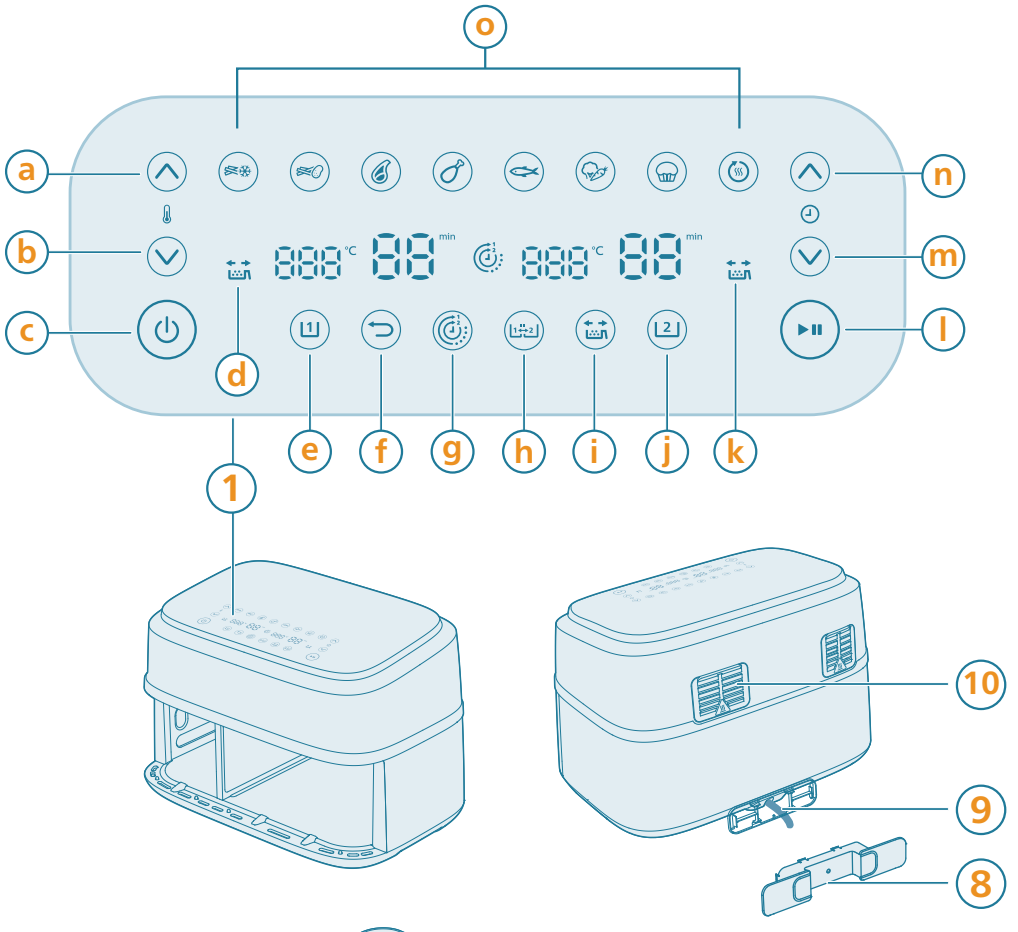
PHILIPS

NA350, NA351
NA352

English 6
Čeština 31
Dansk 56
Deutsch 81
Eesti 104
Español 129
Français 155
Hrvatski 177
Italiano 202
Latviešu 224
Lietuviškai 249
Magyar 275
Nederlands 301
Norsk 327
Polski 352
Português 374
Română 401
Shqip 426
Slovenščina 451
Slovensky 476
Srpski 501
Suomi 526
Svenska 551
Türkçe 576
Ελληνικά 601
Български 630
Македонски 658
Русский 686
Українська 714
Қазақша 741
עברית 769


o
a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
n
1
10
9
8
2
4
3
5
7
NA350/03
NA350/08
6
NA352/04
NA352/08
NA352/24
NA353/14

Contents

Important 6
Recycling 8
Warranty and support 8
Introduction 9
General description 9
Description of functions 9
Before first use 10
Preparations before first use 10
Using the appliance 11
Accessories 21
Cleaning 26
Storage 28
Troubleshooting 28

Important

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

Danger

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

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- 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.

Electromagnetic fields (EMF)

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

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

Introduction

Congratulations and welcome to the Philips Family!

The dual baskets Airfryer allows you to prepare two ingredients of your meals at once. You can synchronize the ingredients cooking times, meaning if the two different ingredients require two different cooking times, you can finish cooking at the same time. The asymmetrical baskets enable you to tailor better the proportion of your ingredients that go into your meal. The large basket is perfect for mains, fries, and whatever you love most. Use the smaller basket for sides, veggies and snacks.

It comes with the NutriU app that gives you step by step guidance and hundreds of mouthwatering meals with specific settings four your Dual Basket Airfryer. Download the app by using the QR code on the pack.

General description

1 Control panel
   a Temperature Up
   b Temperature Down
   c On/Off button
   d Shaking Reminder Indication for small pan
   e Small pan button
   f Back button
   g Time function button
   h Copy function button
   i Shaking reminder button
   j Big pan button
   k Shaking reminder indication for big pan
   l Stop/Start button
   m Time down button
   n Time up button
   o Preset buttons
2 Bottom plate for small pan
3 Small pan
4 Basket for big pan
5 Big pan
6 Double layer with skewers (NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 only)
7 Breakfast kit (NA350/03, NA350/08 only)
8 Cord holder
9 Power cord
10 Air Outlets

Description of functions

Copy function

You can set the time and temperature for one pan and copy the setting with the other pan by pressing the copy function button.

Time function

You can set the time and temperature individually for each pan, and by selecting the time function button, both pans will finish cooking at the same time.

Shaking reminder

By pressing the shaking reminder button you enable the shaking reminder. That means that after half of the cooking time the appliance reminds you of shaking or turning your food.

Presets

You can choose from 8 presets. Presets are cooking programs that give recommendation for temperature and cooking time based on a certain amount of food. For further details see chapter “Cooking with Presets”.

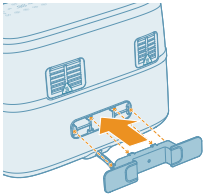
Back Button

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

Sound notifications

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

Before first use



1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").
4 Attach the cord holder to the designated area on the back of the device by clicking it into place.

Caution

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

Preparations before first use

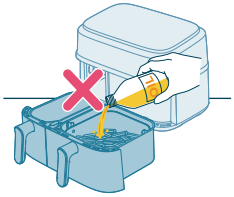
Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

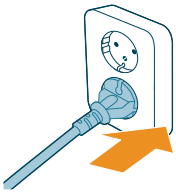
Using the appliance

Airfrying

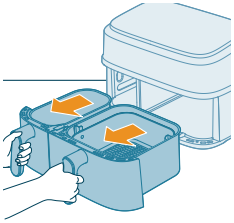


Caution

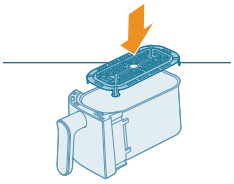
- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.**
- **This appliance is for household use only.**
- **This appliance may produce some smoke when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



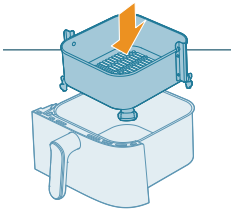
1 Put the plug in the wall outlet.



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



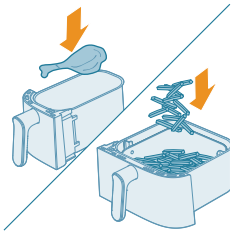
3 Put the bottom plate into the small pan.



4 Put the basket into the big pan.

Note

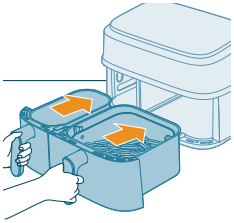
- Make sure that the basket's flaps are correctly positioned on the right and left sides when inserting it into the pan. If you accidentally rotate it by 90 degrees, the basket will not fit in the pan.
- It's normal to apply some force to place the basket in the pan.



5 Put the ingredients in the basket.

Note

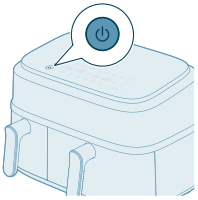
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



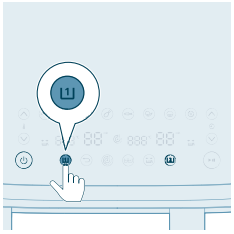
6 Put the pans back into the Airfryer.

Caution

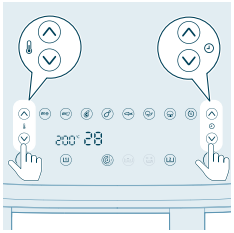
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



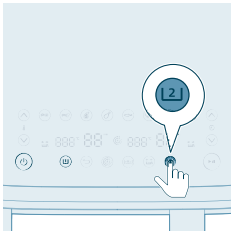
7 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



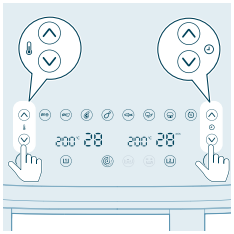
8 Select the small pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.



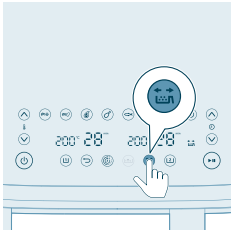
9 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



10 Select the big pan.



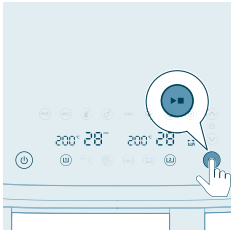
11 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



12 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.

Note

- You can enable or disable the shaking reminder at any time during the cooking choosing the respective pan and then pressing the shaking reminder button.

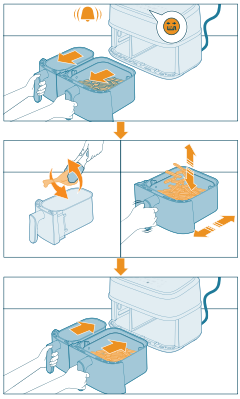


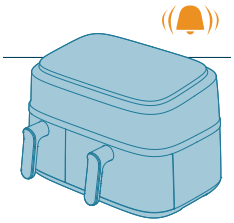
13 Press the Start/Stop button to start the cooking process.

Note:

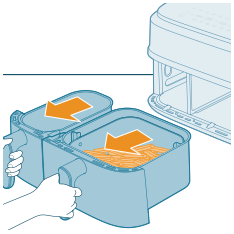
- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table for basic cooking settings for different types of food.
- You can change the cooking settings at any time during the cooking process by selecting the pan and then clicking the up or down buttons.
- If you want that both pans pause cooking just press the Start/Stop button.
- Press the Start/Stop button again. Both pans continue cooking.
- If you want that only one pan pause cooking, select the respective pan first and then press the Start/Stop button.

- Press the Start/Stop button again and the respective pan continues cooking.
- The device is automatically in pause mode when you pull out a pan. The cooking process continues when you put the pan back into the appliance.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.





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



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

Caution

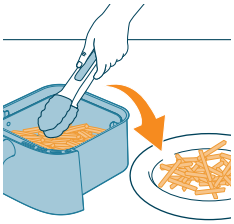
- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

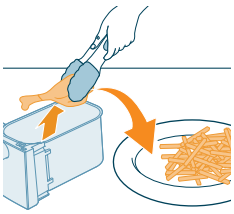
Note

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

Tip

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





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

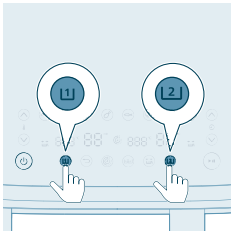
Caution

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

Note

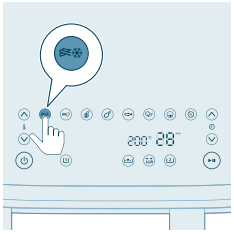
- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket in the pan. Place the basket on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the basket into the pan.

Cooking with a preset



1 Follow steps 1 to 6 in chapter "Airfrying".

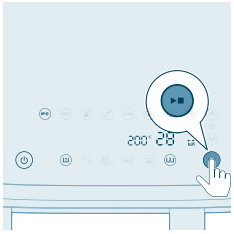
2 Select the pan you want to cook with.



3 Choose the preset.

Tip

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



4 Start the cooking process by pressing the Start/Stop button.

Note

- You can cook with a preset in one pan and with manual settings in the other pan. You can also cook with different presets in each pan and choose the Time function to complete the cooking process for both pans at the same time.

Note: In the following table you can find more information about the presets.

Big pan

Presets	Icon	Tempera-ture	Time (min)	Weight (max.)	Note
Frozen potato based snacks		200 °C	28	800 g / 28 oz	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Fresh fries		180 °C	32	800 g / 28 oz	- Use starchy potatoes. - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut. - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Chicken drumsticks		200 °C	25	8–10 sticks	- 120 g–130 g / 4–5 oz for each drumstick. - Shake, turn or stir in between
Whole fish		180 °C	22	600 g / 21 oz	- Whole fish with 300 g / 11 oz each and turn once during cooking
Meat chops		200 °C	20	600 g / 21 oz	- Slice with 2–2.5 cm thickness, 200 g / 7 oz each slice - Up to 3 meat chops without bone - Turn once
Mixed vegetables		180 °C	22	1000 g / 35 oz	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Use the XL cooking and baking pot (199x189x80 mm) for the big pan
Reheat		160 °C	5	-	- Adjust time according to food item and food amount

Small pan

Presets	Icon	Tempera-ture	Time (min)	Weight (max.)	Note
Frozen potato based snacks		200 °C	25	300 g / 11 oz	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.

Presets	Icon	Tempera-ture	Time (min)	Weight (max.)	Note
Fresh fries		180 °C	30	300 g / 11 oz	- Use mealy potatoes. - 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut. - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil. - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Chicken drumsticks		200 °C	28	4–5 sticks	- 120 g–130 g / 4–5 oz for each drumstick. - Shake, turn or stir in between
Whole fish		180 °C	23	300 g / 11 oz	- Whole fish with 300 g / 11 oz each and turn once during cooking
Meat chops		200 °C	20	400 g / 14 oz	- Slice with 2–2.5 cm thickness, 200 g / 7 oz each slice - Up to 2 meat chops without bone - Turn once
Mixed vegetables		180 °C	25	400 g / 14 oz	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		160 °C	20	6 muffin cups	- Use muffin cups
Reheat		160 °C	5	-	- Adjust time according to food item and food amount

Making home-made fries

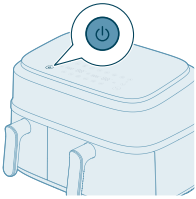
To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the big pan you need 800 g /28 oz and for the small pan 300 g / 11 oz of peeled potatoes.
- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 800 g / 28 oz for an even result. Larger quantities of fries tend to be less crispy than smaller portions.

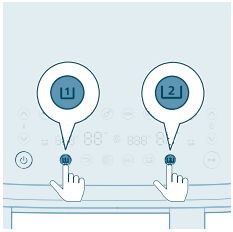
1 Peel the potatoes and cut into fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick).
2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

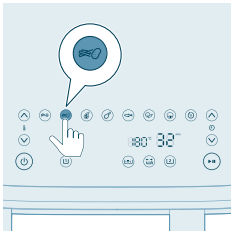
- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.



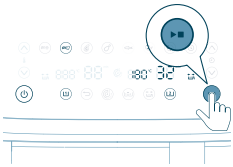
6 Put the sticks into the basket.
7 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



8 Choose a pan.



9 Select the preset for “Homemade Fries.”



10 Start the cooking process by pressing the start/stop button.
11 Shake the pan twice when you hear the sound signal of the shaking reminder.

Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

Note

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the pan 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Ingredients	Big pan Min. – Max. amount	Time (min)	Temper-ature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200°C	- Shake, turn, or stir twice in between
Homemade fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180°C	- Shake, turn, or stir twice in between
Frozen chicken nuggets	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Frozen spring rolls	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1–4 patties	11–18	200 °C	- Turn halfway
Meat loaf	1200 g / 42 oz	55–60	150°C	- Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 150 g / 5 oz)	1–4 chops	15–20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	2–10 pieces	11–15	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2–10 pieces	17–27	180°C	- Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1–5 pieces	15–25	180°C	- Turn halfway
Whole chicken	1200 g / 42 oz	60–70	180°C	
Whole fish (around 300–400 g / 11–14 oz)	1–3 pieces	20–25	180°C	
Fish filet (around 200 g / 7 oz)	1–5 pieces	25–32	160°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180°C	- Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g / 1.8 oz	1–9 cups	13–15	160°C	- Use muffin cups
Cake	500 g / 18 oz	50–60	140°C	- Use the XL cooking and baking pot - Check the doneness before you take out the cake

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temper-ature	Note
Pre–baked bread/rolls (around 60 g / 2 oz)	1–6 pieces	6–8	200°C	
Homemade bread	550 g / 28 oz	45–55	150°C	- Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take out the bread

Small pan

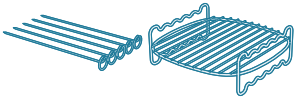
Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temper-ature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200°C	- Shake, turn, or stir twice in between
Homemade fries (10x10 mm / 0.4x0.4 in thick)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180°C	- Shake, turn, or stir twice in between
Frozen chicken nuggets	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Frozen spring rolls	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200 °C	- Turn halfway
Meat chops without bone (around 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	2–6 pieces	11–15	200°C	- Shake, turn, or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2–5 pieces	17–28	180°C	- Shake, turn, or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1–3 pieces	20–30	180°C	- Turn halfway
Whole fish (around 300–400 g / 11–14 oz)	1 piece	20–25	180°C	
Fish filet (around 200 g / 7 oz)	1–2 pieces	25–32	160°C	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180°C	- Set the cooking time according to your own taste - Shake, turn or stir halfway

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temper-ature	Note
Muffins (around 50 g / 1.8 oz	2–6 cups	13–20	160°C	- Use muffin cups
Pre–baked bread/rolls (around 60 g / 2 oz)	1–3 pieces	6–8	200°C	

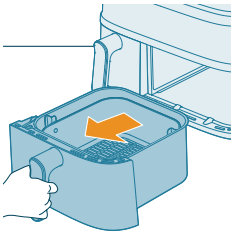
Accessories

Using the double layer

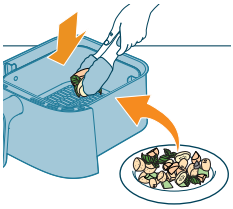
The double layer and skewer come with the following models: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



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



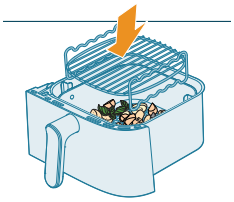
1 Remove the big pan from the appliance.



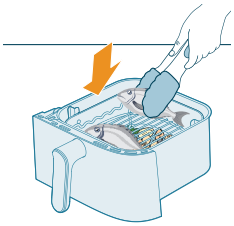
2 Place the desired food into the basket.

Note:

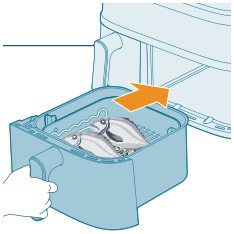
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.



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



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

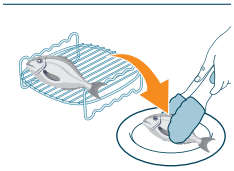


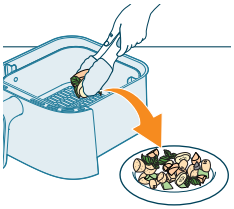
5 Insert the pan into the appliance and adjust the time and temperature as specified in the following table. Once ready, press the start button.

Dishes	Weight (raw)	Cooking time	Tempera-ture	Note
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Thin frozen fries	400 g / 14 oz			
Frozen chicken wings	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Frozen chicken burger patties	350 g / 12 oz			
Corncobs	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	- 3 pieces of corncobs
Potato wedges	500 g / 18 oz			
Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	- 2 pieces of whole fish
Baked potato (quartered)	350 g / 12 oz			
Whole mushrooms	200 g / 7 oz	12–14 min	200°C	
King prawns with skin	400 g / 14 oz			
Grilled cheese or tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	- Turn the grilled cheese or tofu halfway through the cooking time
Mixed vegetables	500 g / 18 oz			

Note:

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





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

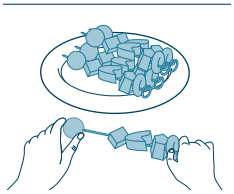
Caution

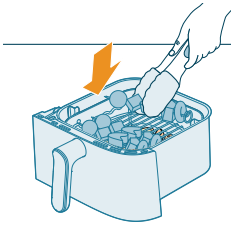
- **Be cautious when removing the double layer as it becomes hot during cooking.**

Using the skewer

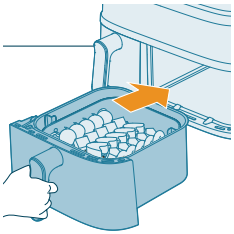
The skewer can be used in combination with the double layer.

1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers.

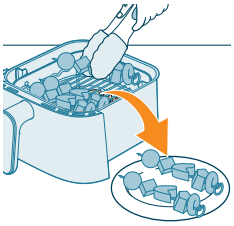




2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer.



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



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

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

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

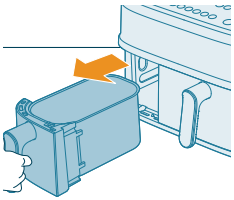
Using the breakfast kit

The breakfast kit comes with the following models: NA350/03, NA350/08.

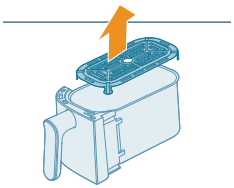
The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution

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



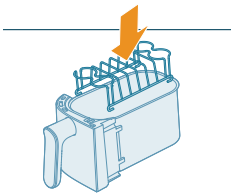
1 Remove the small pan from the appliance.



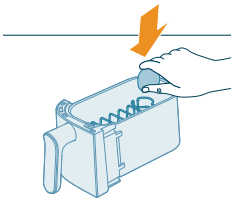
2 Take the bottom plate out of the pan.

Note:

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



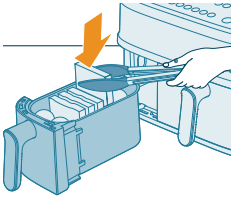
3 Place the breakfast kit into the small pan.



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

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

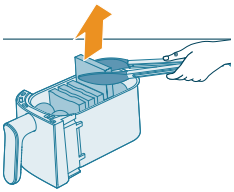
Breakfast kit	Amount	Cooking time	Temperature	Note
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	180°C	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	5 pieces	5–6 min		



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

Tip:

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



7 Once cooking is complete, use tongs to carefully remove the eggs and toast.

Please refer to the food table below for specific cooking times and temperatures.

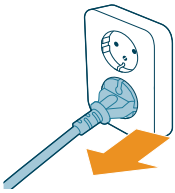
Cleaning

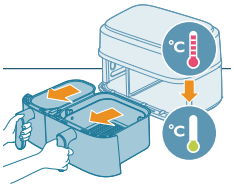
Warning

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

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

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





Tip

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

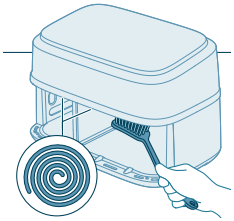
2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

3 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

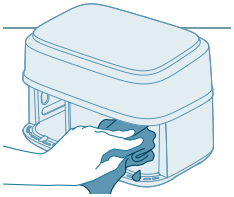
Tip

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

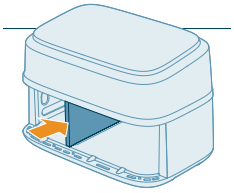
4 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



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



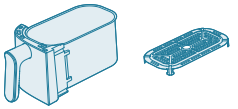
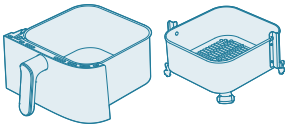
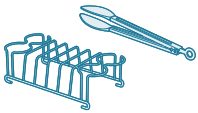
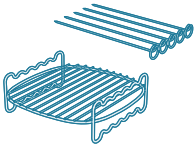
6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.



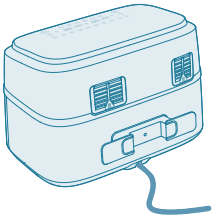
Note

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

Cleaning table

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Storage



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

Note

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.

Problem	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1".	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again. If your display still shows "E1", call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
The screen on the Airfryer shows "E4–E12".	The device might have a malfunction.	Try to plug out and plug in the device. If this does not help please call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Obsah

Důležité informace 31
Recyklace 33
Záruka a podpora 33
Úvod 34
Všeobecný popis 34
Popis funkcí 34
Před prvním použitím 35
Příprava před prvním použitím 35
Použití přístroje 36
Příslušenství 46
Čištění 51
Uskladnění 53
Řešení problémů 54

Důležité informace

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

Nebezpečí

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

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.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která mohou hrozit.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj neumisťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravině.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- Fritéza Airfryer má dvě varné komory a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do stejné zásuvky. Může dojít k pádu elektrického jističe ve vašem domě a zásuvka nebude fungovat.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 ºC a 40 ºC.
- 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 neumisťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba, košík a 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.

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 svěřte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte, aby suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a nikoli tmavé nebo hnědé.
- Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- 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.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

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 poskytuje na tento produkt po zakoupení dvouletou záruku. 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 nebo uplatnit záruku, navštivte náš web **www.philips.com/support**.

Úvod

Gratulujeme a vítáme vás do rodiny Philips!

S fritézou Airfryer se dvěma nádobami můžete připravit dvě přísady vašich pokrmů najednou. Můžete synchronizovat dobu vaření přísad, což znamená, že když se doba vaření jednotlivých přísad liší, můžete je obě dovařit ve stejný čas. Díky asymetrickým přihrádkám můžete lépe upravit množství přísad, které použijete do svého pokrmu. Velký košík se hodí na hlavní jídla, hranolky a cokoli, co máte nejraději. Do menšího košíku můžete dát přílohu, zeleninu a svačinu.

Součástí je aplikace NutriU, která obsahuje podrobné rady a stovky receptů na lahodné pokrmy, včetně konkrétních nastavení pro vaši fritézu Airfryer se dvěma košíky. Stáhněte si aplikaci pomocí kódu QR umístěného na balení.

Všeobecný popis

1 Ovládací panel
   a Zvýšení teploty
   b Snížení teploty
   c Tlačítko vypínače
   d Indikátor upozornění na protřepání pro malou nádobu
   e Tlačítko malé nádoby
   f Tlačítko zpět
   g Tlačítko funkce času
   h Tlačítko kopírování funkce
   i Tlačítko upozornění na protřepání
   j Tlačítko velké nádoby
   k Tlačítko upozornění na protřepání pro velkou nádobu
   l Tlačítko spuštění/zastavení
   m Tlačítko snížení času
   n Tlačítko zvýšení času
   o Tlačítka přednastavení
2 Spodní deska pro malou nádobu
3 Malá nádoba
4 Košík pro velkou nádobu
5 Velká nádoba
6 Dvě vrstvy se špízy (pouze NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Snídaňová sada (pouze NA350/03, NA350/08)
8 Držák kabelu
9 Napájecí kabel
10 Výstupy vzduchu

Popis funkcí

Funkce kopírování

Můžete nastavit čas a teplotu pro jednu nádobu a použít toto nastavení na druhou nádobu stisknutím tlačítka kopírování funkce.

Funkce času

Čas a teplotu můžete nastavit jednotlivě pro každou nádobu a stisknutím tlačítka funkce času bude vaření u obou přihrádek dokončeno současně.

Upozornění na protřepání

Stisknutím tlačítka upozornění na protřepání povolíte upozornění na protřepání. To znamená, že v druhé polovině vaření vás zařízení upozorní, abyste jídlo protřepali nebo otočili.

Předvolby

Můžete si vybrat z osmi předvoleb. Předvolby jsou programy vaření, které obsahují doporučení pro nastavení teploty a doby vaření založené na množství jídla. Podrobnější informace najdete v kapitole „Vaření pomocí předvoleb".

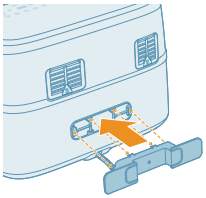
Tlačítko zpět

Tlačítko zpět můžete použít, když omylem zvolíte nesprávnou předvolbu.

Zvuková upozornění

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

Před prvním použitím



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

Upozornění

- **Držák kabelu slouží také jako distanční podložka; vytvořením prostoru mezi zařízením a zdí zabraňuje akumulaci tepla.**

Příprava před prvním použitím

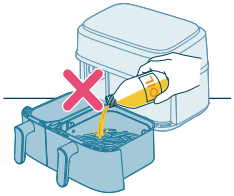
Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.

Note

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

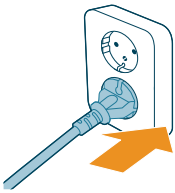
Použití přístroje

Fritování ve fritéze Airfryer

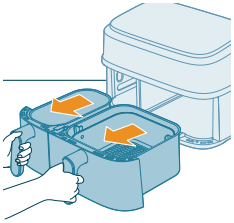


Upozornění

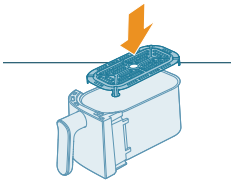
- **Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.**
- **Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky a otočné ovladače. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.**
- **Přístroj je určen výhradně k použití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



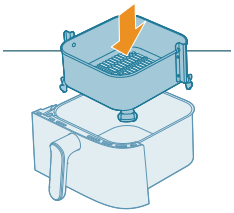
1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



2 Zatažením za rukojeť vyjměte nádobu s košíkem z přístroje.



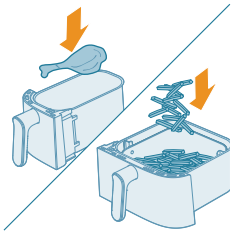
3 Umístěte spodní desku do malé nádoby.



4 Vložte košík do velké nádoby.

Note

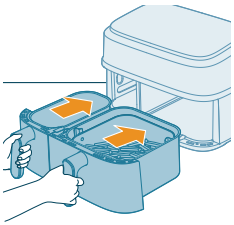
- Ujistěte se, že jsou chlopně košíku při vkládání do nádoby správně umístěny na pravé a levé straně. Pokud jej omylem otočíte o 90 stupňů, košík se do nádoby nebude vejít.
- Při umísťování košíku do nádoby je třeba trochu zatlačit.



5 Do košíku vložte suroviny.

Note

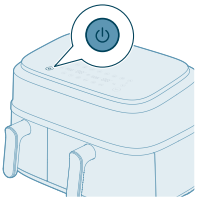
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani košík nepřeplňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.



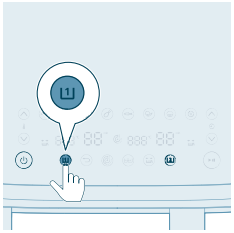
6 Zasuňte nádoby zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

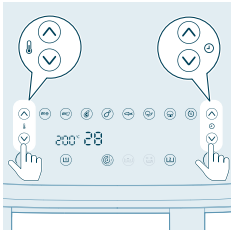
- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**



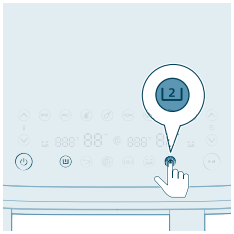
7 Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zapněte přístroj.



