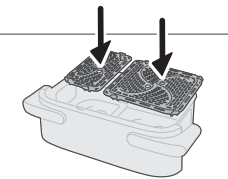
- Пісіру нәтижелері әрбір тағамдағы ингредиенттің мөлшеріне немесе көлеміне байланысты өзгереді. Мінсіз нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру параметрлерін нақты ингредиенттеріңізге бейімдеңіз. Home ID рецепт кітабы ингредиенттің мөлшері мен көлеміне байланысты реттеуге арналған толық нұсқаулықты ұсынады.

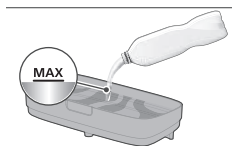
Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Балғын картоп текшелері	Оң жағы	800 г/28 унция	180 °C	26-35 минут	Арасында 2 рет сілкілеп тұрыңыз
	XXL	1200 г/42 унция	180 °C	26-35 минут	Арасында 2 рет сілкілеп тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4 унция/бөлік)	Оң жағы	10 бөлік	200 °C	22-27 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	XXL	15 бөлік	200 °C	23-28 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 200 г/7 унция/бөлік)	Оң жағы	4 бөлік	180 °C	18-22 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
	XXL	12 бөлік	180 °C	18-23 минут	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік)	Оң жағы	3 бөлік	200 °C	15-20 минут	жоқ
	XXL	5 бөлік	200 °C	15-20 минут	жоқ
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	Оң жағы	4 бөлік	160 °C	12-16 минут	жоқ
	XXL	8 бөлік	160 °C	15-20 минут	жоқ
Аралас көкөністер	Оң жағы	1000 г/35 унция	200 °C	20-25 минут	Жартылай шайқау
Гүлді орамжапырақ	Оң жағы	600 г / 21 унция	150 °C	19-21 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
	XXL	1400 г/49 унция	150 °C	19-23 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
Сәбіз	Оң жағы	600 г / 21 унция	150 °C	20-24 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз
	XXL	1200 г/42 унция	150 °C	20-25 минут	Жартылай піскенде сілкіңіз немесе аударыңыз

Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Үйдің наны	Оң жағы	550 г/19 унция	180 °C	30-35 минут	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. Пісіру қағазын пайдаланбаңыз.
	XXL	1200 г/42 унция	180 °C	40-45 минут	Кез келген қолайлы пісіру табасын пайдаланыңыз. Нан мейлінше тегіс болуын қамтамасыз етіңіз немесе нанды екі кішірек нанға бөліңіз. Пісіру қағазын пайдаланбаңыз.
Тұшпара	Оң жағы	400 г/14 унция	170 °C	15-20 минут	жоқ
	XXL	700 г/25 унция	170 °C	17-22 минут	жоқ
Тұтас тауық еті	Оң жағы	1200 г/42 унция	190 °C	45-55 минут	жоқ
	XXL	2 x 1200 г/42 унция	190 °C	50-60 минут	жоқ

Бу режимі

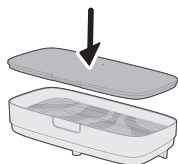
1 Төменгі табақтың екеуін де табаға салыңыз.



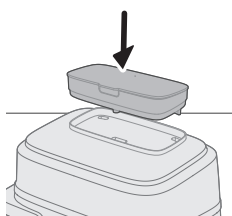


- 2 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

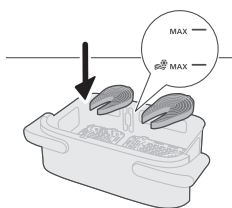
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.



- 3 Су ыдысының қақпағын жабыңыз.



- 4 Су ыдысын құрылғының үстіндегі ойықпен туралаңыз және орнына түсіп, бекітілгенше мықтап басыңыз.



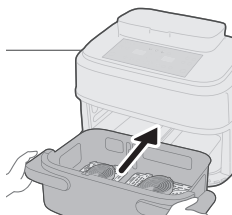
- 5 Ингредиенттерді табаға салыңыз.

Ескертпе: Аэрогрильмен әртүрлі ингредиенттерді дайындауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттердің мөлшері мен пісіру уақыты бойынша ұсыныстарды «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.

Ескертпе: Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және табаны «**MAX**» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

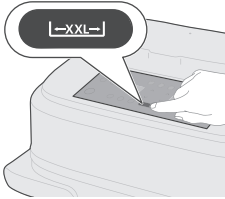
- 6 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе: Табаны орнына қауіпсіз бекітілгенше құрылғының ішіне мықтап итеріңіз.





7 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

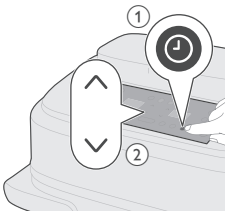


8 **XXL** түймесін түртіңіз.

Ескертпе: Қолданып жатқан табаға сәйкес дұрыс таба түймесін басыңыз.



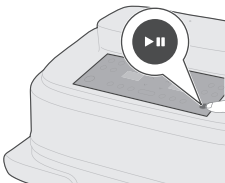
9 Бу режиміне өту үшін **Steam** (Бу) түймесін түртіңіз.



10 **Time** (Уақыт) түймесін түртіп, қажетті пісіру уақытын таңдау үшін **Increase** (Арттыру) немесе **Decrease** (Азайту) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: Бу режимінде температураны өзгерту мүмкіндігі өшірілген.

Ескертпе: Пісіру уақытын қолмен таңдаумен қоса, ыңғайлы әрі оңтайлы нәтиже алуға арналған түрлі алдын ала орнатылған бағдарламаларды да таңдауға болады.



11 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе: Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Себеттің ішіндегісін ыстыққа төзімді беттің үстінде шайқаңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

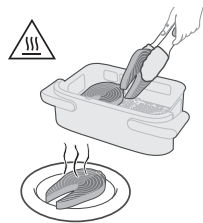
Ескертпе: Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе: Құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.



12 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Ескерту! Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Табаны шығарған кезде әр уақытта табаны ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.



13 Піскен тағамды табадан шығарып алыңыз.

Ескертпе: Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе: Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Бу режиміне арналған тағам түрлерінің кестесі

Төмендегі кестеде әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған негізгі параметрлер келтірілген.

Ескертпе

- Берілген параметрлер жалпы нұсқаулық ретінде ұсынылған. Ингредиенттер сипатына, мөлшері, пішіні мен маркасының айырмашылығына байланысты барлық ингредиенттер үшін оңтайлы нәтижеге кепілдік берілмейді.
- Үлкен мөлшерде тағам (мысалы, фри картоптары, асшаяндар, тауық аяқтары, мұздатылған тағамдар) пісіру кезінде, біркелкі құрылым мен қуырылу деңгейін қамтамасыз ету үшін пісіру барысында ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.
- Пісіру нәтижелері әрбір тағамдағы ингредиенттің мөлшеріне немесе көлеміне байланысты өзгереді. Мінсіз нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру параметрлерін нақты ингредиенттеріңізге бейімдеңіз. Home ID рецепт кітабы ингредиенттің мөлшері мен көлеміне байланысты реттеуге арналған толық нұсқаулықты ұсынады.

Азық түрлері

Балғын картоп текшелері

Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Оң жағы	800 г/28 унция	100 °C	28-35 минут	жоқ
XXL	1200 г/42 унция	100 °C	30-35 минут	жоқ

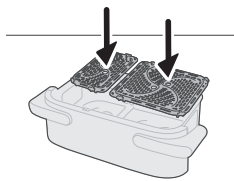
Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Тұтас картоп (шамамен 250-300 г/9-11 унция/бөлік)	Оң жағы	4 бөлік	100 °C	45-55 минут	жоқ
	XXL	10 бөлік	100 °C	40-50 минут	жоқ
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4 унция/бөлік)	Оң жағы	10 бөлік	100 °C	30-40 минут	жоқ
	XXL	15 бөлік	100 °C	30-40 минут	жоқ
Тауықтың төс еті (шамамен 200 г/7 унция/бөлік)	Оң жағы	4 бөлік	100 °C	20-25 минут	жоқ
	XXL	12 бөлік	100 °C	30-40 минут	жоқ
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция/бөлік)	Оң жағы	3 бөлік	100 °C	15-20 минут	жоқ
	XXL	8 бөлік	100 °C	25-30 минут	жоқ
Қатты көкөністер	Оң жағы	600 г / 21 унция	100 °C	12-16 минут	жоқ
	XXL	1300 г/45 унция	100 °C	20-28 минут	жоқ
Тұшпара	Оң жағы	400 г/14 унция	100 °C	15-20 минут	жоқ
	XXL	800 г/28 унция	100 °C	20-25 минут	жоқ
Шошқаның қабырғалары	Оң жағы	300 г/11 унция	100 °C	30-35 минут	Белгілі бір өлшемдегі табақты пайдаланыңыз
	XXL	1000 г/35 унция	100 °C	40-45 минут	жоқ
Күріш	Оң жағы	320 г/11 унция	100 °C	25-30 минут	Пісіру табасын, мысалы, пісіру табасын, силикон табасын және т.б. пайдаланып, табаға 320 мл су құйыңыз. Күріш/су қатынасы 1:1,25 болсын.
	XXL	640 г/22 унция	100 °C	25-30 минут	Кез келген қолайлы пісіру табасын пайдаланыңыз. Кастрөлге 600 мл су құйыңыз. Күріш/су қатынасы 1:1,25 болсын.

Азық түрлері	Таба	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (минут)	Ескертпе
Ям/тәтті картоп (шамамен 100 г/4 унция/бөлік)	Оң жағы	8 бөлік	100 °C	45-60 минут	жоқ
	XXL	12 бөлік	100 °C	45-60 минут	жоқ

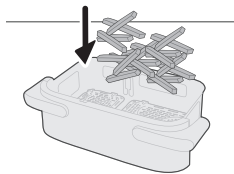
Алдын ала орнатылған бағдарламалар бойынша дайындау

Бұл құрылғы тағам дайындау процесін жеңілдетуге арналған көптеген алдын ала орнатылған пісіру бағдарламаларымен жабдықталған. Әрбір алдын ала орнатылған бағдарлама тағамның белгілі бір түріне арналып, күш жұмсамай дәмді нәтижелерге қол жеткізу үшін дәл температура мен пісіру уақытын автоматты түрде орнатады.

1 Төменгі табақтың екеуін де табаға салыңыз.

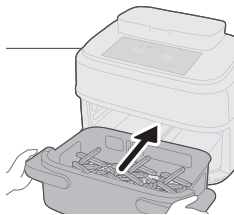


2 Ингредиенттерді табаға салыңыз.



Ескертпе. Тағамның ұсынылған мөлшерінен асырмаңыз және табаны «MAX» (Максимум) белгісінен жоғары толтырмаңыз, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

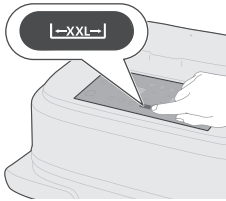
3 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



Ескертпе. Табаны орнына қауіпсіз бекітілгенше құрылғының ішіне мықтап итеріңіз.



4 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.



5 **XXL** түймесін түртіңіз.

Ескертпе. Қолданып жатқан табаға сәйкес дұрыс таба түймесін басыңыз.



6 Пісіру режимдерінің біріне өту үшін **Airfry** (Аэрогриль), **Steamfry** (Бүмен қуыру) немесе **Steam** (Бу) түймесін түртіңіз.

Ескертпе. **Steamfry** (Бүмен қуыру) немесе **Steam** (Бу) режимдерін қолданғанда, су ыдысы толтырылған күйде қойылғанына көз жеткізіңіз.



7 Дайындайтын тағамыңызға сәйкес алдын ала орнатылған бағдарламалардың бірін таңдаңыз.



8 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін түртіңіз.

Ескертпе. Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында шайқап немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ол үшін:

- Табаны жайлап тартып шығарыңыз.
- Ингредиенттерді ыстыққа төзімді бетте шайқаңыз немесе аударыңыз.
- Пісіруді жалғастыру үшін табаны қайтадан орнына салыңыз.

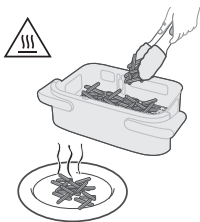
Ескертпе. Пісіру процесін кідірту үшін **Start/pause** (Бастау/уақытша тоқтату) түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін осы түймені қайтадан басыңыз.

Ескертпе. Құрылғы табаны алып шыққанда автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Таба қайтадан құрылғыға орнатылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.



9 Пісіру аяқталғаннан кейін таймер дыбысы шығады. Табаны абайлап тартып шығарыңыз.

Ескерту! Пісіру процесінен кейін, таба, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Табаны шығарған кезде оларды әр уақытта ыстыққа төзімді бетке (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем немесе силикон төсеніш) қойыңыз. Тағам түріне байланысты, табадан ыстық бу шығуы мүмкін.



10 Піскен тағамды табадан шығарып алыңыз.

Ескертпе. Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.

Ескертпе. Дайындалатын тағам түріне байланысты пісірілетін бөліктер арасында немесе себеттің ішіндегі тамақты шайқаудан бұрын артық майды төгіп тастау қажет болуы мүмкін. Мұны қауіпсіз істеу үшін табаны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз және ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Өсімдік немесе жануар майын абайлап құйып алыңыз.

Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі XXL өлшеміндегі таба (2750 Вт)

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы		Бумен грильдеу функциясы		Бу	
			Уақыт	Температура	Уақыт	Температура	Уақыт	Температура
	Тоңазытылған картофель-фри	1300 г	26 минут	200 °C	-	-	-	-
	Көкөніс	1200 г	24 минут	200 °C	20 минут	160 °C	20 минут	100 °C
	Тауық аяқтары	1875 г	30 минут	190 °C	32 минут	200 °C	40 минут	100 °C
	Науада пісіру	1500 г	25 минут	180 °C	27 минут	180 °C	-	-
	Балық	2200 г	18 минут	200 °C	20 минут	200 °C	22 минут	100 °C
	Тұшпара	800 г	-	-	22 минут	160 °C	22 минут	100 °C
	Жылыту	850 г	6 минут	180 °C	22 минут	160 °C	16 минут	100 °C

Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі XXL өлшеміндегі таба (2200 Вт - 2300 Вт)

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы		Бумен грильдеу функциясы		Бу	
			Уақыт	Температура	Уақыт	Температура	Уақыт	Температура
	Тоңазытылған картофель-фри	1300 г	29 минут	200 °C	-	-	-	-
	Көкөніс	1200 г	25 минут	200 °C	21 минут	160 °C	20 минут	100 °C
	Тауық аяқтары	1875 г	32 минут	190 °C	35 минут	200 °C	40 минут	100 °C
	Науада пісіру	1500 г	28 минут	180 °C	30 минут	180 °C	-	-
	Балық	2200 г	20 минут	200 °C	21 минут	200 °C	22 минут	100 °C
	Тұшпара	800 г	-	-	25 минут	160 °C	22 минут	100 °C
	Жылыту	850 г	6 минут	180 °C	22 минут	160 °C	16 минут	100 °C

Оң жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2750 Вт)

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы		Бумен грильдеу функциясы		Бу	
			Уақыт	Температура	Уақыт	Температура	Уақыт	Температура
	Тоңазытылған картофель-фри	800 г	24 минут	200 °C	-	-	-	-
	Көкөніс	700 г	17 минут	200 °C	15 минут	160 °C	14 минут	100 °C
	Тауық аяқтары	1200 г	22 минут	190 °C	24 минут	200 °C	27 минут	100 °C
	Науада пісіру	700 г	19 минут	180 °C	23 минут	160 °C	-	-
	Балық	600 г	13 минут	190 °C	15 минут	200 °C	16 минут	100 °C

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы		Бумен грильдеу функциясы		Бу	
			Уақыт	Температура	Уақыт	Температура	Уақыт	Температура
	Тұшпара	400 г	-	-	18 минут	160 °C	20 минут	100 °C
	Жылыту	500 г	7 минут	180 °C	18 минут	160 °C	13 минут	100 °C

Оң жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2200 Вт - 2300 Вт)

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы		Бумен грильдеу функциясы		Бу	
			Уақыт	Температура	Уақыт	Температура	Уақыт	Температура
	Тоңазытылған картофель-фри	800 г	28 минут	200 °C	-	-	-	-
	Көкөніс	700 г	18 минут	200 °C	16 минут	160 °C	14 минут	100 °C
	Тауық аяқтары	1200 г	25 минут	190 °C	27 минут	200 °C	27 минут	100 °C
	Науада пісіру	700 г	22 минут	180 °C	26 минут	160 °C	-	-
	Балық	600 г	16 минут	190 °C	18 минут	200 °C	16 минут	100 °C
	Тұшпара	400 г	-	-	21 минут	160 °C	20 минут	100 °C
	Жылыту	500 г	7 минут	180 °C	18 минут	160 °C	13 минут	100 °C

Сол жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2750 Вт)

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы	
			Уақыт	Температура
	Тоңазытылған картофель-фри	300 г	25 минут	200 °C
	Көкөніс	400 г	30 минут	200 °C
	Тауық аяқтары	625 г	27 минут	190 °C

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы	
			Уақыт	Температура
	Науада пісіру	450 г	20 минут	190 °C
	Балық	400 г	19 минут	200 °C
	Жылыту	140 г	5 минут	160 °C

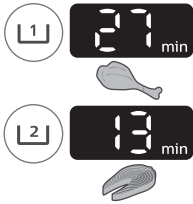
Сол жақ табаға арналған алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі (2200 Вт - 2300 Вт)

	Дайын параметр	Ұсынылатын салмақ	Аэрогриль функциясы	
			Уақыт	Температура
	Тоңазытылған картофель-фри	300 г	28 минут	200 °C
	Көкөніс	400 г	32 минут	200 °C
	Тауық аяқтары	625 г	30 минут	190 °C
	Науада пісіру	450 г	25 минут	190 °C
	Балық	400 г	22 минут	200 °C
	Жылыту	140 г	5 минут	160 °C

Уақыт функциясы (синхрондау)

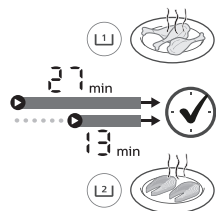
Тағамдарыңыз бір уақытта дайын болуы үшін уақыт функциясын пайдаланып, 2 табадағы пісіру уақытын автоматты түрде синхрондаңыз.

1 Екі табаға да пісіру уақытын орнатыңыз.





2 Уақыт функциясы түймесін басыңыз.



3 Әр таба пісіруді әртүрлі уақытта бастайды, бірақ бір уақытта аяқтайды.

Таңдаулы функция

«Таңдаулы» функциясы таңдаулы пісіру параметрлеріңізді сақтап, оларды жылдам әрі біркелкі пайдалануға мүмкіндік береді.

Таба: қолданғыңыз келетін табаны таңдаңыз: сол жақ таба, оң жақ таба немесе Мега себет (XXL өлшеміндегі таба)

Режим: табаны таңдағаннан кейін, пісіру режимін таңдаңыз: Аэрогриль, Бумен грильдеу немесе Бу. Ескертпе: Бу мен Бумен грильдеу режимдері тек Мега себет (XXL өлшеміндегі таба) немесе оң жақ табамен қолданылады.

Уақыт: пісіру ұзақтығын рецептіге сәйкес орнатыңыз.

Температура: қажетті пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін температураны орнатыңыз.

Сақтау: Сол жақ таба, оң жақ таба немесе Мега себет (XXL өлшеміндегі таба) үшін параметрлерді реттегеннен кейін, параметрлерді таңдаулы алдын ала орнатылған параметр етіп сақтау үшін «Таңдаулы» түймесін 2 секунд басып тұрыңыз. Келесі жолы параметрлерді қайта енгізбей, пісіруді бірден бастау үшін себетті, пісіру режимін және сақталған таңдаулы алдын ала орнатылған параметрді таңдаңыз.



Тағамды шайқау

Шайқау уақыты

- Пісірудің ортасында тағамды 2-3 рет немесе қажет болған жағдайда одан жиі араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Кейбір алдын ала орнатылған параметрлерде шайқау туралы еске салғыш функциясы бар.

Шайқау қажет тағамдар

- Пісіру кезінде бір-бірінің үстіне қойылған фри картоптары немесе наггетстер сияқты шағын тағамдар әдетте біркелкі қытырлақ болу және біркелкі қуырылуы үшін шайқауды қажет етеді.
- Мұндай тағамдарды шайқамасаңыз, олар біркелкі піспеуі немесе кейбір жерлері қуырылмай қалуы мүмкін.
- Стейктер сияқты қалың тағамдарды пісіру ортасында аудару барлық жағынан біркелкі қызаруына көмектеседі.

Шайқау әдісі

Пісіру барысында тағамды сілку, араластыру немесе аудару үшін табаны аэрогрильден алыңыз.

Тағамды қауіпсіз шайқау үшін:

- 1 Себетті ыстыққа төзімді бет үстінде ұстаңыз.
- 2 Себетті ақырын шайқап, тағамның барлық бетіне ыстық ауаның жетуін қамтамасыз етіңіз.

Егер себет шайқау үшін тым ауыр болса:

- 1 Себетті ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

- 2 Ингредиенттерді араластыру немесе аудару үшін ұшында силикон жабыны бар қысқыштарды немесе аспаптарды пайдаланыңыз. Себетті қайтадан кіргізіп, пісіруді жалғастырыңыз.

Ескертпе: Аэрогриль себетті шығарып алған кезде автоматты түрде жұмысын уақытша тоқтатады. Себетті орнына салғанша дисплей қатып тұрады.

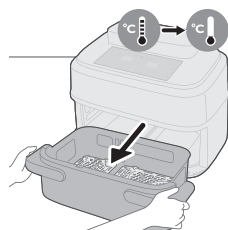
Ескертпе: Себет орнына қойылғанда пісіру автоматты түрде жалғасады.

Ескертпе: Себетті ұзақ уақытқа (30 секундтан астам) шығармауға тырысыңыз, себебі мұның салдарынан құрылғы салқындап кетуі мүмкін.



Тазалау

Күнделікті тазалау

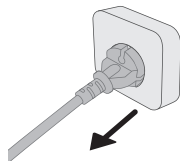


Ескерту! Тазалар алдында табаны және құрылғының ішін әбден суытып алыңыз.

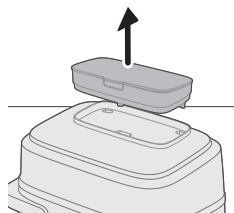
Ескерту! Табаның жабыспайтын қабаты бар. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.

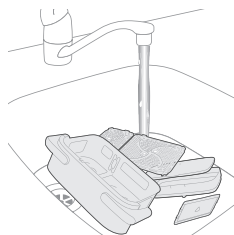
- 1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты **қосу/өшіру** түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.
- 2 Табаның түбінде еріген майды төгіп тастаңыз.

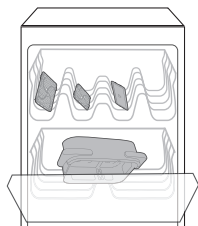


- 3 Егер бумен пісіру функциясы қолданылған болса, су ыдысын алып тастап, қалған суды төгіңіз.



- 4 Табаны, табаны бөлгішті, төменгі табалар мен су ыдысын ағын судың астында жуыңыз; қажет болса, жылы сумен жуып, ыдыс жууға арналған сұйықтық және абразивті емес губка пайдаланыңыз («Тазалау кестесі» бөлімін қараңыз).





Кеңес. Табаны, табаны бөлгіш пен төменгі табаларды ыдыс жуатын машинада да тазалауға болады.

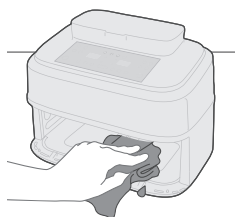
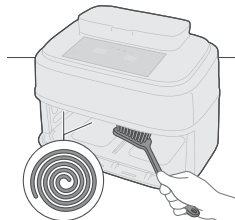
Кеңес. Егер тағам қалдықтары табаға жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.

Кеңес. Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.

- 5 Сырылып қалмас үшін құрылғының сырты мен ішін қыртыссыз, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.

- 6 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.

- 7 Құрылғы ішін аздап суланған жұмсақ шүберекпен сүртіп, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



Бумен тазалау

Бумен тазалау функциясы майлы қалдықтарды ерітіп, табаны мұқият тазалауға көмектеседі.

Бағдарлама 20 минутқа созылады және мына кезеңдерден тұрады:

- **15 минут бумен тазалау** — ластануды еріту үшін.

- **5 минут кептіру** — табаның пайдалануға дайын болуын қамтамасыз ету үшін.

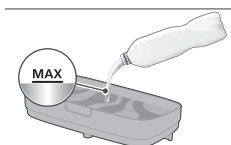
Ескертпе: Бұмен тазалау бағдарламасын бастағанда, құрылғы артынан әдеттегі бу режиміне қарағанда көбірек бу шығарады. Бұл қалыпты жағдай және жақын тұрған қабырғаларда конденсат мөлшерінің артуына себеп болуы мүмкін.

Тазалауды бастамай тұрып, мына жағдайларды қамтамасыз етіңіз:

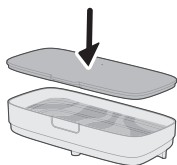
- Ауа шығатын саңылау розеткаға тікелей бағытталмауы керек.
- Құрылғының жанына басқа ас үй техникасын қоймаңыз.
- Конденсаттың жиналуын барынша азайту үшін құрылғы мен қабырға арасында кемінде 20 см арақашықтық қалдырыңыз.

- 1 Су ыдысын **MAX** (Максимум) су деңгейіне дейін толтырыңыз.

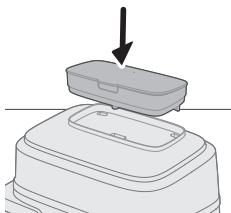
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.



- 2 Су ыдысының қаппағын жабыңыз.

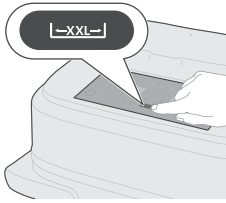


- 3 Су ыдысын құрылғының үстіндегі ойықпен туралаңыз және орнына түсіп, бекітілгенше мықтап басыңыз.

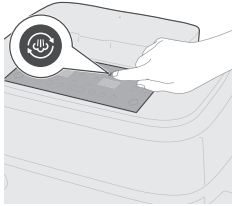


- 4 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.

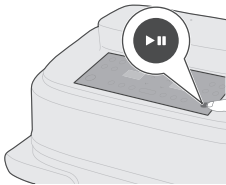




5 **XXL** түймесін түртіңіз.



6 **Steam Clean** (Бумен тазалау) түймесін түртіңіз.



7 Бумен тазалау процесін бастау үшін **Start/pause** (Бастау/кідірту) түймесін басыңыз.



8 15 минуттан кейін құрылғы үздіксіз дыбыстық сигнал береді және бумен тазалау белгішесі жыпылықтай бастайды.



9 Табаны шығарып алып, тазалаңыз.

Ескерту! Ыстық табаны ұстағанда, әрдайым ыстыққа төзімді қолғап киіңіз.

Ескертпе: Табада май қалса, оларды сабынды сумен немесе жуғыш затпен және губкамен тазалап, қайтадан шайыңыз.

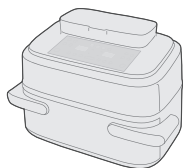


10 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе: Табаны орнына қауіпсіз бекітілгенше құрылғының ішіне мықтап итеріңіз.



11 Табаны қайта қойғаннан кейін 5 минуттық кептіру процесі автоматты түрде басталады.



12 5 минуттан кейін кептіру аяқталғанын білдіретін дыбыстық сигнал шығады.

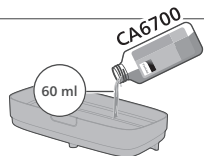
Кеңес. Алғаш рет қолданар алдында немесе құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған болса, су айналымы жүйесін және пісіру камерасын мұқият тазалау үшін «Бумен тазалау» функциясын пайдаланған жөн.