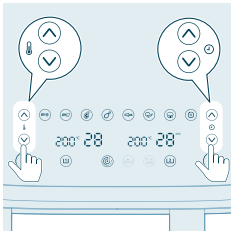
8 Vyberte malou nádobu. Indikace času a teploty na levé straně začne blikat.



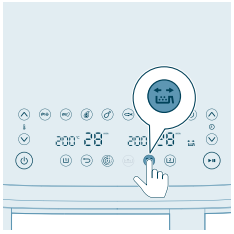
9 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.



10 Vyberte velkou nádobu.



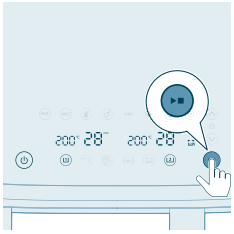
11 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.



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

Note

- Upozornění na protřepání můžete během vaření kdykoli zapnout nebo vypnout tak, že vyberete příslušnou nádobu, a poté stisknete tlačítko upozornění na protřepání.

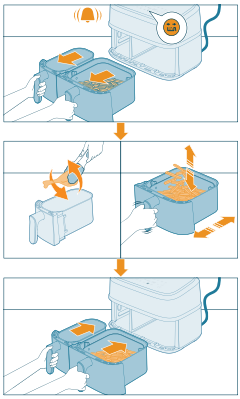


13 Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení spusťte vaření.

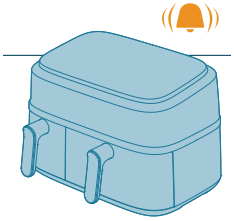
Poznámka:

- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Základní nastavení pro přípravu různých typů pokrmů najdete v tabulce pokrmů.
- Předvolby vaření můžete během vaření kdykoli změnit, když vyberete nádobu a stisknete tlačítko nahoru nebo dolů.
- Pokud chcete pozastavit vaření u obou přihrádek, stiskněte tlačítko spuštění/zastavení.
- Stiskněte tlačítko spuštění/zastavení znovu. Vaření u obou přihrádek bude pokračovat.

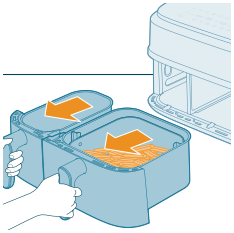
- Chcete-li, aby bylo pozastaveno vaření pouze u jedné nádoby, vyberte příslušnou nádobu a poté stiskněte tlačítko spuštění/zastavení.
- Stiskněte tlačítko spuštění/zastavení znovu a vaření u příslušné nádoby bude pokračovat.
- Zařízení se automaticky přepne do režimu pozastavení, když vytáhnete nádobu. Vaření bude pokračovat po opětovném vložení nádoby do přístroje.



- Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů"). Chcete-li suroviny protřepat, vytáhněte nádobu z přístroje a nad dřezem s ní zatřeste. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.



14 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



15 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

Upozornění

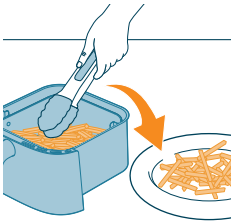
- **Nádoba fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku apod.), když ji vyjmete ze zařízení.**

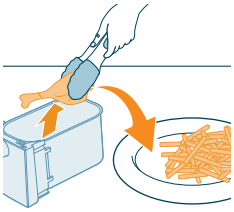
Note

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

Upozornění

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





16 Opatrně vyjměte přísady (např. hranolky) z nádoby pomocí kleštiček.

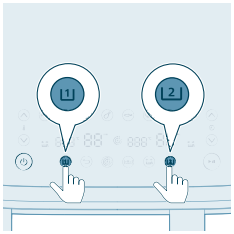
Upozornění

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

Note

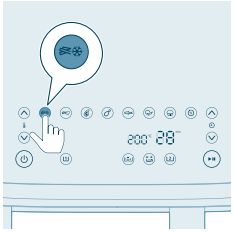
- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk ze surovin se ukládají na dně nádoby.
- Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky surovin, před protřesením nebo před vložením košíku zpět do nádoby veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte košík na žáruvzdorný povrch. Při vylévání přebytečného oleje nebo vypečeného tuku používejte rukavice určené k bezpečné manipulaci v troubě. Vraťte košík do nádoby.

Vaření pomocí předvolby



1 Postupujte podle kroků 1 až 6 v kapitole „Fritování".

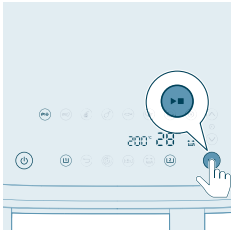
2 Vyberte nádobu, kterou chcete použít pro vaření.



3 Vyberte předvolbu.

Upozornění

- Chcete-li předvolbu změnit, stiskněte tlačítko Zpět a vyberte požadovanou předvolbu.



4 Spusťte přípravu stisknutím tlačítka spuštění/zastavení.

Note

- Můžete vařit s předvolbou v jedné nádobě a s ručním nastavením v druhé nádobě. Můžete také vařit s odlišnými předvolbami pro jednotlivé nádoby a výběrem funkce času bude příprava jídla v obou nádobách dokončena současně.

Poznámka: V následující tabulce najdete další informace o předvolbách.

Velká nádoba

Předvolby	Ikona	Teplota	Čas (min)	Hmotnost (max.)	Poznámka
Svačiny obsahující mražené brambory		200 °C	28	800 g / 28 oz	- Mražené bramborové pokrmy jako hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky apod. - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Čerstvé hranolky		180 °C	32	800 g / 28 oz	- Použijte moučnaté brambory. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4, nakrájené nahrubo. - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíci oleje. - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Kuřecí stehna		200 °C	25	8–10 kusů	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno. - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Celá ryba		180 °C	22	600 g / 21 uncí	- Celá ryba o hmotnosti 300 g / 11 uncí a během vaření jednou otočte
Kotlety		200 °C	20	600 g / 21 uncí	- Kotleta o tloušťce 2–2,5 cm, každá o hmotnosti 200 g / 7 uncí - Až 3 kotlety bez kosti - Otočte jednou
Zeleninová směs		180 °C	22	1 000 g / 35 - oz	- Nakrájené na hrubo - Zeleninová směs (lilek, cuketa, paprika, cibule)
Koláč		140 °C	50	1 000 g / 35 - oz	- Pro velkou nádobu použijte velký pekáč na vaření a pečení (199x189x80 mm)
Ohřev		160 °C	5	-	- Nastavte čas podle potraviny a množství

Předvolby	Ikona	Malá nádoba Teplota	Čas (min)	Hmotnost (max.)	Poznámka
Svačiny obsahující mražené brambory		200 °C	25	300 g / 11 uncí	- Mražené bramborové pokrmy jako hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky apod. - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Čerstvé hranolky		180 °C	30	300 g / 11 uncí	- Použijte moučnaté brambory. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4, nakrájené nahrubo. - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžíci oleje. - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Kuřecí stehna		200 °C	28	4–5 kusů	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno. - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Celá ryba		180 °C	23	300 g / 11 uncí	- Celá ryba o hmotnosti 300 g / 11 uncí a během vaření jednou otočte
Kotlety		200 °C	20	400 g / 14 uncí	- Kotleta o tloušťce 2–2,5 cm, každá o hmotnosti 200 g / 7 uncí - Až 2 kotlety bez kosti - Otočte jednou
Zeleninová směs		180 °C	25	400 g / 14 uncí	- Nakrájené na hrubo - Zeleninová směs (lilek, cuketa, paprika, cibule)
Koláč		160 °C	20	6 formiček na muffiny	- Použijte formičky na muffiny
Ohřev		160 °C	5	-	- Nastavte čas podle potraviny a množství

Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Pro velkou nádobu potřebujete 800 g / 28 uncí a pro malou nádobu 300 g / 11 uncí oloupaných brambor.
- Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.

- Nejvhodnější je fritovat hranolky v dávkách po 800 g/ 28 uncí, aby se propekly rovnoměrně. Větší množství hranolek způsobuje, že bývají méně křupavé než menší porce.

1 Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (tloušťka 10x10 mm / 0,4x0,4 palců).

2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.

3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.

4 Nalijte do mísy jednu lžíci oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.

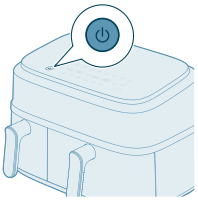
5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.

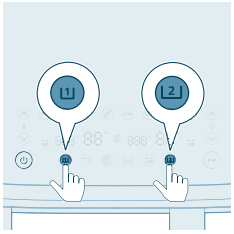
Note

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

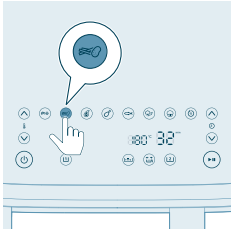
6 Vložte hranolky do košíku.

7 Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zapněte přístroj.





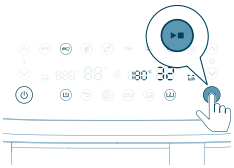
8 Vyberte nádobu.



9 Vyberte předvolbu „Domácí hranolky“.

10 Spusťte přípravu stisknutím tlačítka spuštění/zastavení.

11 Když uslyšíte upozornění na protřepání, protřepte nádobu dvakrát.



Tabulka pokrmů

S pomocí níže uvedené tabulky můžete vybrat základní nastavení pro typy pokrmů, které chcete připravit.

Poznámka

- Nezapomeňte, že tato nastavení jsou orientační. Suroviny jsou různého původu, velikosti, tvaru i značky, proto nejlepší nastavení pro vaše suroviny nemůžeme zaručit.
- Při přípravě většího množství jídla (např. hranolky, krevety, kuřecí paličky, mražené pokrmy) ingredience v nádobě dvakrát až třikrát protřeste, otočte nebo promíchejte, aby se propekly stejnoměrně.

Velká nádoba

Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 , 3 palce)	200–800 g / 7–46 uncí	14–31	200 °C	- Dvakrát protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Domácí hranolky (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	200–800 g / 7–46 uncí	20–40	180 °C	- Dvakrát protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Mražené kuřecí medailonky	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	200–600 g / 7–21 uncí	10–20	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	1–4 karbanátky	11–18	200 °C	- V polovině otočte
Sekaná pečeně	1 200 g / 42 uncí	55–60	150 °C	- Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba150 g / 5 oz)	1–4 kotlety	15–20	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 oz)	2–10 kusů	11–15	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	2–10 kusů	17–27	180 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	1–5 kusů	15–25	180 °C	- V polovině otočte

Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Celé kuře	1 200 g / 42 uncí	60–70	180 °C	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	1–3 kusy	20–25	180 °C	
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 oz)	1–5 kusů	25–32	160 °C	
Směs zeleniny (hrubě krájená)	200–1 000 g / 7–28 uncí	10–22	180 °C	- Čas přípravy nastavte podle chuti - V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 uncí)	1–9 košíčků	13–15	160 °C	- Použijte formičky na muffiny
Koláč	500 g / 18 uncí	50–60	140 °C	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Před vyjmutím koláče zkontrolujte, zda je propečený
Předpečený chléb / rohlíky (zhruba 60 g / 2 unce)	1–6 kusů	6–8	200 °C	
Domácí chléb	550 g / 28 uncí	45–55	150 °C	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa. - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený

Malá nádoba

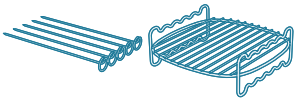
Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 , 3 palce)	100–300 g / 4–11 uncí	14–28	200 °C	- Dvakrát protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Domácí hranolky (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	100–300 g / 4–11 uncí	20–30	180 °C	- Dvakrát protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Mražené kuřecí medailonky	100–300 g / 4–11 uncí	9–20	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	100–300 g / 4–11 uncí	9–20	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 uncí	16–21	200 °C	- V polovině otočte

Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Kotlety bez kosti (zhruba150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 uncí	15–20	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 oz)	2–6 kusů	11–15	200 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	2–5 kusů	17–28	180 °C	- V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	1–3 kusy	20–30	180 °C	- V polovině otočte
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	1 kus	20–25	180 °C	
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 oz)	1–2 kusy	25–32	160 °C	
Směs zeleniny (hrubě krájená)	200–400 g / 7–14 uncí	12–25	180 °C	- Čas přípravy nastavte podle chuti - V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 uncí)	2–6 košíčků	13–20	160 °C	- Použijte formičky na muffiny
Předpečený chléb / rohlíky (zhruba 60 g / 2 unce)	1–3 kusy	6–8	200 °C	

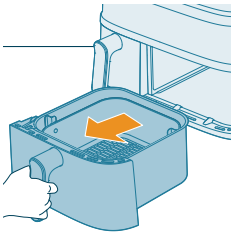
Příslušenství

Použití dvojité vrstvy

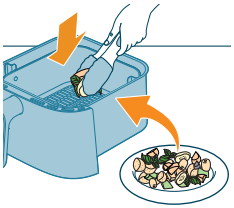
Dvojitá vrstva a špízy jsou k dostání s těmito modely: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



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



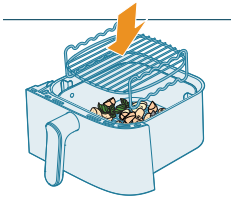
1 Vyjměte ze zařízení velkou nádobu.



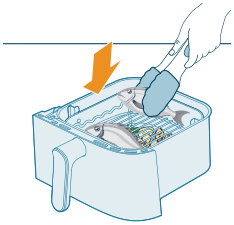
2 Umístěte do ní požadované suroviny.

Poznámka:

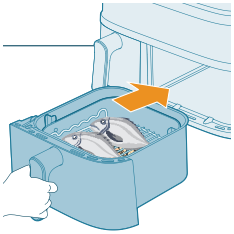
- Pro doporučení toho, co a jak dlouho vařit ve druhé vrstvě, prohlédněte si tabulku pokrmů.



3 Na nádobu připevněte druhou vrstvu.



4 Do vrstvy umístěte druhou porci jídla.



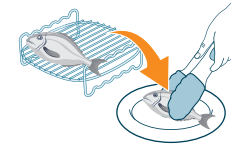
5 Umístěte nádobu do spotřebiče a nastavte časovač a teplotu tak, jak je uvedeno v následující tabulce. Jakmile jste připraveni, stiskněte tlačítko Start.

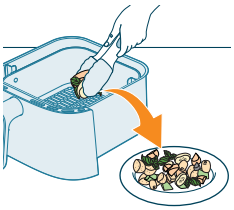
Pokrmy	Váha (čistá)	Doba vaření	Teplota	Poznámka
Mražené kuřecí medailonky	300 g / 11 uncí	17–20 min	180 °C	
Tenké mražené hranolky	400 g / 14 uncí			
Mražená kuřecí křidélka	450 g / 16 uncí	16–20 min	200 °C	
Mražené kuřecí hamburgery	350 g / 12 uncí			

Klasy kukuřice	800–1000 g / 28–14 uncí	24–28 min	180 °C	-	3 kusy kukuřičných klasů
Bramborové měsíčky	500 g / 18 uncí				
Mořan zlatý	500–600 g / 18–21 uncí	18–20 min	200 °C	-	2 ks celé ryby
Rozčtvrcené pečené brambory	350 g / 12 uncí				
Celé houby	200 g / 7 uncí	12–14 min	200 °C		
Obří krevety s kůží	400 g / 14 uncí				
Grilovaný sýr nebo tofu	250 g / 9 uncí	15–18 min	180 °C	-	Během vaření grilovaný sýr nebo tofu otočte
Zeleninová směs	500 g / 18 uncí				

Poznámka:

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





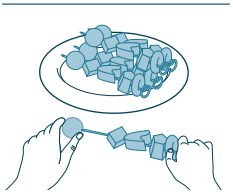
6 Jakmile ukončíte vaření, použijte rukavice a kleště, kterými pokrmy vyjmete z nádoby.