Қақты кетіру

Бумен пісіру функциясын 10 сағат қолданған сайын дисплейде қақты кетіру туралы еске салғыш автоматты түрде шығып, жыпылықтайды. Бұл қақты кетіру бағдарламасын іске қосатын уақыт келгенін білдіреді. Қақты кетіру бағдарламасы аэрогрильдің су жүйесіндегі қақ шөгінділерін тазартып, оның қызмет ету мерзімін ұзартуға көмектеседі.

1 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.

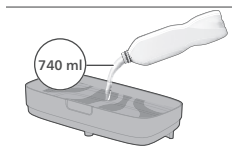


Ескертпе: Құрылғыдағы қақты кетіру үшін Philips Descaler CA6700/55 құралын қолдануға кеңес береміз (Philips Online Shop дүкенінде бар). Құрылғы бу функциясын 10 сағат пайдаланғаннан кейін қақты кетіру қажет. Лимон қышқылы ұнтағы негізіндегі қақ кетіргіш қолданбақ болсаңыз, қақ кетіруге арналған ерітінді дайындау үшін **40 г тағамдық лимон қышқылы ұнтағын 800 мл сумен** араластырған жөн.

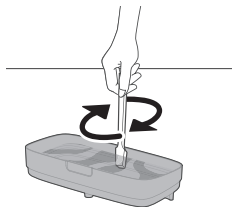
Құрылғыдан қақты уақытылы тазаламау кепілдіктің жойылуына себеп болады.

2 Су ыдысына 740 мл су құйыңыз.

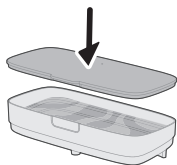
Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.



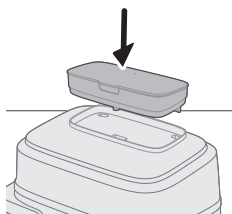
3 Су ыдысында су мен қақты кетіруге арналған ерітіндіні біркелкі араластырыңыз.



4 Су ыдысының қақпағын жабыңыз.



5 Су ыдысын құрылғының үстіндегі ойықпен туралаңыз және орнына түсіп, бекітілгенше мықтап басыңыз.



6 Құрылғыны қосу үшін, **On/off** (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.





7 **XXL** түймесін түртіңіз.



8 **Steam clean** (Бумен тазалау) түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.



9 Пісіруді бастау үшін **Start/pause** (Бастау/кідірту) түймесін түртіңіз.



10 25 минут қақты кетіру кезеңінен кейін құрылғы дыбыстық сигнал беріп, табаны шығарып алу керек екенін еске салады.

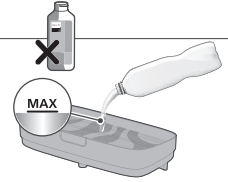


11 Табаны шығарып, ондағы қалған суды төгіңіз.

Ескерту! Ыстық табаны ұстағанда абайлаңыз.



12 Су ыдысындағы қалған қақ кетіргіш ерітіндісін төгіп тастаңыз.



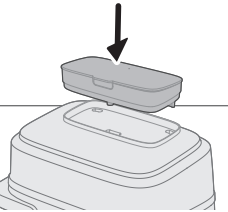
13 Су ыдысына тек су құйыңыз.

Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.

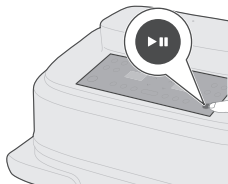


14 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе: Табаны орнына қауіпсіз бекітілгенше құрылғының ішіне мықтап итеріңіз.



15 Су ыдысын құрылғының үстіндегі ойықпен туралаңыз және орнына түсіп, бекітілгенше мықтап басыңыз.



16 Қақты кетіруді жалғастыру үшін **Бастау/кідірту** түймесін басыңыз.

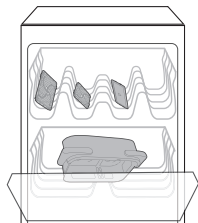
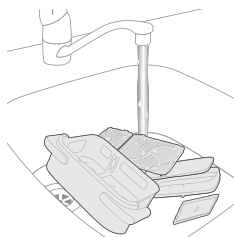


17 Қақты кетіру процесі тағы 7 минутқа созылады және құрылғының қайтадан дыбыстық сигналы естілгенде аяқталады.

18 Табаны шығарып алыңыз.



19 Табаны, табаны бөлгішті, төменгі табалар мен су ыдысын ағын судың астында жуыңыз; қажет болса, жылы сумен жуып, ыдыс жууға арналған сұйықтық және абразивті емес губка пайдаланыңыз («Тазалау кестесі» бөлімін қараңыз).



Кеңес. Табаны, табаны бөлгіш пен төменгі табаларды ыдыс жуатын машинада да тазалауға болады.

Маңызды: 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.

Ескертпе: Аймағыңызда қатты су жиі пайдаланылатын болса, құрылғының қағын жиірек кетіру қажет болуы мүмкін.

Сақтау

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

Ескертпе

- Аэрогрильді тасымалдағанда, оны көлденең ұстаңыз және кездейсоқ қисайып, бөлшектердің ықтимал зақымдалуының алдын алу үшін табаның алдыңғы жағынан ұстаңыз.

- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.home.id/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз қажет болатын барлық жері ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағам дұрыс пісуі үшін құрал қосылған кезде таба мен құралдың ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құрылғыны ұзақ уақыт бойы қосуды қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құрылғыда мынадай белгішемен белгіленеді: 
		Қай бөліктер ыстық болатынын біліп, оларды ұстаудан сақтансаңыз, құрылғыны пайдалану қауіпсіз болады.
Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады.	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз.
	Табадағы ингредиенттер мөлшері тым көп.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
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.
	On/off (Қосу/өшіру) түймесін түртпегенсіз.	Құрылғыны қосу үшін, On/off (Қосу/өшіру) түймесін түртіңіз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе төменгі табақты салу кезінде).	Астыңғы тақтаны табаға дұрыс түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер табаны бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктері түсіп қалуы мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, бұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материал 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 табаны жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Табаға салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль экранында «E01» жазуы пайда болады.	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 дисплейде әлі де «E01» жазуы көрсетілсе, шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E04», «E05», «E09», «E12» жазуы пайда болады.	Құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.	Құрылғыны ток көзінен ажыратып, қайта қосып көріңіз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Мен құрылғының ішінен біртүрлі шу шығып жатқанын естимін.	Бұл құрылғы жылуды айналдыру үшін желдеткішпен және бу функциясын қосу үшін су сорғысымен жабдықталған. Жұмыс істеп тұрғанда, осы компоненттерден дыбыс естілуі мүмкін.	Бұл — қалыпты әрі күтілетін жағдай. Шу едәуір қатты естілсе немесе сипаты өзгерсе, тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.
Пайдаланғаннан кейін пісіру камерасында су бар.	Пісіргеннен кейін пісіру камерасында су қалғанын байқауыңыз мүмкін. Бұл құрылғының жұмысы кезінде пайда болатын будың тағамға және камераның ішкі қабырғаларына конденсациялануымен байланысты.	Аз мөлшердегі конденсат қалыпты жағдай болып саналады. Оны жұмсақ, дымқыл, абразивті емес матамен сүртіп алыңыз.
❌ жыпылықтап тұр.	Су ыдысында су жоқ.	Су ыдысына су қосыңыз. Ескертпе: Сіз тұратын аймақтағы су кермек болса, тазартылған немесе дистилденген суды қолдануға кеңес береміз.
	Су ыдысы дұрыс орналастырылмаған.	Су ыдысын орнына басып, бекітіңіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Ішкі су түтігі бітелген.	Қақты кетіру процесін орындаңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
☹ жыпылықтап тұр.	Бұл — қақты кетіру туралы еске салғыш.	Қақты кетіру процесін орындаңыз. «Қақты кетіру» тарауын қараңыз.
Бумен пісіру, бумен тазалау, қақты кетіру кезінде қабырғасында конденсат болады.	Бұл — қалыпты жағдай. Құрылғы ауа шығаратын жерлерден көбірек бу шығаруы мүмкін. Ішкі желдеткіш бұл буды жақын беттерге үрлеп, оның салдарынан қабырғаларда конденсат пайда болуы мүмкін.	Қауіпсіз және оңтайлы пайдалану үшін: - Конденсаттың жиналуын азайту үшін құрылғыны қабырғадан кемінде 20 см қашықтықта орналастырыңыз. - Электр қаупіне жол бермеу үшін ауа шығарғыш саңылау розеткаға тікелей бағытталмауы керек. - Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, оның жанына басқа ас үй техникасын қоймаңыз. - Жанындағы беттерде пайда болған конденсатты сүрту үшін сүрткіш немесе жұмсақ мата пайдаланыңыз.
Аэрогрильден су ағып тұр.	Ішкі ағу (мысалы, су түтігі немесе ішкі компоненттер). Сыртқы күш әсерінен болатын жарықтар немесе зақымдар. Құрылғы құлаған немесе деформацияланған болса, оның салдарынан құрылым зақымданып, су сыртқа ағып кетуі мүмкін.	Еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.
	Су ыдысы дұрыс орнатылмаған немесе зақымдалған болуы мүмкін.	Су ыдысын алып, оны қайта орнатыңыз. Көрінетін жарықтар немесе зақымдар бар-жоғын тексеріңіз. Егер зақым табылса, тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль жеткілікті бу түзбейді.	Су ыдысында су жеткіліксіз.	Жеткілікті су бар екеніне көз жеткізу үшін су ыдысын тексеріңіз.
	Су ыдысы дұрыс салынбаған.	Су ыдысын орнына басып, бекітіңіз.
	Су кіретін жер ластанған немесе бітелген.	Кез келген бөгеттерді жою үшін мұқият тазалап, шайыңыз.
	Бу генераторы бітелген немесе құбырда тесік бар.	Егер құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылған болса, бу генераторына техникалық қызмет көрсету қажет болуы мүмкін. Бу жүйесін тазалау үшін қақты кетіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қақты кетіргеннен кейін де мәселе шешілмесе, еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, көмек сұраңыз.

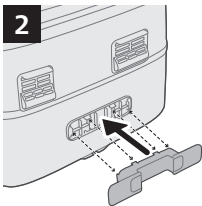
תוכן העניינים

1767	הוראת בטיחות חשובה
1767	סכנה
1767	אזהרה
1768	זהירות
1769	שדות אלקטרומגנטיים (EMF)
1769	סגירה אוטומטית
1770	מחזור
1770	אחריות ותמיכה
1770	פרטי תכנון סביבתי
1770	מבוא
1771	תיאור כללי
1771	סקירת המוצר
1772	סקירת לוח הבקרה
1776	לפני השימוש הראשון
1776	הכנות לפני השימוש
1777	שימוש במפריד הסיר
1777	סיר שמאלי [1]
1778	סיר ימני [2]
1780	סיר XXL/סל גדול במיוחד
1781	מצב סיר כפול
1783	מצבי בישול
1783	בישול עם הגדרות ידניות
1783	מצב טיגון באוויר
1791	מצב טיגון באדים
1795	מצב אדים
1799	בישול עם תוכניות קבועות
1801	טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר XXL (2750W)
1802	טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר XXL (2200W-2300W)
1802	טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר הימני (2750W)
1803	טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר הימני (2200W-2300)
1803	טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר השמאלי (2750W)
1804	טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר השמאלי (2200W-2300W)
1804	פונקציית זמן (סנכרון)
1805	פונקציית מועדפים
1805	ניעור מזון
1805	מתי לנער
1805	מה לנער
1806	כיצד לנער
1806	ניקוי
1806	ניקוי שגרתית
1808	ניקוי באדים
1811	הסרת אבנית
1815	אחסון

הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה



- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור חשמלי וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם (איור 1).
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסיר, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין לשים מזון בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסיר.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.
- לפני השימוש הראשוני, חובה להרכיב את האחסון לכבל החשמל על גבי המכשיר (איור 2).
- אין להסיר את האחסון לכבל החשמל אף פעם.
- אין להזיז את המכשיר באמצעות החזקת הידית בשני הצדדים.

אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.



- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 20 ס"מ לפחות בחלק האחורי של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפיה.
- משטחים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש (איור 3).
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- מכיוון של-Airfryer יש שני תאי בישול, הוא מצויד בכוח חשמלי גדול. אין להפעיל מכשירים חשמליים כבדים באותו מעגל חשמלי באותו זמן (לדוגמה קומקום, כיריים חשמליים וכדומה). אחרת, ייתכן שהמפסקים בביתכם יגיבו ויהיה כשל בחשמל שבתקע זה.
- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשתחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעם השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.
- בזמן אידי מזון, יש להיזהר בפתיחת המכסה כדי להימנע מכוויות מאדים מתפרצים.
- התא הלא פעיל תמיד חם, אפילו אם רק תא אחר נמצא בשימוש.
- תא / חריר שלא נעשה בו שימוש יכול להתחמם כשתא / חריר אחר נמצא בשימוש, ומומלץ שכל הסלים יישמרו במקומם כשאחד מהתאים / החרירים נמצא בשימוש, ויש לפתוח / להסיר רק כשצריך למלא את הסל.
- אסור למקם את חלון האדים של המכשיר מול השקע.
- משטח גוף החימום עלול להישאר חם לאחר השימוש.
- תמיד יש להשתמש בקעות זכוכית חסינות לחום, כלי מתכת או במחבתות עם נייר כסף שהינם בטוחים לשימוש בטמפרטורות גבוהות ב-Airfryer. יש להימנע ממכלי פלסטיק, נייר או כל מכל שאינו בטוח לשימוש בתנור, מכיוון שהם עלולים להתמוסס או לשחרר חומרים מסוכנים.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבח צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופילוס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.

- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- אסור לנתק את המכשיר מיד אחרי שתהליך הבישול הסתיים.
- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכנים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסיור שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם, קצוות החלקים המתכתיים, ומגן מפני השפצות.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לנקות זהירות בעת בישול מזון המתכלה בקלות באמצעות פונקציית הסיום המסונכרן (יתכן שיש צורך בסוללה).
- יש להיזהר בעת הוצאת האוכל המבושל ולוודא שלא נופלים אביזרים מהמכשיר.
- מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום (איור 3). אין להסיר את הרכיב המרווח.
- כשסמל ניקוי האבנית מאיר, יש להמשיך בתהליך ניקוי האבנית.
- יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתח יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל. אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.
- אם נצברים אדים בתוך או סביב המשטח של פתח האדים, יש לנגב אותו במטלית רכה ויבשה.
- אם הצטברו מי עיבוי בשקע פנוי, מומלץ לכוון את מיקום המכשיר או להשתמש בכיסוי מגן מפני אבק כדי למנוע הצטברות של עיבוי בשקעים פנויים.
- כדי למנוע נזק למכשיר, אין להשתמש בחומרי ניקוי אלקליניים. יש להשתמש במטלית רכה וחומר ניקוי עדין.
- למרות שהמכשיר מסוגל לפעול ברצף במשך עד 24 שעות, חשוב לאפשר לו להתקרר מדי פעם. הפעלה רציפה ללא קירור עשויה לגרום להתחממות יתר ולהקטין את תוחלת החיים של המוצר. לשימוש בטוח, יש לכבות את המכשיר ולאפשר לו להתקרר לפני הפעלה מחדש לאחר בישול ארוך.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

סגירה אוטומטית

- מכשיר זה מצויד בפונקציית סגירה אוטומטית. אם לא תלחץ על לחצן כלשהו תוך 20 דקות, המכשיר ייכבה אוטומטית. כדי לכבות את המכשיר באופן ידני, לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.

מחזור

- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.



אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת 88 Claude Debussylaan, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, לגבי חלקי חילוף, או לגבי הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת home.id/support.

פרטי תכנון סביבתי

פרטי תכנון סביבתי עבור מזהה דגם: NA565

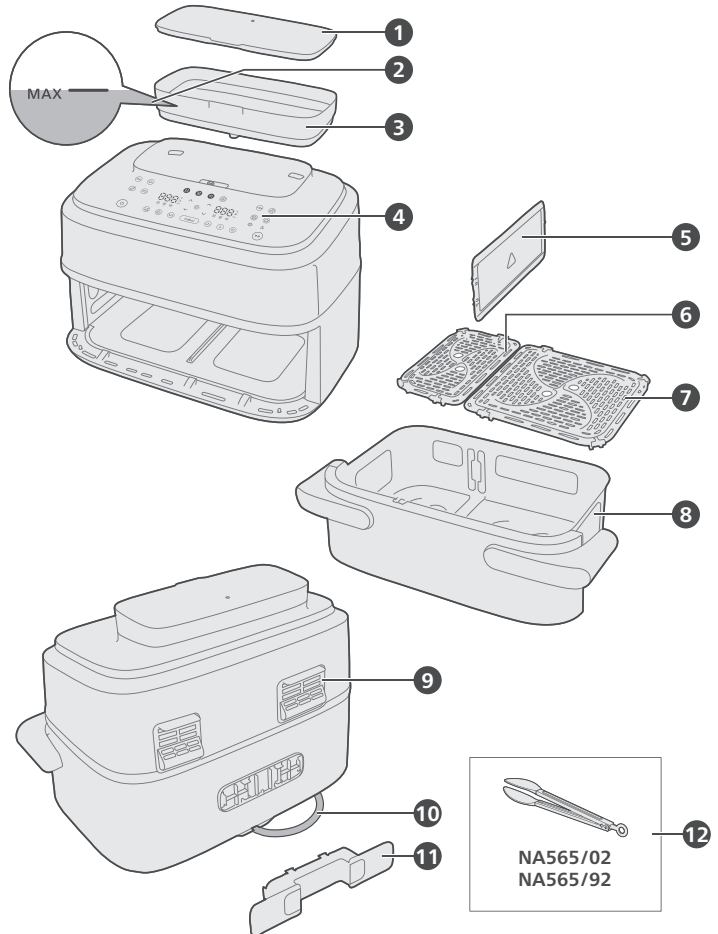
תיאור	סמל	תמורה לכספר	יחידה
צריכת חשמל במצב כבוי	P _{off}	0,2	W
צריכת חשמל במצב המתנה	P _{sb}	/	W
משך הזמן לפני שמצב אוטומטי הופך למצב המתנה	T _{sb}	20	מינימום
תקן מדידה עבור ערך שירות	EN 50564:2011		
פרטים ליצירת קשר לקבלת מידע נוסף	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
המכשיר עומד בדרישות התכנון הסביבתי של תקנת הנציבות (האיחוד האירופי) 2023/826.			

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת www.home.id.

תיאור כללי

סקירת המוצר



8 סיר XXL/סל גדול במיוחד
9 פתח יציאת אוויר
10 כבל מתח
11 מחזיק כבלים
12 מלקחיים למטבח (NA565/02),
מלקחיים למטבח (NA565/92)

1 מכסה מכל המים
2 צינור מפלס מים מרבי (MAX)
3 מכל מים
4 לוח בקרה
5 מפריד סיר
6 פלטה תחתית לסיר השמאלי
7 פלטה תחתית לסיר הימני

סקירת לוח הבקרה

הפעלה ופעולות בסיסיות



לחצן הפעלה/כיבוי

יש להקיש כדי להפעיל או לכבות את ה-Airfryer.



לחצן הפעלה/השהייה

הקישו כדי להתחיל או לעצור את תהליך הבישול.



לחצן טיגון באוויר

יש להקיש כדי להתחיל טיגון באוויר חם עם זרימת אוויר חם לקבלת תוצאות פריכות.



לחצן טיגון באדים

יש להקיש כדי להתחיל את השילוב של אידי וטיגון באוויר חם לקבלת מזון רך מבפנים ופריך מבחוץ.



לחצן אדים

יש להקיש כדי לבשל מזון באמצעות אדים לחימום עדין ואחיד.



לחצן מחבת קטנה

יש להקיש כדי לבחור בסיר השמאלי



לחצן מחבת קטנה

יש להקיש כדי לבחור בסיר הימני



לחצן סיר XXL/סל גדול במיוחד

יש להקיש כדי לבחור בסיר XXL/הסל הגדול במיוחד



לחצני הוספה/הפחתה

יש להקיש כדי להגביר/להנמיך את טמפרטורת זמן הבישול.

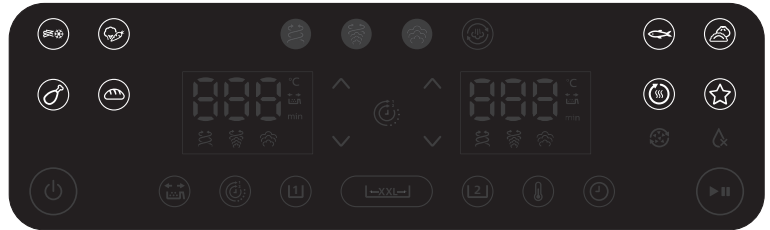


לחצן כוונון הטמפרטורה

יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונון טמפרטורה.

**לחצן כוונון הזמן**

יש להקיש כדי להיכנס למצב כוונון זמן.

**תוכניות קבועות****צ'יפס קפואים**

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל צ'יפס קפוא, פוטטוס קפואים או לביבות קפואות עד להזהבה קריספית.

**ירקות מעורבים**

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לצלות או לטגן ירקות באופן אחיד עם מעט שמן ככל האפשר.

**שוקי עוף**

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל כרעי עוף ביסודיות עם עור קריספי.

**מאפים בתבנית**

השתמשו בתוכנית קבועה זו למאכלים אפויים עם פיזור חום אחיד ותוצאות פריכות וזהובות.

**דגים**

השתמשו בתוכנית קבועה זו כדי לבשל בעדינות פילה דג או פירות ים תוך שמירה על הלחות והפריכות שלהם.

**כופתאות**

יש להשתמש בתוכנית קבועה זו כדי לבשל כופתאות באופן אחיד עם מעטה חיצוני פריך ומילוי רך.

**חימום חוזר**

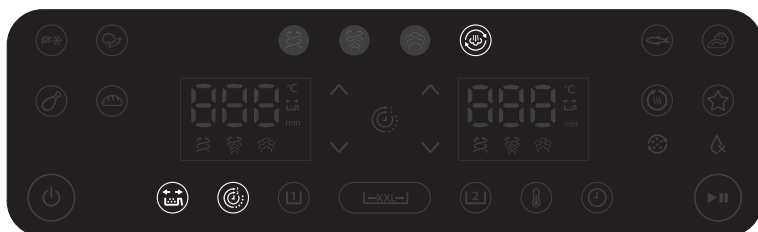
פונקציית 'חימום חוזר' מחממת במהירות אוכל מבושל על מנת להחזיר לו את הטעם והטקסטורה המקוריים מבלי לבשל אותו יתר על המידה.

**תוכנית מועדפת**

ה-Airfryer כולל תכונת שמירה המאפשרת לשמור את הזמן והטמפרטורה המועדפים לשימוש קל ועקבי בפעם הבאה (ראו את 'פונקציית מועדפים').



פונקציות נוספות



תזכורת ניעור

דגם זה כולל תזכורת ניעור. לקבלת תוצאות אופטימליות, יש לנער או להפוך את האוכל מיד כאשר נשמע צליל (ראו את 'ניעור מזון') התזכורת.

יש ללחוץ על הלחצן **תזכורת ניעור** כדי להפעיל או לכבות את ההתראות. כאשר פונקציה זו מופעלת, יישמע צפצוף והלחצן יבהב – כתזכורת לניעור או הפיכת המזון במהלך הבישול לקבלת תוצאות אחידות יותר.



ניקוי באדים

ממיס שאריות שומניות ביעילות ומספק ניקוי עמוק של הסיר (ראו את 'ניקוי באדים').

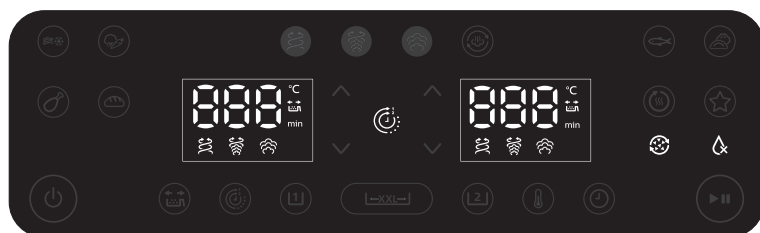


פונקציית זמן (סנכרון)

מסנכרנת אוטומטית את זמן הבישול כדי להבטיח שהבישול יסתיים בשני באותו זמן, גם אם יש זמני (ראו את 'פונקציית זמן (סנכרון)') בישול שונים זה מזה.



תצוגה



תצוגה

מציג את זמן הבישול, הטמפרטורה, מצב הבישול ותזכורת הניעור.



מחווון פונקציית זמן

נדלק כאשר פונקציית הזמן מופעלת.



תזכורת על חוסר במים

נדלק כשאין די מים במכל המים.



תזכורת להסרת אבנית

לאחר כל 10 שעות של שימוש בפונקציות עם הפעלת אדים, תזכורת להסרת אבנית תופיע באופן אוטומטי ותהבהב על גבי התצוגה.



לפני השימוש הראשון

חשוב: במהלך השימוש הראשון, ה-Airfryer עשוי לשחרר מעט עשן וריח. זה מצב נורמלי והם צפויים להתפוגג תוך מספר דקות.

זהירות: זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אין למלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בשום נוזל אחר.

זהירות: אל תיגע במשטחים חמים. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.

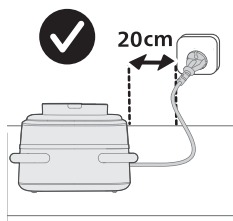
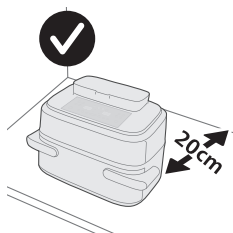
זהירות: מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.

הערה: אין צורך לחמם מראש את המכשיר.

- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 יש לנקות את המכשיר באופן יסודי לפני השימוש הראשון.

הכנות לפני השימוש

- 1 יש להניח את המכשיר על משטח יציב, ישר ועמיד בפני חום. יש לוודא שיש מספיק מקום על השולחן למסילה המורחבת לאחר הוצאת הסיר החוצה.
- 2 יש להשאיר מרווח של לפחות 20 ס"מ מגב המכשיר.



הערה: בזמן השימוש נפלטים אדים חמים מיציאת האוויר. הרחיקו את הידיים ואת הפנים למרחק בטוח מהקיטור ומפתחי יציאת האוויר. יש להציב את המכשיר במרחק של לפחות 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתחי יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל.

הערה: אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.

הערה: אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.

שימוש במפריד הסיר

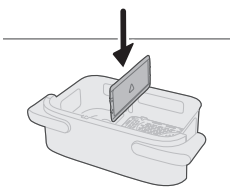
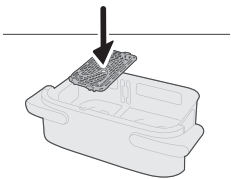
ה-Airfryer מגיע עם סיר XXL/סל גדול במיוחד ומפריד נשלף, המאפשר גמישות באופן הבישול.

- סיר שמאלי [1]: רלוונטי לטיגון באוויר בלבד
- סיר ימני [2], סל גדול במיוחד [XXL]: רלוונטי לטיגון באוויר, טיגון באדים, אידוי, ניקוי באדים והסרת אבנית

					
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

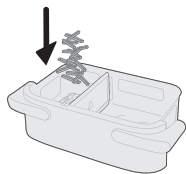
סיר שמאלי [1]

- הסיר השמאלי אידיאלי לכמויות קטנות או למנות צד.
- 1 יש להניח את פלטת התחתית בתוך הסיר השמאלי.



- 2 יש להכניס את מפריד הסיר באופן מאובטח.

3 יש להוסיף את הרכיבים לסיר השמאלי.



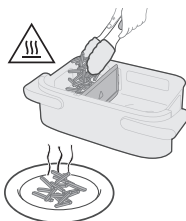
4 יש להקיש על סיר שמאלי [1] בלוח הבקרה.



5 יש להגדיר את הפרמטרים של הבישול ולהתחיל בבישול.



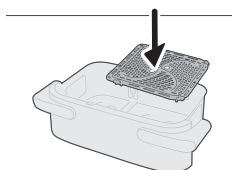
6 יש להשתמש במלקחיים למטבח כדי להוציא את המזון המבושל מהסיר לאחר סיום הבישול.



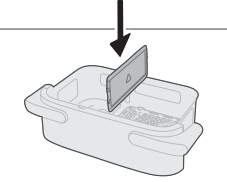
הערה: דגמים NA565/02 ו-NA565/92 כוללים מלקחיים למטבח בתוך האריזה.
לדגמים אחרים, מלקחיים נמכרים בנפרד.

סיר ימני [2]

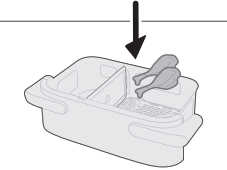
הסיר הימני [2] אידאלי לכמויות גדולות או למנות עיקריות.
1 יש להניח את פלטת התחתית בתוך הסיר הימני.



2 יש להכניס את מפריד הסיר באופן מאובטח.



3 יש להוסיף את הרכיבים לסיר הימני.



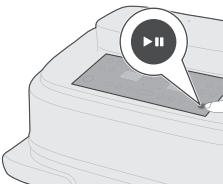
4 יש להקיש על סיר ימני [2] בלוח הבקרה.

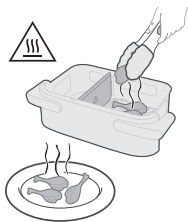


5 יש לבחור במצב טיגון באוויר, טיגון באדים או אידוי.



6 יש להגדיר את הפרמטרים של הבישול ולהתחיל בבישול.





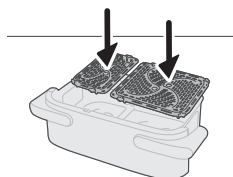
7 יש להשתמש במלקחיים למטבח כדי להוציא את המזון המבושל מהסיר לאחר סיום הבישול.

הערה: דגמים NA565/02 ו-NA565/92 כוללים מלקחיים למטבח בתוך האריזה. לדגמים אחרים, מלקחיים נמכרים בנפרד.

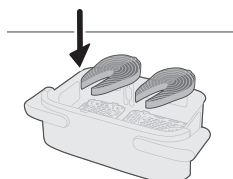
סיר XXL/סל גדול במיוחד

סיר XXL/הסל גדול במיוחד אידיאלי לבישול כמויות גדולות או ארוחות לכל המשפחה בסיר אחד.

1 יש להניח את שתי פלטות התחתית בתוך הסיר.



2 יש להוסיף את הרכיבים לסיר.



3 יש להקיש על סיר **XXL** בלוח הבקרה.



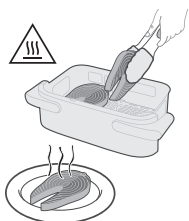
4 יש לבחור במצב טיגון באוויר, טיגון באדים או אידוי.



5 יש להגדיר את הפרמטרים של הבישול ולהתחיל בבישול.



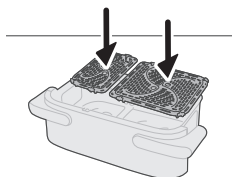
6 יש להשתמש במלקחיים למטבח כדי להוציא את המזון המבושל מהסיר לאחר סיום הבישול.



הערה: דגמים NA565/02 ו-NA565/92 כוללים מלקחיים למטבח בתוך האריזה. לדגמים אחרים, מלקחיים נמכרים בנפרד.

מצב סיר כפול

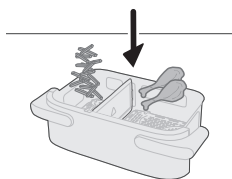
אידאלי לבישול שני מאכלים שונים באותו הזמן מבלי לערבב טעמים.
1 יש להניח את שתי פלטות התחתית בתוך הסיר.



2 יש להכניס את מפריד הסיר באופן מאובטח.



3 יש להוסיף את הרכיבים לשני הסירים.



4 יש להקיש על **סיר שמאלי [1]** בלוח הבקרה.
5 יש להגדיר את הפרמטרים של הבישול לסיר השמאלי.



6 יש להקיש על **סיר ימני [2]** בלוח הבקרה.



7 יש לבחור במצב **טיגון באוויר, טיגון באדים או אידוי**.

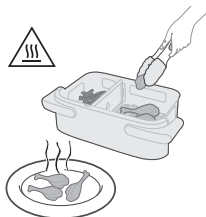


8 יש להגדיר את הפרמטרים של הבישול ולהתחיל בבישול.



יש להשתמש במלקחיים למטבח כדי להוציא את המזון המבושל מהסיר לאחר סיום הבישול.

הערה: דגמים NA565/02 ו-NA565/92 כוללים מלקחיים למטבח בתוך האריזה. לדגמים אחרים, מלקחיים נמכרים בנפרד.



מצבי בישול

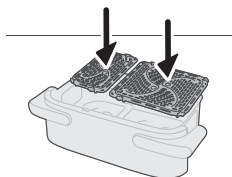
מכשיר זה עם פונקציית האידיו מציע שלושה מצבי בישול מגוונים שתוכננו להתאים למגוון רחב של צרכי בישול.

- **מצב טיגון באוויר** מספק תוצאות פריכות עם שימוש מינימלי בשמן, מושלם לחטיפים ולמאכלים מטוגנים אהובים.
- **מצב טיגון באדים** משלב אוויר חם ואדים כדי לשמור על לחות המזון אך להשיג הזהבה בזמנית – אידיאלי למאכלים עדינים כגון לחם ביתי, פיצה ביתית ודגים.
- **מצב אידיו** משתמש באדים טהורים כדי לבשל את הרכיבים בעדינות, תוך שמירה על הערכים התזונתיים והמרקם, לכן הוא מושלם לירקות ולפירות ים.

בישול עם הגדרות ידניות

מצב טיגון באוויר

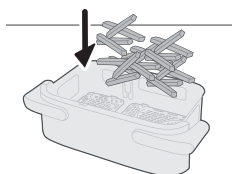
יש להכניס את שתי פלטות התחתית אל הסיר.



יש להוסיף את הרכיבים לסיר.

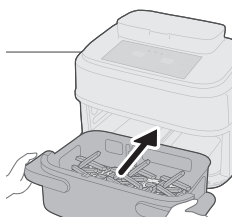
הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, עיינו ב"טבלת המזון" לקבלת כמויות זמני בישול מומלצים.

הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסיר מעבר לקו ה"מקסימום", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



3 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

הערה: יש לדחוף בחוזקה את הסיר בחזרה לתוך המכשיר עד שיינעל במקומו.



4 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



5 יש להקיש על הלחצן **XXL**.

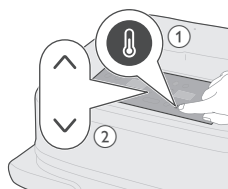
הערה: יש להקיש על הלחצן של הסיר הנכון בהתאם לסיר בו משתמשים.



6 יש להקיש על הלחצן **טיגון באוויר** כדי להיכנס למצב טיגון באוויר.

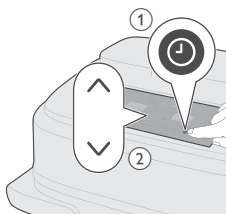


7 יש להקיש על הלחצן **טמפרטורה** ואז להקיש על הלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את טמפרטורת הבישול הרצויה.



- 8 יש להקיש על הלחצן **זמן** ואז להקיש על הלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.

הערה: בנוסף לבחירה ידנית של טמפרטורת זמן הבישול, ניתן גם לבחור ממגוון תוכניות קבועות שתוכננו לנוחות ותוצאות מיטביות.



- 9 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את הרכיבים על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן **ההפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.

- 10 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

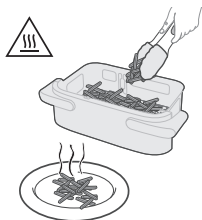
זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הוצאתו מהמכשיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.



- 11 יש להוציא את המזון המבושל מהסיר.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



טבלת מזון למצב טיגון באוויר

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

הערה

- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומותג הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נער, הפכו או ערבבו את הרכיבים 2-3 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.
- תוצאות הבישול עשויות להשתנות בהתאם לגודל ונפח הרכיבים עבור כל מנה. על מנת להשיג תוצאות מושלמות, יש להתאים אתמצי הבישול המוגדרים מראש לרכיבים הספציפיים שברשותכם. ספר המתכונים של Home ID מספק מדרוך מקיף להתאמה אישית על סמך גודל ונפח הרכיבים.

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה גדולה	ימני	1,100 גרם / 39 ליברות	200°C	32 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-16, 20, 24 ו-28. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
	שמאלי	600 גר' / 21 ליברות	200°C	43 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-20, 25, 31 ו-36. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
	XXL	2,000 גרם / 70 ליברות	200°C	38 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-18, 23, 28 ו-33. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
צ"פס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.4 אינץ') מנה קטנה	ימני	800 גרם / 28 אונקיות	200°C	20-30 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-12, 15, 18 ו-21. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ"פס גדולות.
	שמאלי	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	22-28 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-13, 16, 20 ו-24. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ"פס גדולות.
	XXL	1,300 גרם / 46 ליברות	200°C	28 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-13, 17, 20 ו-25. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ"פס גדולות.
צ"פס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	ימני	800 גרם / 28 אונקיות	180°C	29-31 דקות	יש לנער 2-3 פעמים במהלך הבישול
	שמאלי	300 גר' / 11 אונקיות	180°C	36-38 דקות	יש לנער 2-3 פעמים במהלך הבישול
	XXL	1,100 גרם / 38 ליברות	180°C	30-32 דקות	יש לנער 2-3 פעמים במהלך הבישול
נגיסי עוף קפואים	ימני	600 גרם / 21 אונקיות	180°C	10-16 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	300 גר' / 11 אונקיות	180°C	13-18 דקות	יש לנער במחצית זמן ההכנה
	XXL	900 גרם/32 ליברות	180°C	11-15 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה

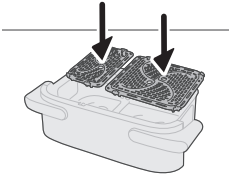
מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
ספרינג רולים קפואים	ימני	600 גרם / 21	180°C	12-18 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	300 גר' / 11	180°C	12-18 דקות	יש לנער במחצית זמן ההכנה
	XXL	900 גרם/ 32	180°C	13-19 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
	ימני	4 קציצות	200°C	10-16 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	2 קציצות	200°C	10-16 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
המבורגר (בערך 150 גרם/ 5 אונקיות לחתיכה)	XXL	6 יחידות	200°C	10-16 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	ימני	1200 גרם / 42	150°C	55-60 דקות	השתמש באביזר האפייה
	ימני	4 יחידות	200°C	10-15 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	2 יחידות	200°C	12-17 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	8 יחידות	200°C	12-18 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
צלעות בשר ללא עצמות (כ-150 גרם / 5 אונקיות)	ימני	10 יחידות	200°C	8-13 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	5 יחידות	200°C	10-14 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	14 יחידות	200°C	9-14 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
כרעי עוף (בערך 100 גרם/ 3.5 ליברות לחתיכה) מנה קטנה	ימני	4 יחידות	190°C	23 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער, להפוך או לערבב באמצע בדקה ה-13 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות קטנות של כרעי עוף
	שמאלי	4 יחידות	190°C	27 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער, להפוך או לערבב באמצע בדקה ה-14 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות קטנות של כרעי עוף
	XXL	8 יחידות	190°C	28 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער, להפוך או לערבב באמצע בדקה ה-14 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות קטנות של כרעי עוף
חזה עוף (בערך 160 גרם/ 7 אונקיות לחתיכה)	ימני	4 יחידות	180°C	15-25 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	3 יחידות	180°C	20-25 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	10 יחידות	180°C	22-25 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
עוף שלם	ימני	1200 גרם / 42 אונקיות	180°C	45-60 דקות	לא רלוונטי
דג שלם (בערך 300-400 גרם/ 11-14 אונקיות לחתיכה)	ימני	3 יחידות	200°C	15-20 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	שמאלי	1 יחידה	200°C	16-20 דקות	לא רלוונטי
	XXL	4 יחידות	200°C	18-25 דקות	לא רלוונטי
פילה דגים (בערך 200 גרם/ 7 אונקיות)	ימני	4 יחידות	160°C	10-14 דקות	לא רלוונטי
	שמאלי	2 יחידות	160°C	16-22 דקות	לא רלוונטי
	XXL	8 יחידות	160°C	16-21 דקות	לא רלוונטי

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
ירקות מעורבים (קצוצים גס) מנה גדולה	ימני	1000 גר' / 35 אונקיות	180°C	23 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער ידנית את המזון בדקות ה-11 וה-17 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים
	שמאלי	800 גרם / 14 ליברות	180°C	24 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער ידנית את המזון בדקות ה-12 וה-18 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים
	XXL	1,800 גרם / 63 ליברות	180°C	23 דקות	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער ידנית את המזון בדקות ה-12 וה-18 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים
מאפינס (בערך 40 גרם / 1.4 ליברות לכוס)	ימני	6 יחידות	160°C	13 דקות	
	שמאלי	6 יחידות	160°C	16 דקות	
	XXL	12 יחידות	160°C	15 דקות	
עוגה	ימני	500 גרם / 18 אונקיות	150°C	30-35 דקות	השתמש באביזר האפייה
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 75 גרם / 2.7 ליברות לחתיכה)	ימני	4 יחידות	180°C	8 דקות	
	שמאלי	3 יחידות	180°C	8 דקות	
	XXL	8 יחידות	180°C	8 דקות	
טבעוני (חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)	ימני	12 יחידות	180°C	12-15 דקות	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
	שמאלי	12 יחידות	190°C	15-18 דקות	יש לנער פעמיים במהלך הבישול
	XXL	20 יחידות	190°C	15-20 דקות	יש לנער פעמיים במהלך הבישול
	ימני	550 גרם / 19 אונקיות	150°C	30-40 דקות	השתמש באביזר האפייה. אין להשתמש בנייר אפייה.

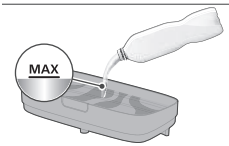
מצב טיגון באדים

1 יש להכניס את שתי פלטות התחתית אל הסיר.