Upozornění

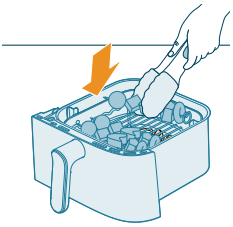
- **Dvojitá vrstva je během vaření horká, dávejte proto pozor při jejím vytahování.**

Použití špízu

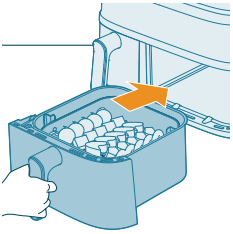
Špíz lze použít v kombinaci se dvěma vrstvami.



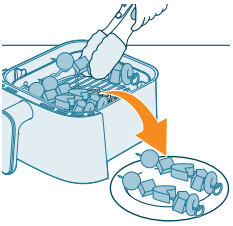
1 Vytvořte špízy z masa a zeleniny.



2 Vložte špízy do drážek ve druhé vrstvě.



3 Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje.
4 Nastavte čas podle specifické tabulky a začněte vařit.



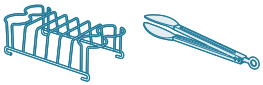
5 Jakmile je vaření u konce, použijte rukavice a kleště, pomocí kterých jídlo vytáhněte ven.

Pro dobu a teplotu vaření si prohlédněte tabulku s doporučeními.

Obsah nádoby	Porce	Doba vaření	Teplota	Poznámka
5 špízů	5 špízů	15–18 min	180 °C	- Pokladťe spodek nádoby zeleninou a špízy položte na druhou vrstvu.
Zeleninová směs	500 g			

Použití snídaňové sady

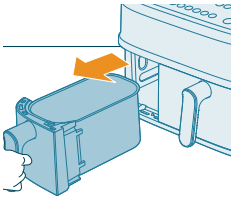
Snídaňová sada je k dostání s modely NA350/03, NA350/08.



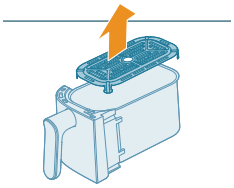
Snídaňový set vám umožňuje uvařit až 4 vejce a 4 tousty zároveň.

Upozornění

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



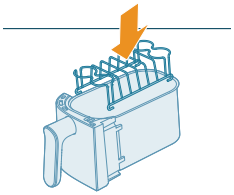
1 Vyjměte ze zařízení malou nádobu.



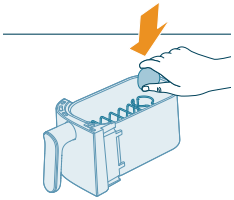
2 Vyjměte z nádoby horní patro.

Poznámka:

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



3 Vložte snídaňovou sadu do malé nádoby.

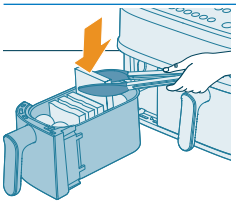


4 Umístěte do sady až 4 vejce a vložte sadu zpět do přístroje.

5 Upravte dobu a teplotu podle tabulky a stiskněte tlačíko Start.

Snídaňová sada	Množství	Doba vaření	Teplota	Poznámka

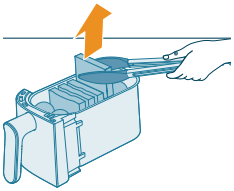
Vejce natvrdo	4 vejce	10–12 min	180 °C	- Nejdříve vařte vejce. V polovině vaření přidejte tousty.
Vejce naměkko	4 vejce	8–10 min		
Toust	5 kusy	5–6 min		



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

Tip:

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



7 Jakmile je vaření u konce, pomocí kleští vejce a tousty opatrně vyjměte.

Informace o čase a teplotě vaření naleznete v tabulce níže.

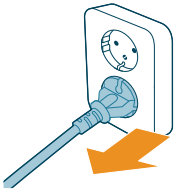
Čištění

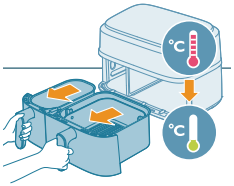
Varování

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

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

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





Upozornění

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

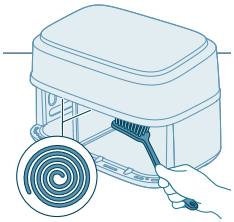
2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

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

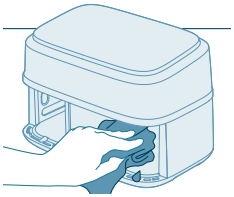
Upozornění

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

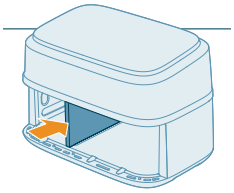
4 Abyste zabránili poškrábání, jemně otřete vnější povrch přístroje čistým a měkkým hadříkem. Nejprve jej otřete vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.



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



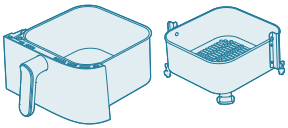
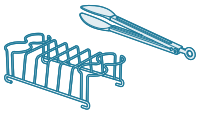
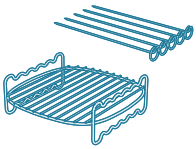
6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.



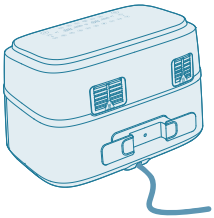
Note

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

Tabulka čištění

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Uskladnění



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

Note

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

Řešení problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.
		Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:
		Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.

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

Indhold

Vigtigt 56
Genbrug 58
Reklamationsret og support 58
Indledning 59
Generel beskrivelse 59
Beskrivelse af funktioner 59
Før apparatet tages i brug 60
Forberedelser før første anvendelse 60
Sådan bruges apparatet 61
Tilbehør 71
Rengøring 76
Opbevaring 78
Fejlfinding 79

Vigtigt

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

Fare

- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- 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 kurven 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 ledningsholderen monteres på enheden.

Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lyse ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- 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.
- Fyld aldrig olie i beholderen.
- Da denne Airfryer har to tilberedningskamre, er dens elektriske energi høj. Brug ikke andre kraftige apparater på samme kredsløb på samme tid (f.eks. elkedler, 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 ºC og 40 ºC.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen, kurven 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.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.

- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.
- Fjern 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 letfordærvelige 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.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

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 tilbyder to års garanti efter købet af dette produkt. Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Du kan finde flere oplysninger eller gøre brug af garantien ved at besøge vores websted **www.philips.com/support**.

Indledning

Tillykke og velkommen hos Philips!

Airfryeren med to kurve giver dig mulighed for at tilberede to ingredienser til dine måltider på én gang. Du kan synkronisere ingrediensernes tilberedningstid, hvilket betyder, at hvis de to forskellige ingredienser kræver to forskellige tilberedningstider, kan du afslutte tilberedningen på samme tid. Med de asymmetriske kurve kan du nemmere tilpasse andelen af de ingredienser, der indgår i dit måltid. Den store kurv er perfekt til hovedretter, pomfritter og andre livretter. Brug den mindre kurv til tilbehør, grøntsager og snacks.

Den leveres med NutriU-appen, som indeholder trinvis vejledning og hundredvis af lækre måltider med specifikke indstillinger til din Dual Basket Airfryer. Download appen ved hjælp af QR-koden på pakken.

Generel beskrivelse

1 Kontrolpanel
   a Temperatur op
   b Temperatur ned
   c Afbryderknap
   d Rystepåmindelse for lille beholder
   e Knap til lille beholder
   f Tilbageknap
   g Knap til tidsfunktion
   h Knap til kopiering af funktion
   i Knappen rystepåmindelse
   j Knap til stor beholder
   k Rystepåmindelse for stor beholder
   l Stop/Start-knap
   m Knappen tid ned
   n Knappen tid op
   o Forudindstillingsknapper
2 Bundplade til lille beholder
3 Lille beholder
4 Kurv til stor beholder
5 Stor beholder
6 Dobbeltlag med grillspyd (kun NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Morgenmadssæt (kun NA350/03, NA350/08)
8 Ledningsholder
9 Netledning
10 Luftudtag

Beskrivelse af funktioner

Kopiér funktion

Du kan indstille tid og temperatur for én beholder og kopiere indstillingen for den anden beholder ved at trykke på knappen til kopiering af funktion.

Tidsfunktion

Du kan indstille tid og temperatur individuelt for hver beholder, og ved at vælge tidsknappen, vil begge beholdere afslutte tilberedningen på samme tid.

Rystepåmindelse

Når du trykker på rystepåmindelsesknappen, aktiveres rystepåmindelsen. Det betyder, at apparatet efter halvdelen af tilberedningstiden minder dig om at ryste eller vende maden.

Faste indstillinger

Du kan vælge mellem 8 faste indstillinger. Faste indstillinger er tilberedningsprogrammer, der anbefaler temperatur og tilberedningstid baseret på en bestemt mængde mad. Du kan se yderligere oplysninger i kapitlet "Madlavning med faste indstillinger".

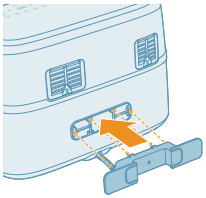
Tilbageknap

Brug tilbageknappen, hvis du ved en fejl har valgt den forkerte indstilling.

Lydmeddelelser

Nogle gange høres en lyd, f.eks. når apparatet er færdig med at tilberede maden, eller når der er behov for handling under tilberedningen, f.eks. at ryste eller vende maden.

Før apparatet tages i brug



1 Fjern al emballagen.
2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
3 Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").
4 Fastgør ledningsholderen til det angivne område bag på enheden ved at klikke den på plads.

Forsigtig

- **Ledningsholderen fungerer også som et afstandsstykke ved at skabe afstand mellem enheden og væggen for at forhindre varmeophobning.**

Forberedelser før første anvendelse

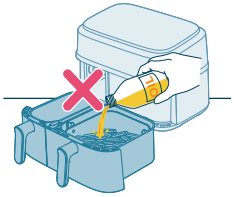
Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmefast underlag.

Bemærk

- Placer ikke noget oven på eller på siderne af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.
- Undlad at stille det kørende apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.

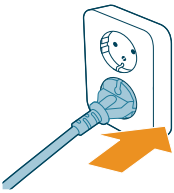
Sådan bruges apparatet

Airfrying

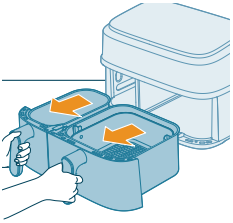


Forsigtig

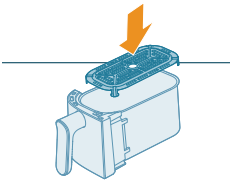
- **Dette er en Airfryer, der arbejder med varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i beholderen.**
- **Undgå at berøre varme overflader. Brug håndtag eller knapper. Brug grydelapper, når du håndterer den varme beholder.**
- **Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.**
- **Dette apparat ryger måske en smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.**
- **Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.**



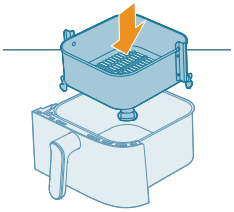
1 Sæt stikket i stikkontakten.



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



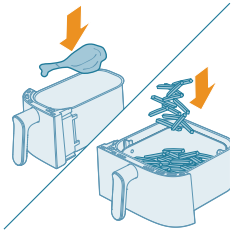
3 Placer bundpladen i den lille beholder.



4 Placer kurven i den store beholder.

Bemærk

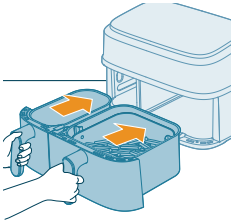
- Sørg for, at kurvens klapper er placeret korrekt i højre og venstre side, når du indsætter den i beholderen. Hvis du ved et uheld roterer den 90 grader, passer kurven ikke ind i beholderen.
- Det er normalt at anvende lidt kraft for at placere kurven i beholderen.



5 Tilsæt ingredienserne til kurven.

Bemærk

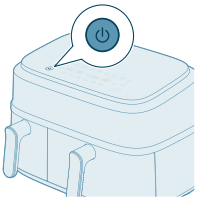
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



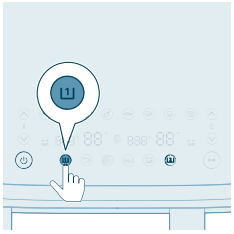
6 Sæt beholderne tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

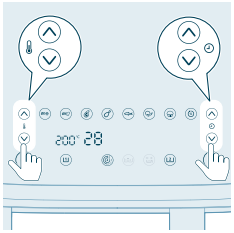
- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**



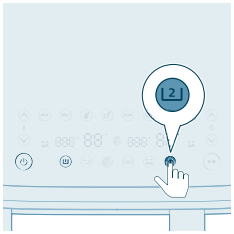
7 Tryk på afbryderknappen for at tænde apparatet.



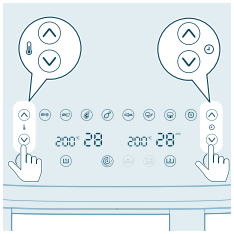
8 Vælg den lille beholder. Tids- og temperaturvisningen i venstre side begynder at blinke.



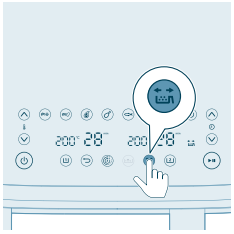
9 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur.



10 Vælg den store beholder.



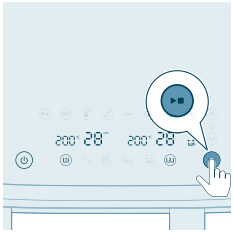
11 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur.



12 Tryk på rystepåmindelsesknappen for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen.

Bemærk

- Du kan når som helst aktivere eller deaktivere rystepåmindelsen under tilberedningen ved at vælge den pågældende beholder og derefter trykke på rystepåmindelsesknappen.

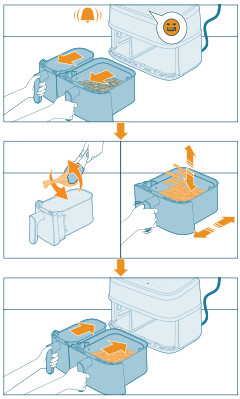


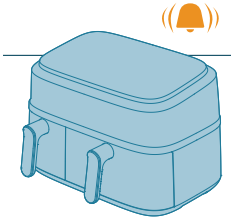
13 Tryk på Start/Stop-knappen for at starte tilberedningen.

Bemærk:

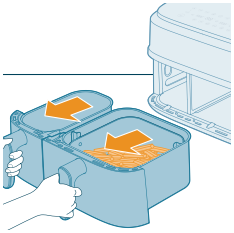
- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Se madtabellen med grundlæggende tilberedningsindstillinger til forskellige typer mad.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at vælge beholderen og derefter klikke på op- eller ned-knapperne.
- Hvis du vil have begge beholdere til at sætte tilberedningen på pause, skal du blot trykke på Start/Stop-knappen.
- Tryk på Start/Stop-knappen igen. Begge beholdere fortsætter tilberedningen.

- Hvis du kun ønsker, at kun en beholder holder pause i tilberedningen, skal du først vælge den pågældende beholder og derefter trykke på Start/Stop-knappen.
- Når du trykker på Start/Stop-knappen igen, fortsætter den pågældende beholder tilberedningen.
- Enheden går automatisk i pausetilstand, når du trækker en beholder ud. Tilberedningen fortsætter, når du sætter beholderen tilbage i apparatet.
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du tage beholderen med kurven ud og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





14 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



15 Træk beholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

Forsigtig

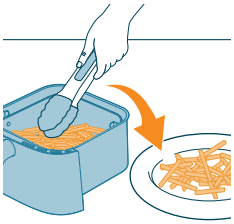
- **Din Airfryers beholder er varm efter tilberedningen. Placer altid beholderen på en varmebestandig overflade (f.eks. bordskåner osv.), når du fjerner den fra enheden.**

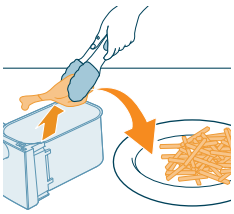
Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe beholderen tilbage i din Airfryer og tilberede yderligere nogle minutter.