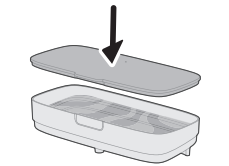


2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים המקסימלית.

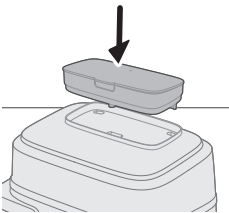
הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.



3 יש להדק את המכסה על מכל המים.



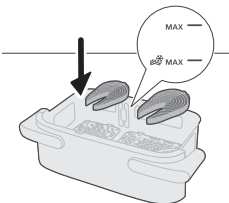
4 יש ליישר את מכל המים עם החריץ בחלק העליון של המכשיר וללחוץ מטה בחוזרה עד שיינעל במקומו.



5 יש להוסיף את הרכיבים לסיר.

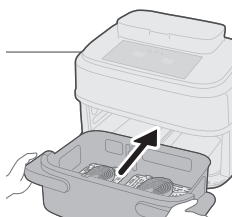
הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, עיינו ב"טבלת המזון" לקבלת כמויות וזמני בישול מומלצים.

הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסיר מעבר לקו ה"מקסימום", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



6 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

הערה: יש לדחוף בחוזקה את הסיר בחזרה לתוך המכשיר עד שיינעל במקומו.



7 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



8 יש להקיש על הלחצן **XXL**.

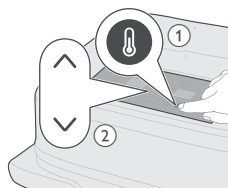
הערה: יש להקיש על הלחצן של הסיר הנכון בהתאם לסיר בו משתמשים.



9 יש להקיש על הלחצן **טיגון באדים** כדי להיכנס למצב טיגון באדים.

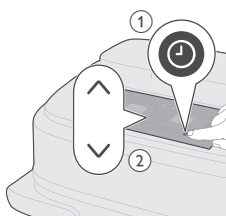


10 יש להקיש על הלחצן **טמפרטורה** ואז להקיש על הלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את טמפרטורת הבישול הרצויה.



11 יש להקיש על הלחצן **זמן** ואז להקיש על הלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.

הערה: בנוסף לבחירה ידנית של טמפרטורת זמן הבישול, ניתן גם לבחור ממגוון תוכניות קבועות שתוכננו לנוחות ותוצאות מיטביות.



12 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן **ההפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.

13 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

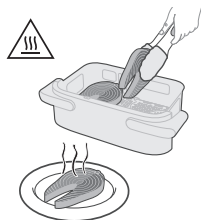
זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.



14 יש להוציא את המזון המבושל מהסיר.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



טבלת מזון למצב טיגון באדים

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

הערה

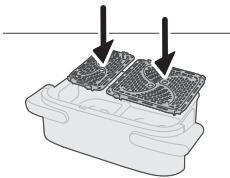
- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומותג הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נער, הפכו או ערבבו את הרכיבים 2-3 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.
- תוצאות הבישול עשויות להשתנות בהתאם לגודל ונפח הרכיבים עבור כל מנה. על מנת להשיג תוצאות מושלמות, יש להתאים אתמצי הבישול המוגדרים מראש לרכיבים הספציפיים שברשותכם. ספר המתכונים של Home ID מספק מדרוך מקיף להתאמה אישית על סמך גודל ונפח הרכיבים.

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	ימני	800 גרם / 28 אונקיות	180°C	26-35 דקות	יש לנער פעמיים במהלך הבישול
	XXL	1200 גרם / 42 אונקיות	180°C	26-35 דקות	יש לנער פעמיים במהלך הבישול
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4 אונקיות לחתיכה)	ימני	10 יחידות	200°C	22-27 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	15 יחידות	200°C	23-28 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
חזה עוף (בערך 160 גרם/7 אונקיות לחתיכה)	ימני	4 יחידות	180°C	18-22 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	12 יחידות	180°C	18-23 דקות	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות לחתיכה)	ימני	3 יחידות	200°C	15-20 דקות	לא רלוונטי
	XXL	5 יחידות	200°C	15-20 דקות	לא רלוונטי
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 אונקיות)	ימני	4 יחידות	160°C	12-16 דקות	לא רלוונטי
	XXL	8 יחידות	160°C	15-20 דקות	לא רלוונטי
ירקות מעורבים	ימני	1000 גר' / 35 אונקיות	200°C	20-25 דקות	יש לנער במחצית זמן ההכנה
כרובית	ימני	600 גר' / 21 ליברות	150°C	19-21 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	1400 גר' / 49 ליברות	150°C	19-23 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
גזר	ימני	600 גר' / 21 ליברות	150°C	20-24 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
	XXL	1200 גרם / 42 אונקיות	150°C	20-25 דקות	יש לנער או להפוך במחצית זמן ההכנה
לחם תוצרת בית	ימני	500 גרם / 19 אונקיות	180°C	30-35 דקות	השתמש באביזר האפייה. אין להשתמש בנייר אפייה.
	XXL	1200 גרם / 42 אונקיות	180°C	40-45 דקות	ניתן להשתמש בכל תבנית אפייה מתאימה. יש לוודא שכיכר הלחם שטוחה ככל האפשר או לחלק את הלחם לשתי כיכרות קטנות יותר. אין להשתמש בנייר אפייה.

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
כופתאות	ימני	400 גר' / 14 אונקיות	170°C	15-20	לא רלוונטי
	XXL	700 גר' / 25 ליברות	170°C	17-22 דקות	לא רלוונטי
עוף שלם	ימני	1200 גרם / 42 אונקיות	190°C	45-55 דקות	לא רלוונטי
	XXL	2 x 1,200 גרם / 42 ליברות	190°C	50-60 דקות	לא רלוונטי

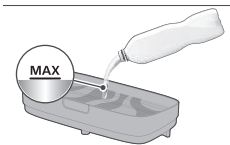
מצב אדים

1 יש להכניס את שתי פלטות התחתית אל הסיר.

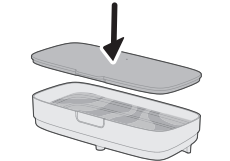


2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים המקסימלית.

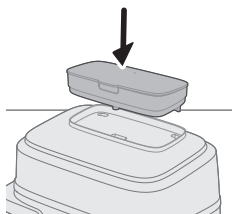
הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.



3 יש להדק את המכסה על מכל המים.



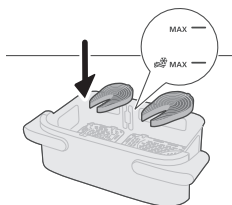
- 4 יש ליישר את מכל המים עם החרץ בחלק העליון של המכשיר וללחוץ מטה בחזרה עד שיינעל במקומו.



- 5 יש להוסיף את הרכיבים לסיר.

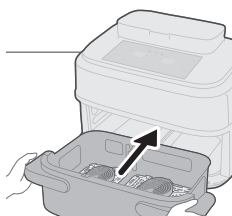
הערה: ה-Airfryer מתאים להכנת מגוון רחב של רכיבים. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, עיינו ב"טבלת המזון" לקבלת כמוויות וזמני בישול מומלצים.

הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסיר מעבר לקו ה"מקסימום", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.



- 6 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

הערה: יש לחרוף בחוזקה את הסיר בחזרה לתוך המכשיר עד שיינעל במקומו.



- 7 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



- 8 יש להקיש על הלחצן **XXL**.

הערה: יש להקיש על הלחצן של הסיר הנכון בהתאם לסיר בו משתמשים.



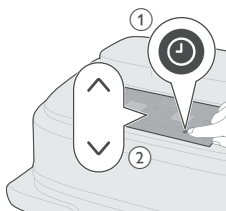
9 יש להקיש על הלחצן **אידוי** כדי להיכנס למצב אידוי.



10 יש להקיש על הלחצן **זמן** ואז להקיש על הלחצן **הגברה** או **הנמכה** כדי לבחור את זמן הבישול הרצוי.

הערה: כוונון הטמפרטורה מושבת עבור אידוי.

הערה: בנוסף לבחירה ידנית של זמן הבישול, ניתן גם לבחור ממגוון תוכניות קבועות שתוכננו לנוחות ותוצאות מיטביות.



11 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את התכולה על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן **ההפעלה/השהייה**. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.

12 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

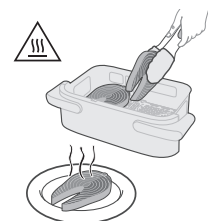
זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הסרת הסיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.



13 יש להוציא את המזון המבושל מהסיר.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



טבלת מזון למצב אידוי

הטבלה להלן מספקת הגדרות בסיס מומלצות להכנת מגוון סוגי מזון.

הערה

- ההגדרות המפורטות הינן קווים מנחים. עקב וריאציות במקור, גודל, צורת ומונת הרכיבים, לא ניתן להבטיח תוצאות אופטימליות עבור כל הרכיבים.
- בעת בישול כמויות גדולות יותר (לדוגמה, צ'יפס, חסילונים, כרעיים, חטיפים קפואים), נערו, הפכו או ערבבו את הרכיבים 2-3 פעמים במהלך תהליך הבישול על מנת להבטיח מרקם ומידת עשייה אחידים.
- תוצאות הבישול עשויות להשתנות בהתאם לגודל ונפח הרכיבים עבור כל מנה. על מנת להשיג תוצאות מושלמות, יש להתאים אתמצבי הבישול המוגדרים מראש לרכיבים הספציפיים שברשותכם. ספר המתכונים של Home ID מספק מדריך מקיף להתאמה אישית על סמך גודל ונפח הרכיבים.

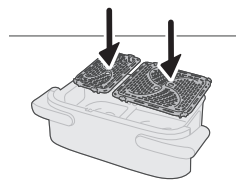
מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	ימני	800 גרם / 28 אונקיות	100°C	28-35 דקות	לא רלוונטי
	XXL	1200 גרם / 42 אונקיות	100°C	30-35 דקות	לא רלוונטי
תפוח אדמה שלם (בערך 250-300 גרם / 9-11 ליברות לחתיכה)	ימני	4 יחידות	100°C	45-55 דקות	לא רלוונטי
	XXL	10 יחידות	100°C	40-50 דקות	לא רלוונטי
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4 אונקיות לחתיכה)	ימני	10 יחידות	100°C	30-40 דקות	לא רלוונטי
	XXL	15 יחידות	100°C	30-40 דקות	לא רלוונטי
חזה עוף (בערך 160 גרם/7 אונקיות לחתיכה)	ימני	4 יחידות	100°C	20-25 דקות	לא רלוונטי
	XXL	12 יחידות	100°C	30-40 דקות	לא רלוונטי
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות לחתיכה)	ימני	3 יחידות	100°C	15-20 דקות	לא רלוונטי
	XXL	8 יחידות	100°C	25-30 דקות	לא רלוונטי
ירקות קשים	ימני	600 גר' / 21 ליברות	100°C	12-16 דקות	לא רלוונטי
	XXL	1,300 גרם / 45 ליברות	100°C	20-28 דקות	לא רלוונטי
כופתאות	ימני	400 גרם / 14 אונקיות	100°C	15-20 דקות	לא רלוונטי
	XXL	800 גרם/28 ליברות	100°C	20-25 דקות	לא רלוונטי
צלעות חזיר	ימני	300 גרם / 11 אונקיות	100°C	30-35 דקות	יש להשתמש בתבנית בגודל מסוים
	XXL	1000 גר' / 35 אונקיות	100°C	40-45 דקות	לא רלוונטי

מרכיבים	סיר	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
אורז	ימני	320 גרם / 11 ליברות	100°C	25-30 דקות	תוך שימוש בסיר בישול, כגון סיר אפייה, מגש סיליקון וכו', יש להוסיף 320 מ"ל מים לסיר, יחס האורז/מים הוא 1:1.25.
	XXL	640 גרם / 22 ליברות	100°C	25-30 דקות	ניתן להשתמש בכל תבנית אפייה מתאימה. יש להוסיף 600 מ"ל מים לסיר, יחס האורז/מים הוא 1:1.25.
	ימני	8 יחידות	100°C	45-60 דקות	לא רלוונטי
בטטה/תפוח אדמה מתוק (בערך 100 גרם / 4 אונקיות לחתיכה)		12 יחידות	100°C	45-60 דקות	לא רלוונטי

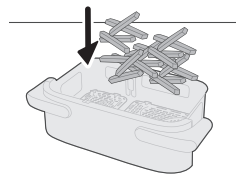
בישול עם תוכניות קבועות

מכשיר זה מגיע עם מגוון תוכניות בישול קבועות המתוכננות לפשט הכנת ארוחות. כל תוכנית קבועה ממוטבת לסוג אוכל ספציפי, ומגדירה באופן אוטומטי את הטמפרטורה וזמן הבישול האידיאליים לתוצאות טעימות עם מאמץ מינימלי.

1 יש להכניס את שתי פלטות התחתית אל הסיר.



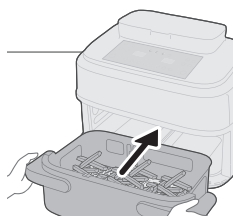
2 יש להוסיף את הרכיבים לסיר.



הערה: אין לחרוג מהכמויות המוצעות או למלא את הסיר מעבר לקו ה"מקסימום", מכיוון שזה עלול להשפיע על ביצועי הבישול.

3 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

הערה: יש לדחוף בחוזקה את הסיר בחזרה לתוך המכשיר עד שיינעל במקומו.



4 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



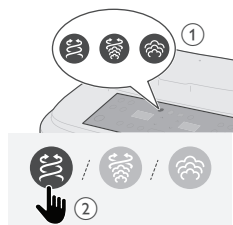
5 יש להקיש על הלחצן **XXL**.

הערה: יש להקיש על הלחצן של הסיר הנכון בהתאם לסיר בו משתמשים.



6 יש להקיש על הלחצן **טיגון באוויר, טיגון באדים** או **אידי** כדי להיכנס לאחד ממצבי הבישול.

הערה: יש לוודא שמכל המים נמצא במקומו בעת שימוש במצבי הבישול **טיגון באדים** או **אידי**.



7 יש לבחור באחת מהתוכניות הקבועות בהתאם למזון שאתם מבשלים.



8 יש להקיש על לחצן הפעלה/השהייה כדי להתחיל את הבישול.