Tip

- Du kan holde maden varm i Airfryer ved at indstille temperaturen til 80 grader og indstille tiden til det tidsrum, hvor du vil holde maden varm. Vi anbefaler ikke at holde din mad varm i mere end 30 minutter, da det kan påvirke madens kvalitet.
- Hvis mad som pomfritter mister for meget af deres sprødhed under hold varm-tilstanden, skal du enten forkorte den periode, hvor maden holdes varm ved at slukke for apparatet tidligere eller give dem en ekstra sprødhed ved at varme dem op i 2-3 minutter ved en temperatur på 180 °C.





16 Fjern forsigtigt ingredienserne (f.eks. pomfritter) fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud.**
- **Efter tilberedningen er beholderen, kurven, de indvendige dele og ingredienserne meget varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af beholderen.**

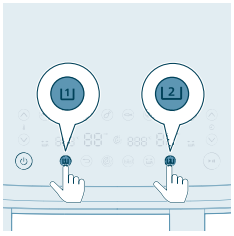
Bemærk

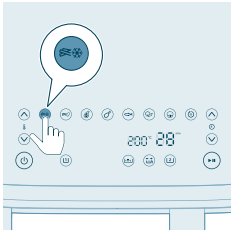
- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.
- Overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienserne opsamles i bunden af beholderen.
- Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt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

Tilberedning med en forudindstilling

1 Følg trin 1 til 6 i kapitlet "Airfrying".

2 Vælg den beholder, du vil bruge.

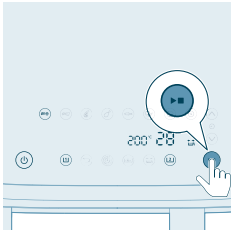




3 Vælg forudindstillingen.

Tip

- For at skifte til en anden forudindstilling skal du trykke på tilbageknappen og vælge den ønskede forudindstilling.



4 Start tilberedningen ved at trykke på Start/Stop-knappen.

Bemærk

- Du kan lave mad med en forudindstilling i én beholder og med manuelle indstillinger i den anden beholder. Du kan også lave mad med forskellige forudindstillinger i hver beholder og vælge tidsfunktionen, så tilberedningen er færdig samtidig for begge beholdere.

Bemærk: I følgende tabel kan du finde flere oplysninger om forudindstillingerne.

Stor beholder

Faste indstillinger	Ikon	Temperatur	Tid (min)	Vægt (maks.)	Bemærk
Frosne kartoffelbaserede snacks		200 °C	28	800 g	- Frosne kartoffelbaserede snacks som frosne pomfritter, kartoffelbåde, criss-cross fries osv. - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Friske pomfritter		180 °C	32	800 g	- Brug melede kartofler. - 10x10 mm tykt skårne. - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Kyllingelår		200 °C	25	8-10 kyllingelår	- 120-130 g for hvert kyllingelår. - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Hel fisk		180 °C	22	600 g	- Hele fisk på 300 g hver, vend én gang under tilberedningen
Koteletter		200 °C	20	600 g	- Skive med tykkelse på 2-2,5 cm, 200 g pr. skive - Op til 3 koteletter uden ben - Vend én gang
Blandede grøntsager		180 °C	22	1000 g	- Grofthakket - Blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg)
Kage		140 °C	50	1000 g	- Brug XL madgryde og bageform (199x189x80 mm) til den store beholder
Opvarmning		160 °C	5	-	- Tilpas tiden i forhold til madvare og madmængde

Lille beholder

Faste indstillinger	Ikon	Temperatur	Tid (min)	Vægt (maks.)	Bemærk
Frosne kartoffelbaserede snacks		200 °C	25	300 g	- Frosne kartoffelbaserede snacks som frosne pomfritter, kartoffelbåde, criss-cross fries osv. - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Friske pomfritter		180 °C	30	300 g	- Brug melede kartofler. - 10x10 mm tykt skårne. - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Kyllingelår		200 °C	28	4-5 kyllingelår	- 120-130 g for hvert kyllingelår. - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Hel fisk		180 °C	23	300 g	- Hele fisk på 300 g hver, vend én gang under tilberedningen
Koteletter		200 °C	20	400 g	- Skive med tykkelse på 2-2,5 cm, 200 g pr. skive - Op til 2 koteletter uden ben - Vend én gang
Blandede grøntsager		180 °C	25	400 g	- Grofthakket - Blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg)
Kage		160 °C	20	6 muffinforme	- Brug muffinforme
Opvarmning		160 °C	5	-	- Tilpas tiden i forhold til madvare og madmængde

Sådan laver du hjemmelavede pomfritter

Sådan laver du lækre hjemmelavede pomfritter i Airfryeren:

- Til den store beholder skal du bruge 800 g og til den lille beholder 300 g skrællede kartofler.
- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pomfritter, f.eks. friske, let melede kartofler.

- Det bedste og ensartede resultat fås ved at luftstege pomfritter i portioner på op til 800 g. Større pomfritter har en tendens til at blive mindre sprøde end mindre pomfritter.

1 Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (8x8 mm tykkelse).

2 Læg kartoffelstavene i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter.

3 Tøm skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.

4 Hæld en spiseskefulde olivenolie i skålen, læg stavene i skålen, og bland, indtil stavene er dækket med olie.

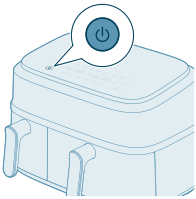
5 Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie bliver i skålen.

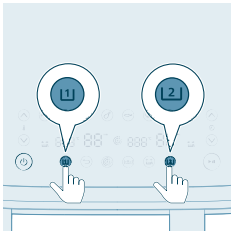
Bemærk

- Vend ikke kurven for at hælde alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i beholderen.

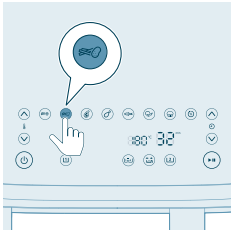
6 Kom stavene i kurven.

7 Tryk på afbryderknappen for at tænde apparatet.





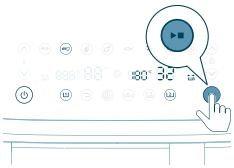
8 Vælg en beholder.



9 Vælg forudindstillingen for "hjemmelavede pomfritter".

10 Start tilberedningen ved at trykke på Start/Stop-knappen.

11 Ryst beholderen to gange, når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen.



Madtabel

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til den mad, som du vil tilberede.

Bemærk

- Husk, at disse indstillinger er forslag. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere en optimal indstilling for dine ingredienser.
- Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pomfritter, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller røre i ingredienserne i beholderen 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

Stor beholder

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Tempe-ratur	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7x7 mm)	200-800 g	14-31	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt to gange imellem
Hjemmelavede pomfritter (10x10 mm)	200-800 g	20-40	180 °C	- Ryst, vend eller rør rundt to gange imellem
Frosne kyllingenuggets	200-600 g	10-20	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	200-600 g	10-20	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g)	1-4 hakkebøffer	11-18	200 °C	- Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	1200 g	55-60	150 °C	- Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 150 g)	1-4 koteletter	15-20	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser (ca. 50 g)	2-10 stykker	11-15	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g)	2-10 stykker	17-27	180 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g)	1-5 stykker	15-25	180 °C	- Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Tempe-ratur	Bemærk
Hel kylling	1200 g	60-70	180 °C	
Hele fisk (ca. 300-400 g)	1-3 stykker	20-25	180 °C	
Fiskefilet (ca. 200 g)	1-5 stykker	25-32	160 °C	
Blandede grøntsager (grofthakkede)	200-1000 g	10-22	180 °C	- Indstil tilberedningstiden efter din egen smag - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Muffins (ca. 50 g)	1-9 kopper	13-15	160 °C	- Brug muffinforme
Kage	500 g	50-60	140 °C	- Brug XL madgryde og bageform - Kontroller, om kagen er færdigbagt, før du tager den ud
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g)	1-6 stykker	6-8	200 °C	
Hjemmebagt brød	550 g	45-55	150 °C	- Brug XL madgryde og bageform - Formen på dejen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver - Kontroller, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud

Lille beholder

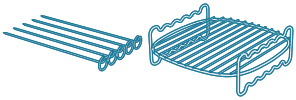
Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Tempe-ratur	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7x7 mm)	100-300 g	14-28	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt to gange imellem
Hjemmelavede pomfritter (10x10 mm)	100-300 g	20-30	180 °C	- Ryst, vend eller rør rundt to gange imellem
Frosne kyllingenuggets	100-300 g	9-20	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	100-300 g	9-20	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g)	150-300 g	16-21	200 °C	- Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Koteletter uden ben (ca. 150 g)	150-300 g	15-20	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser (ca. 50 g)	2-6 stykker	11-15	200 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Tempe-ratur	Bemærk
Kyllingelår (ca. 125 g)	2-5 stykker	17-28	180 °C	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g)	1-3 stykker	20-30	180 °C	- Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hele fisk (ca. 300-400 g)	1 stk.	20-25	180 °C	
Fiskefilet (ca. 200 g)	1-2 stykker	25-32	160 °C	
Blandede grøntsager (grofthakkede)	200-400 g	12-25	180 °C	- Indstil tilberedningstiden efter din egen smag - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Muffins (ca. 50 g)	2-6 kopper	13-20	160 °C	- Brug muffinforme
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g)	1-3 stykker	6-8	200 °C	

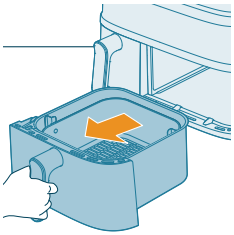
Tilbehør

Sådan bruges det dobbelte lag

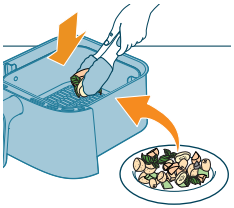
Dobbeltlaget og grillspyddet leveres sammen med følgende modeller: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Det dobbelte lag er et nyttigt tilbehør, der giver mulighed for madlavning på to niveauer, men det kan kun bruges sammen med den store beholder.



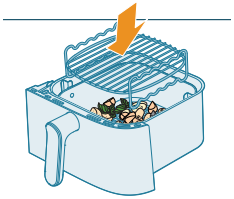
1 Fjern den store beholder fra apparatet.



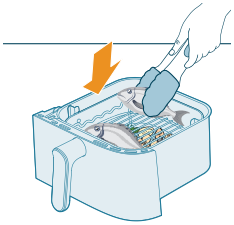
2 Læg den ønskede mad i kurven.

Bemærk:

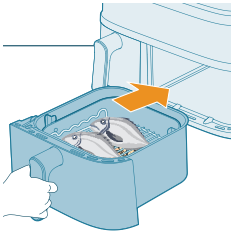
- Se fødevaretabellen nedenfor for at få oplysninger om anbefalede fødevarer, der skal tilberedes med det dobbelte lag.



3 Placer det dobbelte lag oven på maden i kurven.



4 Tilføj den anden portion mad på det dobbelte lag.



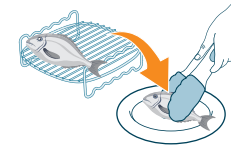
5 Sæt beholderen i apparatet, og juster tid og temperatur som angivet i nedenstående tabel. Når du er klar, skal du trykke på startknappen.

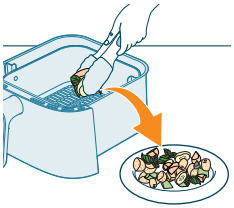
Retter	Vægt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
Frosne kyllingenuggets	300 g	17-20 min	180 °C	
Tynde, frosne pommes frites	400 g			
Frosne chicken wings	450 g	16-20 min	200 °C	
Frosne kyllingeburgerbøf-fer	350 g			

Majskolber	800-1000 g	24-28 min	180 °C	-	3 stykker majskolbe
Kartoffelbåde	500 g				
Dorade	500-600 g	18-20 min	200 °C	-	2 stykker hele fisk
Bagt kartoffel (skåret i kvarte)	350 g				
Hele champignon	200 g	12-14 min	200 °C		
Kongerejer med skind	400 g				
Smeltet ost eller tofu	250 g	15-18 min	180 °C	-	Vend den grillede ost eller tofu, når halvdelen af tiden er gået
Blandede grøntsager	500 g				

Bemærk:

- Den øverste fødevare i tabellen skal placeres øverst på det dobbelte lag og den anden skal placeres nederst.





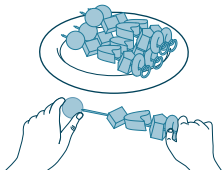
6 Når tilberedningen er slut, skal du bruge grydelapper og tænger til forsigtigt at fjerne maden fra kurven.

Forsigtig

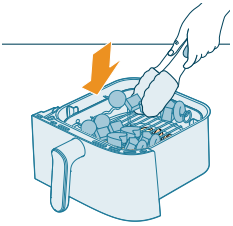
- **Vær forsigtig, når du fjerner det dobbelte lag, da det bliver varmt under tilberedningen.**

Sådan bruges grillspyddet

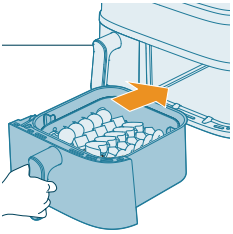
Grillspyddet kan bruges i kombination med det dobbelte lag.



1 Sæt det ønskede kød og grøntsager på grillspyddene.

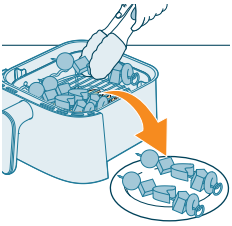


2 Placer grillspyddene i de beregnede riller på det dobbelte lag.



3 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

4 Indstil tid og temperatur i henhold til den angivne tabel, og start tilberedningen.



5 Når tilberedningen er slut, skal du bruge grydelapper og tænger til forsigtigt at fjerne maden fra kurven.

Se tabellen for at få anbefalinger til tilberedningstider og temperaturer.

Kurvens indhold	Portion	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
5 grillspyd til mad	5 grillspyd			- Læg de blandede grøntsager i bunden af beholderen og grillspyddene øverst på det dobbelte lag.
Blandede grøntsager	500 g	15-18 min	180 °C	

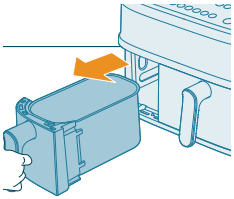
Sådan bruges morgenmadssættet

Morgenmadssættet leveres sammen med følgende modeller: NA350/03, NA350/08.

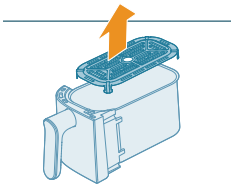
Morgenmadssættet gør det muligt at tilberede op til fire æg og fire stykker ristet brød samtidigt.

Forsigtig

- **For at fjerne de kogte æg og ristet brød sikkert fra morgenmadssættet, skal du altid bruge tænger for at forbrændinger.**



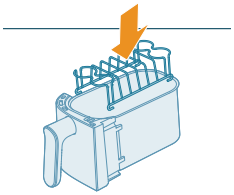
1 Fjern den lille beholder fra apparatet.



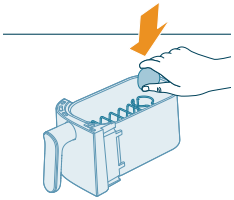
2 Tag bundpladen ud af beholderen.

Bemærk:

- Hvis bundpladen ikke fjernes, passer brødskiverne muligvis ikke korrekt ind i beholderen.



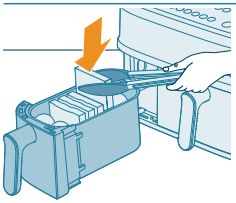
3 Placer morgenmadssættet i den lille beholder.



4 Læg op til fire æg på morgenmadssættet, og sæt beholderen tilbage i apparatet.

5 Juster tid og temperatur i henhold til nedenstående fødevaretabel, og tryk på start-knappen.

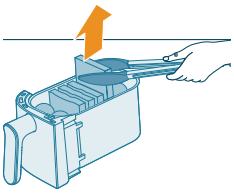
Morgenmads-sæt	Mængde	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
Hårdkogte æg	4 æg	10-12 min	180 °C	- Kog æggene først. Tilsæt ristet brød halvvejs, når halvdelen af tiden er gået.
Blødkogte æg	4 æg	8-10 min		
Ristet brød	5 stk.	5-6 min		



6 Når halvdelen af tiden er gået, lægges brødskiverne på morgenmadssættet, og madlavningen fortsættes.

Tip:

- Overvej at aktivere rystepåmindelsen for at undgå at glemme at tilføje ristet brød.
- Hvis brødskiverne ikke passer i beholderen, kan det skæres i halve.



7 Når tilberedningen er slut, skal du bruge tænger til forsigtigt at fjerne æg og ristet brød.

Se tabellen nedenfor for få tilberedningstider og temperaturer.

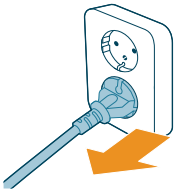
Rengøring

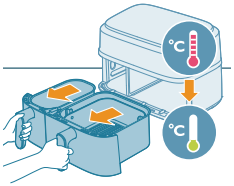
Advarsel

- **Lad kurven, beholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden rengør dem.**
- **Beholderen og kurven i apparatet har en 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 afbryderknappen for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.





Tip

- Fjern beholderen og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.

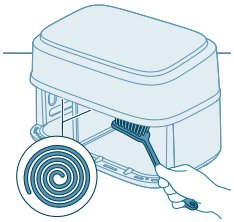
2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.

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

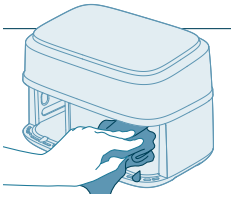
Tip

- Hvis madrester sidder fast i beholderen eller kurven, 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 i beholderen eller kurven, og de ikke kunne fjernes med varmt vand og opvaskemiddel, skal du anvende et flydende affedtningsmiddel.
- Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålbørste eller en børste med stive børstehår, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.

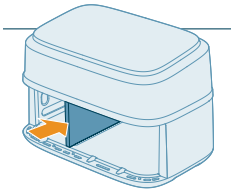
4 For at undgå ridser skal du forsigtigt tørre apparatets yderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



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



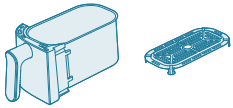
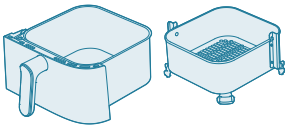
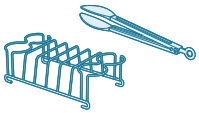
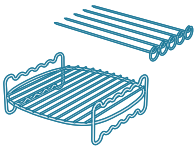
6 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.



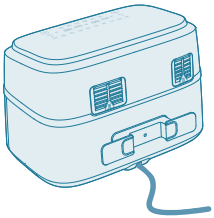
Bemærk

- Hvis du utilsigtet trækker deleren ud, der er placeret mellem den lille og den store beholder, skal du sørge for at sætte den tilbage på den rigtige måde under rengøringen.

Rengøringsskema

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Opbevaring



1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.
3 Sno ledningen rundt om den dertil indrettede ledningsholder på bagsiden af apparatet.

Bemærk

- Når du bærer Airfryeren, skal du altid holde den vandret for at forhindre, at beholderne falder ud ved et uheld, hvilket kan beskadige dem.
- Sørg altid for, at de aftagelige dele, f.eks. den aftagelige gitterbund osv., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer din Airfryer.

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.philips.com/support**. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndtag og knapper, som du skal røre ved under brug, forbliver kølige nok til at røre ved.
		Beholderen, kurven og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver ordentligt tilberedt. Disse dele er altid for varme 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 helt sikkert at bruge.
Mine hjemmelavede pomfritter 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.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter.
	Visse ingredienstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.

Problem	Mulig årsag	Løsning
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 kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven 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 fødevaresikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra beholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Beholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i beholderen. Rengør altid beholderen og kurven 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 sætter den i kurven.
Skærmen på Airfryer viser "E1".	Enheden er i stykker/defekt.	Ring til Philips' servicehotline, eller kontakt dit lokale Philips Kundecenter.
	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 "E1", skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale Philips' Kundecenter.
Skærmen på Airfryer viser "E4–E12".	Enheden kan have en funktionsfejl.	Prøv at trække stikket ud og sætte det i enheden igen. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Inhalt

Wichtig! 81
Recycling 83
Garantie und Support 85
Einführung 85
Allgemeine Beschreibung 85
Funktionsbeschreibung 86
Vor dem ersten Gebrauch 86
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch 87
Das Gerät benutzen 87
Reinigen 98
Aufbewahrung 100
Fehlerbehebung 100

Wichtig!

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

Achtung!

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

Achtung

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Da dieser Airfryer über zwei Kochkammern 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, der Korb 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.

Vorsicht

- 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 Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind.
- Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Kochkammer: 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.

Elektromagnetische Felder

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

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.

1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

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

Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m^2 für Elektround Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m^2, 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 Verwertungssytem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe **https://ufh.at/**. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V . Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

Garantie und Support

Versuni bietet für das Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. 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 **www.philips.com/support**, um weitere Informationen zu erhalten oder die Garantie in Anspruch zu nehmen.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch und willkommen in der Philips Familie!

Mit dem Airfryer mit zwei Körben können Sie zwei Zutaten für Ihre Mahlzeiten gleichzeitig zubereiten. Sie können die Garzeiten für Zutaten synchronisieren. Wenn also zwei verschiedene Zutaten unterschiedliche Garzeiten benötigen, können Sie mit dieser Funktion die Garvorgänge gleichzeitig beenden. Die asymmetrischen Körbe ermöglichen es Ihnen, die Mengen Ihrer Zutaten für Ihre Mahlzeit besser zu abzustimmen. Der große Korb eignet sich perfekt für Hauptbestandteile, Pommes frites und die Speisen, die Sie am liebsten mögen. Den kleineren Korb verwenden Sie für Beilagen, Gemüse und Snacks.

Im Lieferumfang ist die NutriU App enthalten, die in Einzelschritte gegliederte Anleitungen und Rezepte für Hunderte köstliche Mahlzeiten speziell für Ihren Airfryer mit zwei Körben bereithält. Sie können die App mithilfe des QR-Codes auf dem Karton herunterladen.

Allgemeine Beschreibung

1 Bedienfeld
   a Temperatur erhöhen
   b Temperatur verringern
   c Ein-/Ausschalter
   d Schüttelerinnerungsanzeige für kleine Pfanne
   e Taste für kleine Pfanne
   f Zurück-Taste
   g Timer-Taste
   h Kopier-Taste
   i Schüttelerinnerungstaste
   j Taste für große Pfanne
   k Schüttelerinnerungsanzeige für große Pfanne
   l Start-/Stopptaste
   m Taste zum Verringern der Zeit
   n Taste zum Erhöhen der Zeit
   o Voreinstellungstasten
2 Bodenplatte für kleine Pfanne
3 Kleine Pfanne

4 Korb für große Pfanne
5 Große Pfanne
6 Zwei Ebenen mit Spießen (nur NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Frühstücks-Kit (nur NA350/03, NA350/08)
8 Kabelhalterung
9 Netzkabel
10 Luftauslässe

Funktionsbeschreibung

Kopierfunktion

Sie können die Zeit und Temperatur für eine Pfanne einstellen und diese Einstellungen durch Drücken der Kopier-Taste für die andere Pfanne übernehmen.

Timer-Funktion

Sie können die Zeit und Temperatur für jede Pfanne einzeln einstellen. Durch Drücken der Timer-Taste wird der Garvorgang so gesteuert, dass er in beiden Pfannen gleichzeitig endet.

Schüttelerinnerung

Durch Drücken der Schüttelerinnerungstaste aktivieren Sie die Schüttelerinnerung. Das Gerät erinnert Sie dann nach der Hälfte der Garzeit daran, Ihre Speisen zu schütteln oder zu wenden.

Voreinstellungen

Sie können aus acht Voreinstellungen wählen. Voreinstellungen sind Kochprogramme, die Temperatur und Garzeit für eine bestimmte Speisemenge empfehlen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Kochen mit Voreinstellungen".

Zurück-Taste

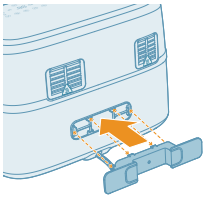
Verwenden Sie die Zurück-Taste, wenn Sie versehentlich eine falsche Voreinstellung ausgewählt haben.

Benachrichtigungstöne

Manchmal hören Sie einen Ton, z. B. wenn das Gerät den Garvorgang beendet hat oder wenn während des Garvorgangs eine Aktion erforderlich ist, z. B. die Speisen geschüttelt oder gewendet werden sollen.

Vor dem ersten Gebrauch

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



4 Befestigen Sie den Kabelhalter an der Rückseite des Geräts, indem Sie ihn an der dafür vorgesehenen Stelle einrasten lassen.

Vorsicht

- **Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, der Wärmestaus verhindern soll.**

Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

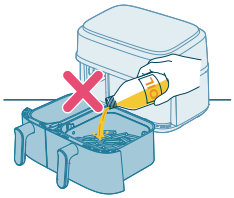
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis

- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.

Das Gerät benutzen

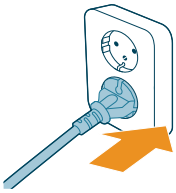
Garen mit dem Airfryer

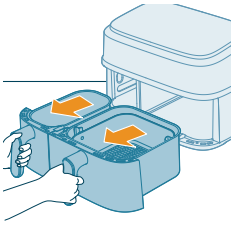


Vorsicht

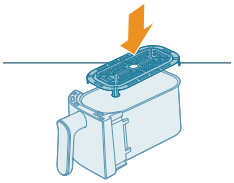
- **Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch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

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

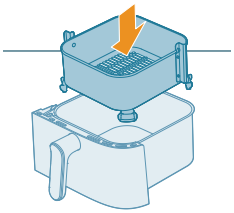




2 Ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.



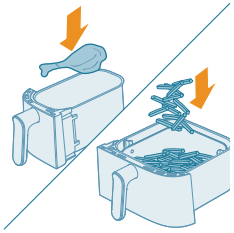
3 Setzen Sie die Bodenplatte in die kleine Pfanne ein.



4 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

Hinweis

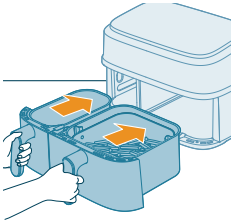
- Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen in die Pfanne die Anschläge links und rechts am Korb korrekt positioniert sind. Wenn Sie den Korb versehentlich um 90 Grad drehen, passt er nicht in die Pfanne.
- Es ist normal, wenn Sie etwas kräftiger drücken müssen, um den Korb in die Pfanne einzusetzen.



5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

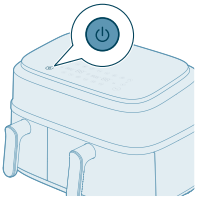
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge und überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.



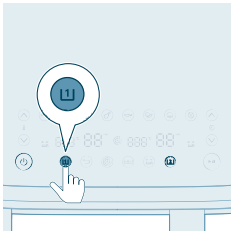
6 Schieben Sie die Pfannen zurück in den Airfryer.

Vorsicht

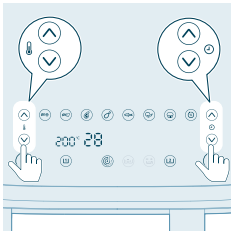
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



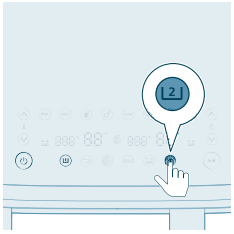
7 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



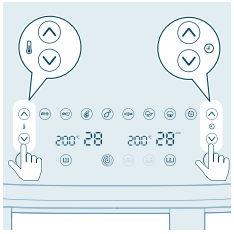
8 Wählen Sie die kleine Pfanne aus. Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der linken Seite beginnt zu blinken.



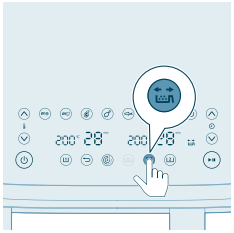
9 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.



10 Wählen Sie die große Pfanne aus.



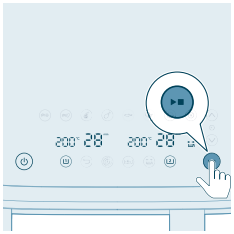
11 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.



12 Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um sich daran erinnern zu lassen, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln.

Hinweis

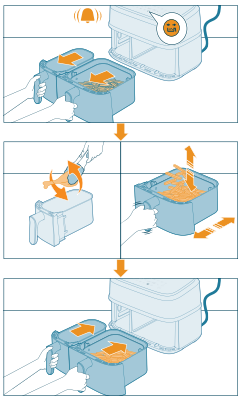
- Sie können die Schüttelerinnerung jederzeit während des Garvorgangs aktivieren oder deaktivieren, indem Sie die entsprechende Pfanne auswählen und dann die Schüttelerinnerungstaste drücken.



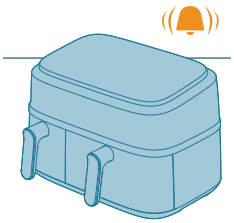
13 Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis:

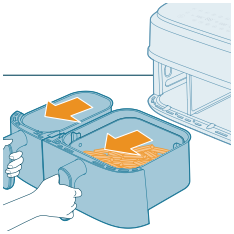
- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie die Pfanne auswählen und dann auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Einstellungen drücken.
- Wenn Sie den Garvorgang in beiden Pfannen unterbrechen möchten, drücken Sie einfach die Start-/Stopptaste.
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste erneut. Der Garvorgang wird in beiden Pfannen fortgesetzt.
- Wenn Sie den Garvorgang nur in einer Pfanne unterbrochen möchten, wählen Sie zuerst die entsprechende Pfanne aus und drücken dann die Start-/Stopptaste.
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste erneut, um den Garvorgang in der jeweiligen Pfanne fortzusetzen.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Pausenmodus, wenn Sie eine Pfanne herausziehen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn Sie die Pfanne wieder in das Gerät einsetzen.



- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um die Zutaten zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät und schütteln diese dann über einem Waschbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.



14 Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



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

Vorsicht

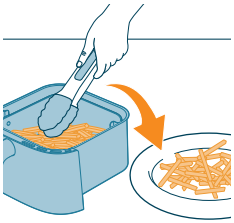
- **Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche (z. B. eine Unterschale), wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.**

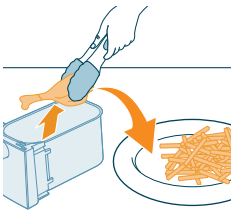
Hinweis

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

Tipp

- Sie können Ihre Speisen im Airfryer warm halten, indem Sie die Temperatur auf 80 °C und den Timer auf die Zeit einstellen, über die Sie Ihre Speisen warm halten möchten. Wir empfehlen, Ihre Speisen nicht länger als 30 Minuten warm zu halten, da die Qualität der Speisen abnehmen kann.
- Wenn Speisen wie z. B. Pommes frites nach der Warmhaltezeit nicht mehr knusprig sind, verkürzen Sie die Warmhaltezeit, indem Sie das Gerät früher ausschalten. Alternativ können Sie die Speisen 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.