הערה: מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב"טבלת המזון"). כדי לעשות זאת:

- יש למשוך בעדינות את הסיר.
- יש לנער או להפוך את הרכיבים על גבי משטח עמיד לחום.
- יש להניח את הסיר בחזרה כדי להמשיך לבשל.

הערה: כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן הפעלה/השהייה. יש ללחוץ שוב על אותו הלחצן כדי להמשיך.

הערה: המכשיר יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסיר. הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסיר למכשיר.

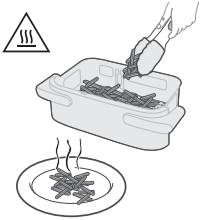
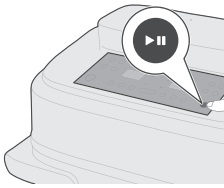
9 יישמע פעמון טיימר עם סיום הבישול. יש למשוך בזהירות את הסיר.

זהירות: לאחר תהליך הבישול, הסיר, מארז הפנים והמרכיבים יהיו חמים. תמיד יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום (לדוגמה, תחתית עץ, משטח סיליקון וכו') בעת הוצאתו מהמכשיר. בהתאם לסוג המזון, עלולים לצאת אדים חמים מהסיר.

10 יש להוציא את המזון המבושל מהסיר.

הערה: עודף שמן או שומן מהמרכיבים יצטבר בתחתית הסיר.

הערה: בהתאם לסוג המזון המבושל, ייתכן שיהיה כדאי לשפוך את השמן או השומן העודף בין מנות או לפני ניעור התכולה. כדי לעשות זאת בבטיחות, יש להניח את הסיר על משטח עמיד לחום ולבשו כפפות המתאימות לתנור. שפכו בזהירות את השמן או השומן.



טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר XXL (2750W)

הגדרה קבועה מראש	משקל מומלץ	טיגון באוויר (Airfry)	טיגון באדים (Steamfry)	אידי
זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה	זמן
❄️	ציפס קפואים	26 דקות	200°C	–
🥞	ירקות	24 דקות	200°C	20 דקות
🍗	שוקי עוף	30 דקות	190°C	32 דקות
🍞	מאפים בתבנית	25 דקות	180°C	27 דקות
🐟	דגים	18 דקות	200°C	20 דקות

הגדרה קבועה מראש	משקל מומלץ	טיגון באוויר (Airfry)		טיגון באדים (Steamfry)		אידי	
		זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה
	כופתא	800 גרם	–	–	22 דקות	160°C	22 דקות
	חימום חוזר	850 גרם	6 דקות	180°C	22 דקות	160°C	16 דקות

טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר XXL (2200W-2300W)

הגדרה קבועה מראש	משקל מומלץ	טיגון באוויר (Airfry)		טיגון באדים (Steamfry)		אידי	
		זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה
	ציפס קפואים	1,300 גרם	29 דקות	200°C	–	–	–
	ירקות	1200 גרם	25 דקות	200°C	21 דקות	160°C	20 דקות
	שוקי עוף	1,875 גרם	32 דקות	190°C	35 דקות	200°C	40 דקות
	מאפים בתבנית	1,500 גרם	28 דקות	180°C	30 דקות	180°C	–
	דגים	2,200 גרם	20 דקות	200°C	21 דקות	200°C	22 דקות
	כופתא	800 גרם	–	–	25 דקות	160°C	22 דקות
	חימום חוזר	850 גרם	6 דקות	180°C	22 דקות	160°C	16 דקות

טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר הימני (2750W)

הגדרה קבועה מראש	משקל מומלץ	טיגון באוויר (Airfry)		טיגון באדים (Steamfry)		אידי	
		זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה
	ציפס קפואים	800 גרם	24 דקות	200°C	–	–	–
	ירקות	700 גרם	17 דקות	200°C	15 דקות	160°C	14 דקות
	שוקי עוף	1200 גרם	22 דקות	190°C	24 דקות	200°C	27 דקות
	מאפים בתבנית	700 גרם	19 דקות	180°C	23 דקות	160°C	–

טיגון באוויר (Airfry)		טיגון באדים (Steamfry)		אידי		משקל מומלץ	הגדרה קבועה מראש	
זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה			
13 דקות	190°C	15 דקות	200°C	16 דקות	100°C	600 גרם	דגים	
–	–	18 דקות	160°C	20 דקות	100°C	400 גרם	כופתא	
7 דקות	180°C	18 דקות	160°C	13 דקות	100°C	500 גרם	חימום חוזר	

טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר הימני (2200W-2300)

טיגון באוויר (Airfry)		טיגון באדים (Steamfry)		אידי		משקל מומלץ	הגדרה קבועה מראש	
זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה	זמן	טמפרטורה			
28 דקות	200°C	–	–	–	–	800 גרם	צי'פס קפואים	
18 דקות	200°C	16 דקות	160°C	14 דקות	100°C	700 גרם	ירקות	
25 דקות	190°C	27 דקות	200°C	27 דקות	100°C	1200 גרם	שוקי עוף	
22 דקות	180°C	26 דקות	160°C	–	–	700 גרם	מאפים בתבנית	
16 דקות	190°C	18 דקות	200°C	16 דקות	100°C	600 גרם	דגים	
–	–	21 דקות	160°C	20 דקות	100°C	400 גרם	כופתא	
7 דקות	180°C	18 דקות	160°C	13 דקות	100°C	500 גרם	חימום חוזר	

טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר השמאלי (2750W)

טיגון באוויר (Airfry)		משקל מומלץ	הגדרה קבועה מראש	
זמן	טמפרטורה			
25 דקות	200°C	300 גרם	צי'פס קפואים	
30 דקות	200°C	400 גרם	ירקות	
27 דקות	190°C	625 גרם	שוקי עוף	
20 דקות	190°C	450 גרם	מאפים בתבנית	

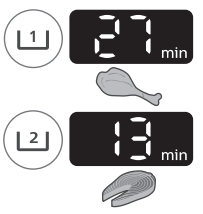
טיגון באוויר (Airfry)		משקל מומלץ	הגדרה קבועה מראש	
זמן	טמפרטורה			
19 דקות	200°C	400 גרם	דגים	
5 דקות	160°C	140 גרם	חימום חוזר	

טבלת תוכניות קבועות מראש לסיר השמאלי (2200W-2300W)

טיגון באוויר (Airfry)		משקל מומלץ	הגדרה קבועה מראש	
זמן	טמפרטורה			
28 דקות	200°C	300 גרם	צ'יפס קפואים	
32 דקות	200°C	400 גרם	ירקות	
30 דקות	190°C	625 גרם	שוקי עוף	
25 דקות	190°C	450 גרם	מאפים בתבנית	
22 דקות	200°C	400 גרם	דגים	
5 דקות	160°C	140 גרם	חימום חוזר	

פונקציית זמן (סנכרון)

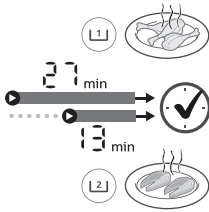
יש להשתמש בפונקציית הזמן כדי לסנכרן אוטומטית את זמני הבישול ב-2 סירים כך שהארוחות שלכם יהיו מוכנות באותו הזמן.
1 יש להגדיר את זמן הבישול לשני הסירים.



2 יש ללחוץ על לחצן פונקציית הזמן.



3 כל סיר יתחיל את הבישול בזמנים שונים, אך הם יסתיימו באותו הזמן.



פונקציית מועדפים

פונקציית המועדפים מאפשרת לשמור את הגדרות הבישול המועדפות שלכם לשימוש מהיר ועקבי.

סיר: יש לבחור את הסיר בו ברצונך להשתמש – הסיר השמאלי, הסיר הימני או הסל הגדול במיוחד (סיר XXL)

מצב: לאחר בחירת הסיר, יש לבחור את מצב הבישול: טיגון באוויר, טיגון באדים או אידוי. הערה: מצבי אידוי וטיגון באדים זמינים רק בסל הגדול במיוחד (סיר XXL) או בסיר הימני.

זמן: יש להגדיר את משך הבישול בהתאם למתכון.

טמפרטורה: יש להגדיר את הטמפרטורה המתאימה לקבלת תוצאות הבישול הרצויות.

שמירה: לאחר ההתאמה האישית של ההגדרות עבור הסיר השמאלי, הסיר הימני או הסל הגדול במיוחד (סיר XXL), יש ללחוץ ולהחזיק את לחצן ה'מועדפים' במשך 2 שניות לשמירת ההגדרות כתוכנית קבועה מועדפת. בפעם הבאה, אפשר פשוט לבחור את הסל, מצב הבישול והתוכנית הקבועה המועדפת השמורה כדי להתחיל לבשל מיד ללא צורך להזין מחדש את ההגדרות.



ניעור מזון

מתי לנער

- נערו או הפכו את המזון 2-3 פעמים באמצע הבישול, או יותר, לפי רצונכם.
- חלק מהתוכניות הקבועות כוללות תכונת תזכורת ניעור מובנית.

מה לנער

- פריטים קטנים כגון צ'יפס או נגיסים שמסודרים בערימה במהלך הבישול בדרך כלל דורשים ניעור כדי להבטיח פריכות אחידה ובישול עקבי.
- אם לא ננערו את מאכלים אלו, הם עלולים להתבשל באופן לא אחיד או לא להתבשל מספיק באזורים מסוימים.
- עבור פריטים עבים יותר כגון סטייק, הפיכתם באמצע הבישול מסייעת להשיג השחמה אחידה מכל הצדדים.

כיצד לנער

בזמן הבישול, יש להסיר את הסיר מה-Airfryer כדי לנער, לערבב או להפוך את המזון.

כדי לנער מזון באופן בטוח:

- 1 החזיקו את הסל מעל משטח עמיד לחום.
- 2 נערו בעדינות את הסל וודאו שיש לאוויר החם הזדמנות להגיע לכל משטחי המזון.

אם הסל כבד מדי בשביל לנער:

- 1 הנח את הסל על משטח עמיד לחום.



- 2 השתמשו במלקחיים או כליפ עם קצוות סיליקון כדי לערבב או להפוך את הרכיבים. יש להכניס בחזרה את הסל והמשיכו את הבישול.

הערה: ה-Airfryer יושהה באופן אוטומטי עם הסרת הסל. התצוגה תישאר קפואה עד להחזרת הסל.

הערה: הבישול ימשיך באופן אוטומטי לאחר החזרת הסל.

הערה: הימנעו מהסרת הסל לזמן ארוך (מעל 30 שניות), מכיוון שהמכשיר עלול להתקרר.

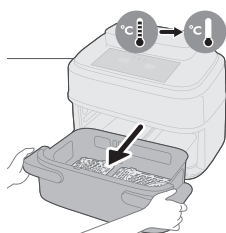
ניקוי

ניקוי שגרתי

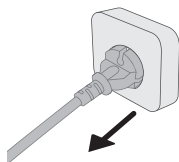
אזהרה: לפני התחלת הניקוי, יש לחכות שהסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.

אזהרה: הסיר מצופה בציפוי נון-סטיק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.

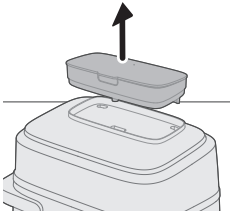
יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.



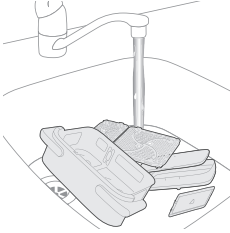
- 1 יש ללחוץ על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי לכבות את המכשיר, להסיר את התקע משקע החשמל שבקיר ולהניח למכשיר להתקרר.
- 2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.



- 3** אם נעשה שימוש בפונקציה עם הפעלת אדים, יש להסיר את מכל המים ולרוקן את המים שנותרו בו.

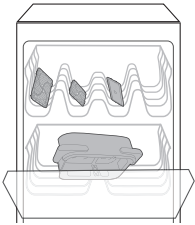


- 4** יש לנקות את הסיר, מפריד הסיר, פלטות התחתית ומכל המים במי ברז, אם יש צורך במים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג שאינו שוחק (יש לעיין ב"טבלת הניקוי").



עצה: ניתן לנקות את הסיר, מפריד הסיר והפלטות התחתונות גם במדיח הכלים.

עצה: אם שאריות מזון תקועות בסיר, ניתן להשרות אותו במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 10-15 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסיר שלא הצלחתם להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, יש להשתמש במסיר שומן נוזלי.

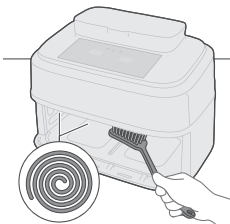


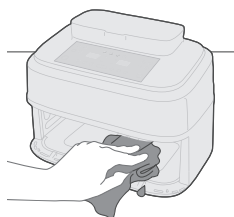
עצה: אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד ביוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

- 5** כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ ומבפנים באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.



- 6** יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.





7 יש לנקות את פנים המכשיר עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית רכה יבשה, לפי הצורך.

ניקוי באדים

פונקציית הניקוי באדים ממסה שאריות שומניות ביעילות ומספקת ניקוי עמוק של הסיר.

התוכנית פועלת במשך 20 דקות, המורכבות מ:

- **15 דקות של ניקוי באדים** להמסת השאריות שהצטברו.
- **5 דקות של ייבוש** על מנת להבטיח שהסיר מוכן לשימוש.

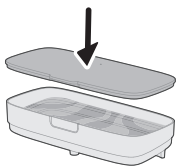
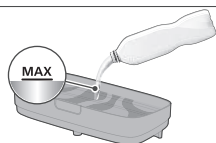
הערה: בעת התחלת תוכנית הניקוי באדים, המכשיר עשוי לשחרר עוד קיטור מצידו האחורי מאשר במהלך מצב אידוי רגיל. זהו מצב רגיל ועשוי לגרום לעיבוי מוגבר על הקירות הסמוכים.

לפני ההתחלה, יש להבטיח את התנאים הבאים:

- פתח יציאת האוויר אינו פונה ישירות לכיוון שקע חשמל.
- אין להניח מכשירי מטבח אחרים לצד המכשיר.
- יש לשמור על מרווח של לפחות 20 ס"מ בין המכשיר לבין הקיר כדי לצמצם הצטברות עיבוי.

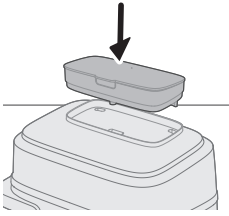
1 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטהרים או מזוקקים.

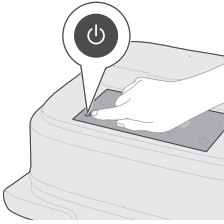


2 יש להדק את המכסה על מכל המים.

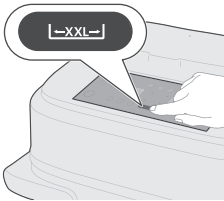
- 3 יש ליישר את מכל המים עם החריוץ בחלק העליון של המכשיר וללחוץ מטה בחזרה עד שיינעל במקומו.



- 4 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



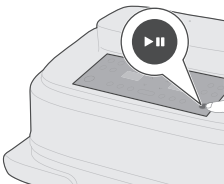
- 5 יש להקיש על הלחצן **XXL**.



- 6 יש להקיש על הלחצן **ניקוי באדים**.



- 7 יש ללחוץ על הלחצן **הפעלה/השהיה** כדי להתחיל בתהליך הניקוי באדים.



8 לאחר 15 דקות, המכשיר יצפצף ברציפות וסמל הניקוי בקיטור יתחיל להבהב.



9 יש להוציא את הסיר ולנקות אותו.

זהירות: תמיד יש ללבוש כפפות עמידות בפני חום בעת טיפול בסיר החם.

הערה: אם נשאר שומן בסיר, יש לנקות אותו במי סבון או בחומר ניקוי באמצעות ספוג ולאחר מכן לשטוף שוב.



10 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

הערה: יש לדחוף בחוזקה את הסיר בחזרה לתוך המכשיר עד שיינעל במקומו.

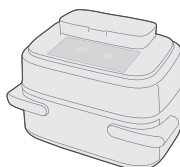


11 תהליך הייבוש בן 5 הדקות מתחיל באופן אוטומטי לאחר הכנסת הסיר בחזרה.



12 לאחר 5 דקות, יישמע צפצפון לציון השלמת הייבוש.

עצה: לפני השימוש הראשון או אם לא נעשה בו שימוש במשך זמן רב, מומלץ להשתמש בפונקציית "ניקוי באדים" כדי לנקות ביסודיות את מערכת סחרור המים ותא הבישול.



הסרת אבנית

לאחר כל 10 שעות של שימוש בפונקציות עם הפעלת אדים, תזכורת להסרת אבנית תופיע באופן אוטומטי ותהבהב על גבי התצוגה – זה אומר שהגיע הזמן להפעיל את תוכנית הסרת האבנית. תוכנית הסרת האבנית מנקה הצטברות אבנית ממערכת המים של ה-Airfryer, ובכך עוזרת להאריך את אורך החיים שלו.

1 יש למלא את מכל המים עם 60 מ"ל של נוזל הסרת האבנית של Philips CA6700.

הערה: מסיר האבנית של Philips מדגם CA6700 אינו כלול בקופסה. יש לרכוש בנפרד לקבלת תוצאות הסרת האבנית הטובות ביותר.

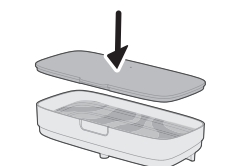
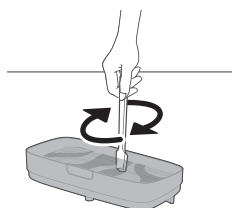
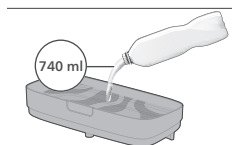
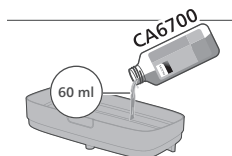
הערה: כדי להסיר אבנית מהמכשיר, מומלץ להשתמש במסיר האבנית CA6700/55 של Philips (זמין בחנות המקוונת של Philips). יש להסיר אבנית מהמכשיר לאחר כל 10 שעות של שימוש בפונקציית האידוי. אם בכוונתך להשתמש במסיר אבנית המבוסס על אבקת חומצת לימון, מומלץ לערבב **40 גרם של אבקת חומצת לימון בדרג מזון עם 800 מ"ל מים** ליצירת תמיסת הסרת אבנית. אי-ביצוע הסרת אבנית מהמכשיר יגרום לביטול האחריות.

2 יש למלא את מכל המים ב-740 מ"ל מים.

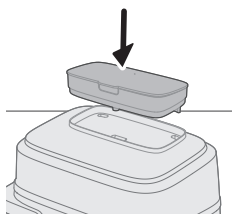
הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטהרים או מזוקקים.

3 יש לערבב את המים ואת מסיר האבנית היטב במכל המים.

4 יש להדק את המכסה על מכל המים.



- 5 יש ליישר את מכל המים עם החריוץ בחלק העליון של המכשיר וללחוץ מטה בחזרה עד שיינעל במקומו.



- 6 יש להקיש על הלחצן **הפעלה/כיבוי** כדי להפעיל את המכשיר.



- 7 יש להקיש על הלחצן **XXL**.



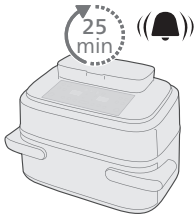
- 8 יש להקיש ולהחזיק את הלחצן **ניקוי באדים** למשך 3 שניות.



- 9 יש להקיש על לחצן **הפעלה/השהייה** כדי להתחיל את הסרת האבנית.



10 לאחר 25 דקות של הסרת אבנית, המכשיר יצפצף כתזכורת להוצאת הסיר.



11 יש להוציא את הסיר ולשפוך כל מים שנותרו בסיר.

זהירות: יש להיזהר בעת מגע עם הסיר החם.

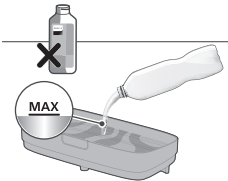


12 יש לשפוך שאריות תמיסה להסרת אבנית שנותרו במכל המים.



13 יש למלא מחדש את מכל המים במים בלבד.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטהרים או מזוקקים.

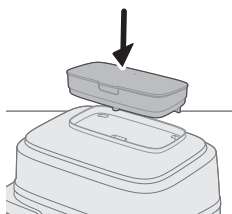


14 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

הערה: יש לדחוף בחוזקה את הסיר בחזרה לתוך המכשיר עד שיינעל במקומו.



- 15** יש ליישר את מכל המים עם החרץ בחלק העליון של המכשיר וללחוץ מטה בחוזרה עד שיינעל במקומו.



- 16** יש ללחוץ על הלחצן **הפעלה/השהייה** כדי להמשיך בתהליך הסרת האבנית.



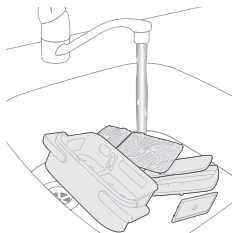
- 17** תהליך הסרת האבנית נמשך 7 דקות נוספות ומסתיים כאשר צפצוף המכשיר נשמע שוב.

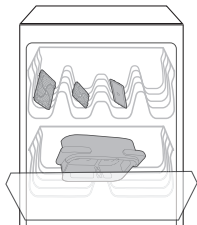


- 18** יש להוציא את הסיר.



- 19** יש לנקות את הסיר, מפריד הסיר, פלטות התחתית ומכל המים במי ברז, אם יש צורך במים חמים, נזול לשטיפת כלים וספוג שאינו שוחק (יש לעיין ב"טבלת הניקוי").





עצה: ניתן לנקות את הסיר, מפריד הסיר והפלטות התחתונות גם במדיח הכלים.

חשוב: בשום אופן אין להשתמש בנוזל הסרת אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או חומצה אצטית (חומץ); חומרים אלו עלולים לגרום נזק למערכת המים במכשיר ולא להמיס את האבנית כיאות.

הערה: שימוש תכוף במים קשים עלול להצריך הסרת אבנית מהמכשיר בתדירות גבוהה יותר.

אחסון

1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.

2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

הערה

- בהזזת מכשיר ה-Airfryer, החזיקו אותו בצורה אופקית תוך תמיכה בסיר בחזית כדי למנוע תזוזה ונזק לחלקים.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.home.id/support לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל האזורים הדרושים לך במהלך השימוש יישארו קרים מספיק למגע.
הסיר ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.		הסיר ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.
אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:		אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:



כל עוד מודעים לאזורים החמים ונמנעים מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון.
	כמות הרכיבים בסיר גדולה מדי.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
	יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer.	המכשיר אינו מחובר.	בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר.
	ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד.	ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיזיזים.
לא הקשת על הלחצן הפעלה/כיבוי.	יש להקיש על הלחצן הפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.	
אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.	עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך הסיר של ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת פלטת התחתית).	ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הפלטה התחתונה לסיר כהלכה. אם מכניסים את הסיר בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסיר ולגרום לחתיכות קטנות של הציפוי להתקלף. אם דבר זה מתרחש, שימו לב שהוא אינו מזיק מאחר שכל החומרים שבהם נעשה שימוש הם בטוחים למזון.
עשן לבן יוצא מהמכשיר.	אתה מבשל מרכיבים שומניים.	הסר בזהירות את השמן או השומן העודף מהסיר והמשך בבישול.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.	עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסיר. תמיד יש לנקות את הסיר ביסודיות לאחר כל שימוש.
	הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון.	חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים.
	המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף.	נגב מזון יבש לפני הנחתו בסיר.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
המסך של ה-Airfryer מציג "E01".	ייתכן שה-Airfryer שלך מאוחסן במקום קר מדי.	אם המכשיר אוחסן בסביבה עם טמפרטורה נמוכה, חכה שיתחמם לטמפרטורת החדר במשך 15 דקות לפחות לפני שתחבר אותו שוב. אם הצג עדיין מציג "E01", יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
המסך של ה-Airfryer מציג "E04", "E05", "E09" או "E12".	ייתכן שיש תקלה במכשיר.	יש לנסות לנתק ולחבר את המכשיר מחדש. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
רעש מוזר נשמע מהחלק הפנימי של המכשיר.	מכשיר זה מצויד במאוורר להזרמת החום ובמשאבת מים להפעלת פונקציית האידוי. במהלך ההפעלה, עלולים להישמע צלילים מרכיבים אלו.	זהו מצב נורמלי שניתן לצפות לו. אם הרעש גובר באופן ניכר או שאופיו משתנה, יש לפנות אל מרכז שירות הלקוחות לקבלת סיוע נוסף.
יש מים בתא הבישול לאחר השימוש.	לאחר הבישול, ייתכן שיישארו מים בתא הבישול. זה קורה עקב האדים שנוצרים במהלך ההפעלה, אשר מתעבים על המזון וקירות התא הפנימיים.	מעט עיבוי הינו נורמלי. ניתן פשוט לנגב אותו באמצעות מטלית רכה, לחה ושאינה שוחקת.
אין מים במכל המים.	אין מים במכל המים.	יש להוסיף מים למכל המים. הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.
מכל המים ממוקם בצורה לקויה.	מכל המים ממוקם בצורה לקויה.	יש ללחוץ על מכל המים כדי להדק אותו במקומו.
צינור המים הפנימי חסום.	צינור המים הפנימי חסום.	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו השירות החם או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתכם.
מהבהב. ☹️	זוהי התזכורת להסרת האבנית.	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. ראו הפרק 'הסרת אבנית'.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
ישנו מעט עיבוי על הדופן במהלך אידוי, ניקוי בקיטור או הסרת אבנית.	זוהי תופעה רגילה. המכשיר עשוי לשחרר יותר קיטור מפתח יציאת האוויר. ייתכן שקיטור זה יידחף לעבר משטחים סמוכים על-ידי המאוורר הפנימי, מה שיוביל לעיבוי נראה לעין על הקירות.	כדי להבטיח שימוש בטוח ומיטבי, יש לבצע את הפעולות הבאות: - יש להניח את המכשיר במרחק של לפחות 20 ס"מ מהקיר כדי להפחית הצטברות עיבוי. - יש לוודא שפתח יציאת האוויר אינו פונה ישירות לכיוון שקע חשמל כדי להימנע מסכנות חשמליות. - אין להניח מכשירי מטבח אחרים בסמוך ליחידה במהלך ההפעלה. - יש להשתמש בסמרטוט או מטלית רכה כדי לייבש עיבוי שנוצר על משטחים בסביבה.
ישנה דליפת מים מה-Airfryer.	דליפה פנימית (לדוגמה, צינור מים או רכיבים פנימיים). סדקים או נזק כתוצאה מכוח חיצוני. אם המכשיר נפל או עוות, הדבר עלול לגרום לנזק מבני אשר יוביל לדליפות.	יש לפנות אל מוקד שירות הלקוחות במדינה שלכם לקבלת סיוע נוסף.
ייתכן שמכל המים לא מותקן כהלכה או שהוא פגום.		יש להסיר את מכל המים ולהתקין אותו מחדש באופן מאובטח. יש לחפש סדקים או פגמים נראים לעין. אם נמצא פגם, יש לפנות אל מרכז שירות הלקוחות לקבלת סיוע נוסף.
ה-Airfryer אינו מייצר מספיק אדים.	אין מספיק מים במכל המים.	יש לבדוק את מכל המים ולוודא שיש בו מספיק מים.
מכל המים לא הוכנס כהלכה.		יש ללחוץ על מכל המים כדי להדק אותו במקומו.
כניסת המים מלוכלכת או סתומה.		יש לנקות ולשטוף באופן יסודי כדי להסיר סתימות.
ישנה סתימה של מחולל האדים או דליפה מהצינורות.		אם נעשה שימוש במכשיר במשך תקופה ארוכה, ייתכן שמחולל האדים דורש תחזוקה. יש להפעיל את תוכנית הסרת האבנית כדי לנקות את מערכת האדים. אם הבעיה נמשכת לאחר הסרת האבנית, יש לפנות אל מוקד שירות הלקוחות במדינה שלכם לקבלת סיוע נוסף.

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.

(04/2026)



100% 
www.home.id