16 Nehmen Sie die Zutaten (z. B. Pommes frites) vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

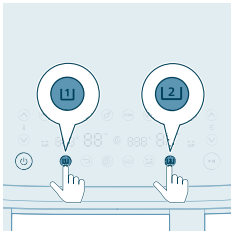
Vorsicht

- **Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen könnte.**
- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**

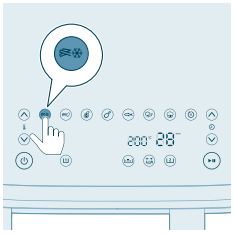
Hinweis

- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Tragen Sie Ofenhandschuhe zum Abgießen von überschüssigem Öl oder ausgeschmolzenem Fett. Setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.

Garen mit einer Voreinstellung



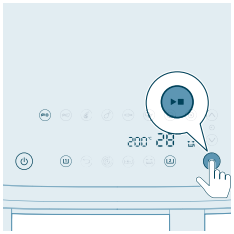
1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 im Kapitel "Garen mit dem Airfryer".
2 Wählen Sie die Pfanne aus, in der Sie ihre Lebensmittel zubereiten möchten.



3 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

- Um zu einer anderen Voreinstellung zu wechseln, drücken Sie die Zurück-Taste und wählen danach die gewünschte Voreinstellung aus.



4 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Stopptaste drücken.

Hinweis

- Sie können in der einen Pfanne mit einer Voreinstellung und in der anderen Pfanne mit manuellen Einstellungen garen. Sie können auch mit unterschiedlichen Voreinstellungen in beiden Pfannen kochen und die Timer-Funktion auswählen, damit der Garvorgang in beiden Pfannen zum gleichen Zeitpunkt abgeschlossen wird.

Hinweis: In der folgenden Tabelle finden Sie weitere Informationen zu den Voreinstellungen.

Große Pfanne

Voreinstellungen	Symbol	Temperatur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		200 °C	28	800 g	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.

Voreinstellungen	Symbol	Temperatur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Frische Pommes frites		180 °C	32	800 g	- Stärkehaltige Kartoffeln verwenden. - 10 x 10 mm dick geschnitten. - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchenkeulen		200 °C	25	8–10 Keulen	- 120–130 g pro Hähnchenkeule. - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Ganzer Fisch		180 °C	22	600 g	- Ganzer Fisch mit je 300 g, während des Garvorgangs einmal wenden
Fleischkoteletts		200 °C	20	600 g	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe - Bis zu 3 Fleischkoteletts ohne Knochen - Einmal wenden
Gemischtes Gemüse		180 °C	22	1.000 g	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Kuchen		140 °C	50	1.000 g	- Verwenden Sie den XL-Koch- und Backtopf (199 x 189 x 80 mm) für die große Pfanne
Aufwärmen		160 °C	5	-	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Kleine Pfanne

Voreinstellungen	Symbol	Temperatur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		200 °C	25	300 g	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.

Voreinstellungen	Symbol	Temperatur	Zeit (Min.)	Gewicht (max.)	Hinweis
Frische Pommes frites		180 °C	30	300 g	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden. - 10 x 10 mm dick geschnitten. - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchenkeulen		200 °C	28	4–5 Keulen	- 120–130 g pro Hähnchenkeule. - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Ganzer Fisch		180 °C	23	300 g	- Ganzer Fisch mit je 300 g, während des Garvorgangs einmal wenden
Fleischkoteletts		200 °C	20	400 g	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe - Bis zu 2 Fleischkoteletts ohne Knochen - Einmal wenden
Gemischtes Gemüse		180 °C	25	400 g	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Kuchen		160 °C	20	6 Muffinförmchen	- Muffinförmchen verwenden
Aufwärmen		160 °C	5	-	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Für die große Pfanne benötigen Sie 800 g und für die kleine Pfanne 300 g geschälte Kartoffeln.
- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 800 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Mengen Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere Portionen.

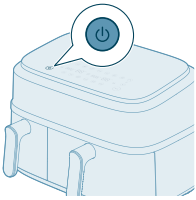
1 Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm dick).
2 Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.
3 Gießen Sie das Wasser ab und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.

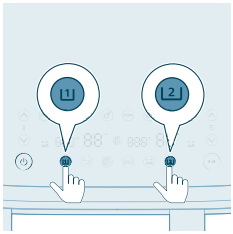
4 Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, bis sie mit Öl bedeckt sind.
5 Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.

Hinweis

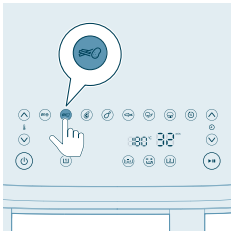
- Beim Einfüllen der Stifte in den Korb die Schüssel nicht neigen, weil dabei überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

6 Geben Sie die Stifte in den Korb.
7 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



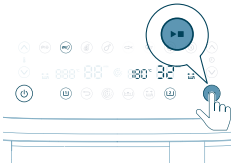


8 Wählen Sie eine Pfanne.



9 Wählen Sie die Voreinstellung für "Hausgemachte Pommes frites" aus.

10 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Stopptaste drücken.
11 Schütteln Sie die Pfanne zweimal, wenn Sie den Benachrichtigungston der Schüttelerinnerung hören.



Grillzeiten-Tabelle

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel auszuwählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis

- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.
- Bei der Zubereitung größerer Mengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenkeulen, tiefgekühlte Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Große Pfanne

Zutaten	Min.- bis Max.-Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200–800 g	14–31	200 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–800 g	20–40	180 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	200–600 g	10–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Gefrorene Frühlingsrollen	200–600 g	10–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	1–4 Stück	11–18	200 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1.200 g	55–60	150 °C	- Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	1–4 Stück	15–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	2–10 Stück	11–15	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenkeulen (ca. 125 g)	2–10 Stück	17–27	180 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	1 bis 5 Stück	15–25	180 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen	1.200 g	60–70	180 °C	
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	1–3 Stück	20–25	180 °C	
Fischfilet (ca. 200 g)	1 bis 5 Stück	25–32	160 °C	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200–1.000 g	10–22	180 °C	- Garzeit nach Geschmack einstellen - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	1–9 Tassen	13–15	160 °C	- Muffinförmchen verwenden

Zutaten	Min.- bis Max.-Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Kuchen	500 g	50–60	140 °C	- Verwenden Sie den XL-Koch- und Backtopf - Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1 bis 6 Stück	6–8	200 °C	
Hausgemachtes Brot	550 g	45–55	150 °C	- Verwenden Sie den XL-Koch- und Backtopf - Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. - Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie das Brot herausnehmen

Kleine Pfanne

Zutaten	Min.- bis Max.-Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	100–300 g	14–28	200 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	100–300 g	20–30	180 °C	- Zwischendurch schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	100–300 g	9–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Gefrorene Frühlingsrollen	100–300 g	9–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hamburger (ca. 150 g)	150–300 g	16–21	200 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	150–300 g	15–20	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	2–6 Stück	11–15	200 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenkeulen (ca. 125 g)	2–5 Stück	17–28	180 °C	- Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	1–3 Stück	20–30	180 °C	- Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	1 Stück	20–25	180 °C	
Fischfilet (ca. 200 g)	1 bis 2 Stück	25–32	160 °C	

Zutaten	Min.- bis Max.-Menge	Zeit (Min.)	Tempe-ratur	Hinweis
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	200–400 g	12–25	180 °C	- Garzeit nach Geschmack einstellen - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	2–6 Tassen	13–20	160 °C	- Muffinförmchen verwenden
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	1–3 Stück	6–8	200 °C	

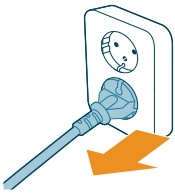
Reinigen

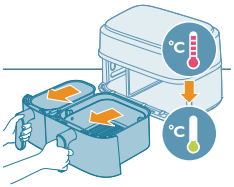
Warnung

- **Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.**
- **Die Pfanne und der Korb des Geräts verfügen über eine Antihaft-Beschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung 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 dann den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.





Tipp

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

2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

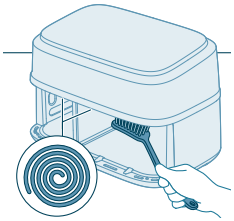
3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

Tipp

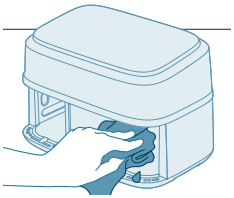
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett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

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

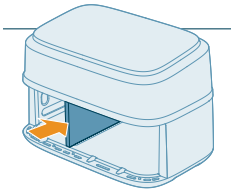
4 Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem knitterfreien, sauberen und weichen Tuch ab. Beginnen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, und wischen Sie bei Bedarf mit einem trockenen Tuch nach.



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



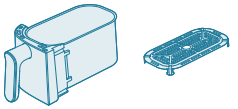
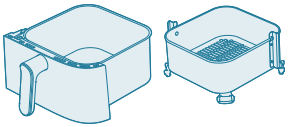
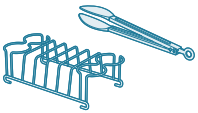
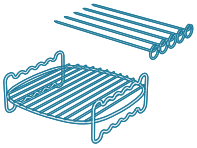
6 Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.



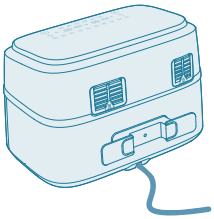
Hinweis

- Wenn Sie den Trenner, der sich zwischen der kleinen und der großen Pfanne befindet, während der Reinigung unbeabsichtigt herausziehen, stellen Sie sicher, dass Sie ihn wieder richtig einsetzen.

Reinigungstabelle

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

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.
3 Wickeln Sie das Kabel um die vorgesehene Kabelhalterung auf der Rückseite des Geräts.

Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal, damit die Pfannen nicht versehentlich herausfallen und beschädigt werden.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. der abnehmbare Siebboden usw., 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, besuchen Sie unsere Website unter **www.philips.com/support** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.
Auf dem Display des Airfryers wird "E1" angezeigt.	Das Gerät ist beschädigt/defekt.	Rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	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 "E1" angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird "E4–E12" angezeigt.	Möglicherweise liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.	Versuchen Sie, das Gerät auszustecken und wieder anzuschließen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.

Sisukord

Tähtis! 104
Ümbertöötlus 106
Garantii ja tootetugi 106
Tutvustus 106
Üldine kirjeldus 107
Funktsioonide kirjeldus 107
Enne esimest kasutamist 108
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust 108
Seadme kasutamine 108
Tarvikud 119
Puhastamine 124
Hoiustamine 126
Veaotsing 127

Tähtis!

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

Oht!

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

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.

- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pott, korv ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade 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 hooldukeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuldkollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.
- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskeid 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.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Ümbertöötlus

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

Garantii ja tootetugi

Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti **www.philips.com/support**.

Tutvustus

Õnnitleme ja tere tulemast Philipsi perekonda!

Kahe korviga Airfryer võimaldab teil valmistada korraga kaht toiduainet. Saate sünkroniseerida koostisainete küpsetamise ajad, mis tähendab, et kui kaks

erinevat koostisosa vajavad erinevat valmistamisaega, saate kokkamise lõpetada samal ajal. Asümmeetrilised korvid võimaldavad teil paremini kohandada oma toidu koostisosade osakaalu. Suur korv sobib ideaalselt pearoogade, friikartulite ja kõige jaoks, mida enim armastate. Kasutage väiksemat korvi salatite, köögiviljade ja suupistete jaoks.

Sellel on NutriU rakendus, mis annab teile sammsammulised juhiseid ja sadu suussulavaid toite, millel on konkreetsed seaded teie Dual Basket Airfryeri jaoks. Laadige rakendus alla, kasutades pakendil olevat QR-koodi.

Üldine kirjeldus

1 Juhtpaneel
   a Temperatuur üles
   b Temperatuur alla
   c Sisse-/väljalülitamise nupp
   d Meeldetuletus värinaga näidik väikesele pannile
   e Väike panninupp
   f Tagasiliikumise nupp
   g Aja funksiooninupp
   h Kopeeri funktsiooninupp
   i Värinaga meeldetuletuse nupp
   j Suur panninupp
   k Meeldetuletus värinaga näidik suurele pannile
   l Käivitus-/peatamisnupp
   m Aja vähendamise nupp
   n Aja suurendamise nupp
   o Seadistusnupud
2 Alumine plaat väikese panni jaoks
3 Väike pann
4 Korv suure panni jaoks
5 Suur pann
6 Kahekihiline varrastega (ainult mudelitel NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Hommikusöögi komplekt (ainult mudelitel NA350/03, NA350/08)
8 Juhtmehoidik
9 Toitekaabel
10 Õhu väljalaskeavad

Funktsioonide kirjeldus

Kopeerimisfunktsioon

Saate seadistada ühe panni aja ja temperatuuri ning kopeerida seadistuse teisele pannile, vajutades kopeerimisfunktsiooni nuppu.

Ajafunktsioon

Kellaaja ja temperatuuri saate iga panni jaoks eraldi seadistada ning aja funktsiooninupu valimisega lõpetavad mõlemad pannid samal ajal küpsetamise.

Meeldetuletus värinaga

Vajutades värinaga meeldetuletuse nuppu, lubate värinaga meeldetuletuse. See tähendab, et pärast poole küpsetusaja möödumist tuletab seade teile meelde toidu raputamist või keeramist.

Eelseadistused

Saate valida 8 eelseadistuse vahel. Eelseadistused on toiduvalmistamisprogrammid, mis annavad soovitusi temperatuuri ja küpsetusaja kohta, mis põhinevad teatud toidukogusel. Täpsema teabe saamiseks vt ptk „Eelseadistustega küpsetamine“.

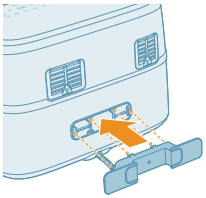
Tagasi nupp

Kasutage tagasi nuppu, kui valisite ekslikult vale eelseadistuse.

Heliteavitused

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

Enne esimest kasutamist



1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
3 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).
4 Kinnitage juhtmehoidja seadme tagaküljele määratud alale, klõpsates selle kohale.

Ettevaatust

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

Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

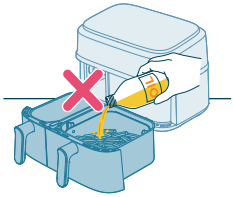
Märkus

- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.
- Ärge asetage töötavat seadet esemete lähedusse, mida võib aur kahjustada (nt seinad ja riiulid).

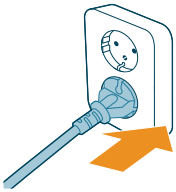
Seadme kasutamine

Õhkfrittimine

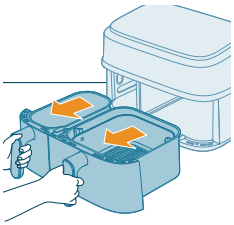
Ettevaatust



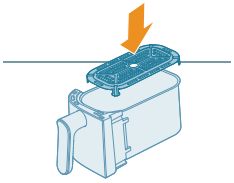
- **See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.**
- **Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.**
- **Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.**
- **Esmakordsel kasutamisel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



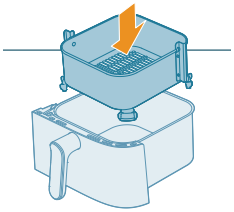
1 Sisestage pistik seinakontakti.



2 Eemaldage pott koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.



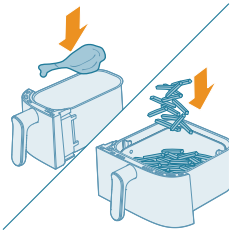
3 Pange alusplaat väikesesse potti.



4 Asetage korv suure poti sisse.

Märkus

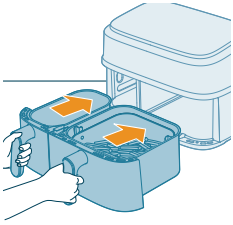
- Veenduge, et korvi klapid on potti asetamisel paremal ja vasakul küljel õigesti asetatud. Kui te seda kogemata 90 kraadi võrra pöörate, ei mahu korv potti.
- See on normaalne, et rakendada jõudu, et panna korv pannile.



5 Asetage toiduained korvi.

Märkus

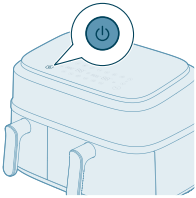
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



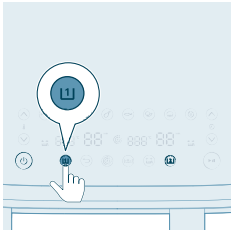
6 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

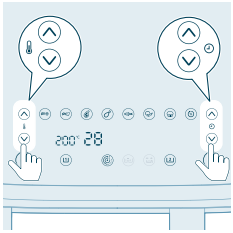
- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**



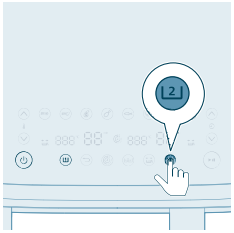
7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



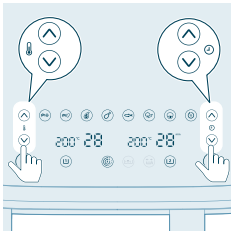
8 Valige väike pann. Aja ja temperatuuri näidik vasakul küljel hakkab vilkuma.



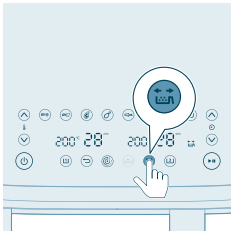
9 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.



10 Valige suur pann.



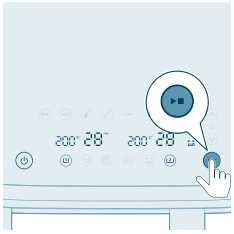
11 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.



12 Vajutage raputamise meeldetuletuse nuppu, et tuletada meelde toidu loksutamist küpsetamise ajal.

Märkus

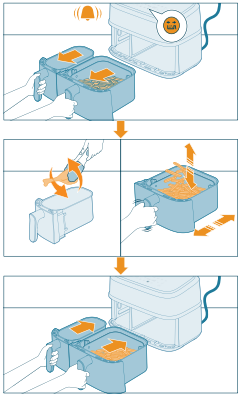
- Raputamise meeldetuletuse saate igal ajal küpsetamise ajal lubada või keelata, valides vastava panni ja seejärel vajutades raputamise meeldetuletuse nuppu.



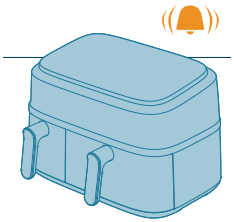
13 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus:

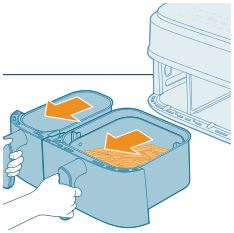
- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Erinevate toitude küpsetamise seadistused leiate toitude tabelist.
- Küpsetusprotsessi ajal saate toiduvalmistamise seadeid igal ajal muuta, valides poti ja seejärel klõpsates üles- või alla-nuppe.
- Kui soovite, et mõlemad pannid peataksid küpsetamise, vajutage lihtsalt start/Stop nuppu.
- Vajutage käivitamis-/seiskamisnuppu. Mõlemad pannid jätkavad küpsetamist.
- Kui soovite, et ainult üks pann peataks küpsetamise, valige kõigepealt vastav pann ja seejärel vajutage nuppu Start/Stop.
- Vajutage uuesti stardi-/seiskamisnuppu ja vastav pann jätkab küpsetamist.
- Kui tõmbate poti ja korvi välja, läheb seade automaatselt pausile. Küpsetusprotsess jätkub, kui panete poti seadmesse tagasi.



- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Koostisainete raputamiseks eemaldage pott seadmest ja raputage seda valamu kohal. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse.



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



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

Ettevaatust

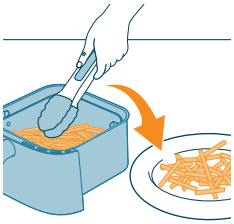
- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**

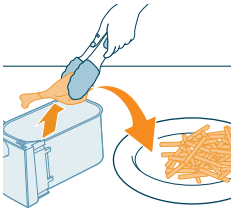
Märkus

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

Näpunäide

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





16 Eemaldage toiduained (nt friikartulid) ettevaatlikult grillimistangidega potist.

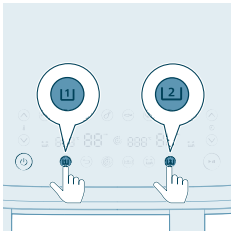
Ettevaatust

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

Märkus

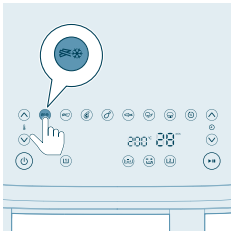
- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitange.
- Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhja.
- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmistamist, enne toiduainete raputamist või korvi sisestamist kallata potist liigse õli või kogutud rasva välja. Asetage korv kuumakindlale pinnale. Kui soovite liigse õli või rasva välja kallata, pange kätte pajakindad. Asetage korv tagasi poti sisse.

Eelsättega toiduvalmistamine



1 Järgige peatüki „Õhkfrittimine“ samme 1–6.

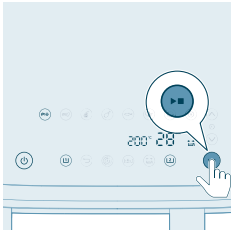
2 Valige pann, millega soovite küpsetada.



3 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teisele eelseadistusele üleminekuks vajutage nuppu tagasi ja valige soovitud eelseadistus.



4 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Saate küpsetada ühe panniga eelseadistatud ja teise panniga käsitsi seadistatud. Samuti saate küpsetada igas pannis erinevate eelseadistustega ja valida ajafunktsiooni, et lõpetada mõlema panni küpsetamine samal ajal.

Märkus: Järgmisest tabelist leiate eelsätete kohta lisateavet.

Suur pann

Eelseadistused	Ikoon	Temperatuur	Aeg (min)	Kaal (max)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		200 °C	28	800 g/28 oz	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Värsked friikartulid		180 °C	32	800 g/28 oz	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Kanakoivad		200 °C	25	8–10 pulka	- 120 g–130 g / 4–5 oz iga trummipulga kohta. - Raputage, keerake või segage vahepeal
Terve kala		180 °C	22	600 g/21 oz	- Terve kala 300 g / 11 oz iga ja keerake üks kord küpsetamise ajal
Lihaviilud		200 °C	20	600 g/21 oz	- 2–2,5 cm paksusega viil, 200 g / 7 oz iga viilu kohta - Kuni 3 lihaviilu ilma kondita - Pööra üks kord
Köögiviljasegu		180 °C	22	1000 g/35 oz	- Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		140 °C	50	1000 g/35 oz	- Kasutage suure panni valmistamiseks XL-küpsetuspotti (199x189x80 mm)
Soojendamine		160 °C	5	-	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Väike pann

Eelseadistused	Ikoon	Temperatuur	Aeg (min)	Kaal (max)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		200 °C	25	300 g/11 oz	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulikrõpsud, krõbekartulid jne. - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Värsked friikartulid		180 °C	30	300 g/11 oz	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 tolli paksuseks lõigatud - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Kanakoivad		200 °C	28	4–5 pulka	- 120 g–130 g / 4–5 oz iga trummipulga kohta. - Raputage, keerake või segage vahepeal
Terve kala		180 °C	23	300 g/11 oz	- Terve kala 300 g / 11 oz iga ja keerake üks kord küpsetamise ajal
Lihaviilud		200 °C	20	400 g/14 oz	- 2–2,5 cm paksusega viil, 200 g / 7 oz iga viilu kohta - Kuni 2 lihaviilu ilma kondita - Pööra üks kord
Köögiviljasegu		180 °C	25	400 g/14 oz	- Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		160 °C	20	6 muffinivormi	- Kasutage muffinitopse
Soojendamine		160 °C	5	-	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepäraste koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Suure panni jaoks on vaja 800 g / 28 oz ja väikese panni 300 g / 11 oz kooritud kartuleid.
- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.

- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 800-grammiseid (28-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.

1 1Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).

2 Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.

3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.

4 Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.

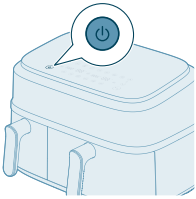
5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

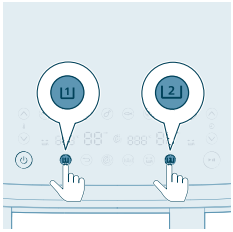
Märkus

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

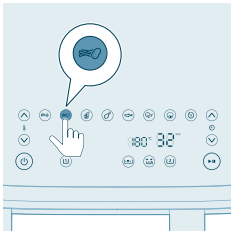
6 Asetage kartuliviilud korvi.

7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



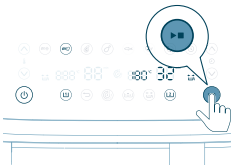


8 Vali pann.



9 Valige “omatehtud friikate” eelseadistus.

10 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
11 Raputamise meeldetuletuse helisignaali kuuldes raputage potti kaks korda.



Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus

- Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.
- Suurte toidukoguste valmistamisel (nt friikartulid, krevetid, kanakoivad, külmutatud suupisted) raputage, keerake või segage korvis olevat toitu kaks või kolm korda, et saavutada ühtlast tulemust.

Suur pann

Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kanapihvid	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	14 tükki	11–18	200 °C	- Pööra poolele teele
Pikkpoiss	1200 g/42 oz	55–60	150 °C	- Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g / 5 oz)	1–4 lihatükki	15–20	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	2–10 tükki	11–15	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2–10 tükki	17–27	180 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal

Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	1–5 tükki	15–25	180 °C	- Pööra poolele teele
Terve kana	1200 g/42 oz	60–70	180 °C	
Terve kala (umbes 300-400 g / 11-14 oz)	1–3 tükki	20–25	180 °C	
Kalafilee (umbes 200 g / 7 oz)	1–5 tükki	25–32	160 °C	
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180 °C	- Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust - Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g/1,8 oz)	1 kuni 9 tassi	13–15	160 °C	- Kasutage muffinitopse
Kook	500 g/18 oz	50–60	140 °C	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Enne koogi väljavõtmist kontrollige, kas see on korras
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2 oz)	1–6 tükki	6–8	200 °C	
Kodune leib	550 g/28 oz	45–55	150 °C	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva väljavõtmist kontrollige, kas see on korras

Väike pann

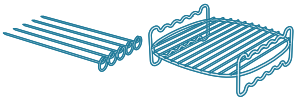
Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kanapihvid	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal

Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Märkus
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200 °C	- Pööra poolele teele
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	2–6 tükki	11–15	200 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	2–5 tükki	17–28	180 °C	- Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	1–3 tükki	20–30	180 °C	- Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g / 11-14 oz)	1 tükki	20–25	180 °C	
Kalafilee (umbes 200 g / 7 oz)	1–2 tükki	25–32	160 °C	
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180 °C	- Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust - Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (ligikaudu 50 g/1,8 oz)	2 kuni 6 tassi	13–20	160 °C	- Kasutage muffinitopse
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g / 2 oz)	1–3 tükki	6–8	200 °C	

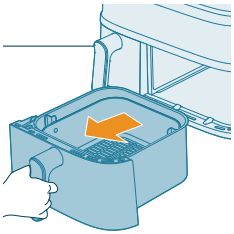
Tarvikud

Kahekihilise kasutamine

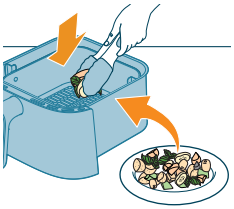
Kahekihiline ja varras on olemas järgmistel mudelitel: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



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



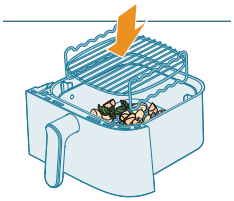
1 Eemaldage suur pann seadmest.



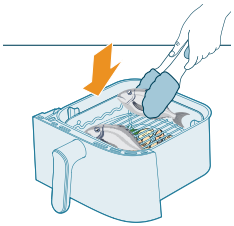
2 Asetage soovitud toit korvi.

Märkus.

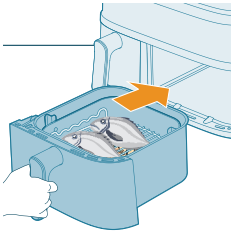
- Vaadake allolevast toidutabelist soovitatavaid toiduaineid, mida kahekihilise küpsetamisega kasutada.



3 Asetage kahekordne kiht korvis olevale toidule.



4 Lisage teine osa toidust kahekordsele kihile.



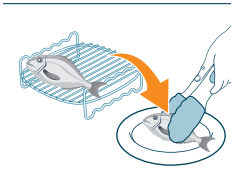
5 Sisestage pann seadmesse ja reguleerige kellaaega ja temperatuuri vastavalt alljärgnevale tabelile. Kui olete valmis, vajutage käivitusnuppu.

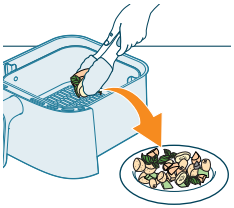
Road	Kaal (toores)	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus

Külmutatud kanapihvid	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C		
Peened külmutatud friikartulid	400 g/14 oz				
Külmutatud kanatiivad	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C		
Külmutatud kanaburgeri pihvid	350 g/12 oz				
Maisitõlvikud	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 maisitõlvikut
Kartulilõigud	500 g/18 oz				
Doraado	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 terve kala tükki
Küpsetatud kartul (neljaks lõigatud)	350 g/12 oz				
Terved seened	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C		
Kuningkrevetid nahaga	400 g/14 oz				
Grillitud juust või tofu	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	-	Keerake grillitud juustu või tofut poole küpsetusaja jooksul
Köögiviljasegu	500 g/18 oz				

Märkus.

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





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

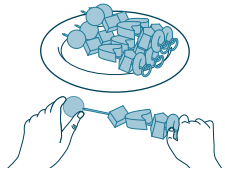
Ettevaatust

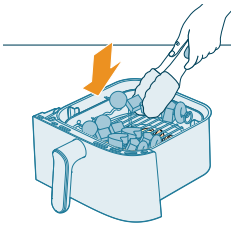
- **Olge ettevaatlik kahekihilise, kui see küpsetamise ajal kuumaks muutub.**

Varraste kasutamine

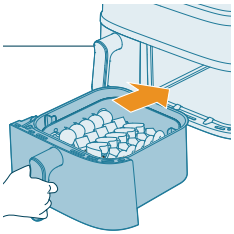
Varrast saab kasutada koos kahekihilisega.

1 Lükake soovitud liha ja köögiviljad varrastele.



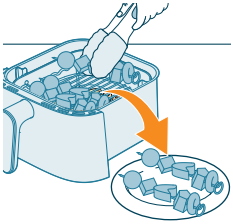


2 Asetage vardad kahekilisel määratud soontesse.



3 Pange pann tagasi seadmesse.

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



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

Vaadake tabelist konkreetseid soovitusi küpsetusaegade ja -temperatuuride kohta.

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

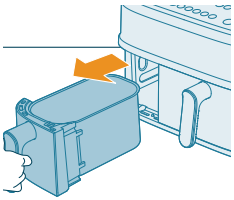
Hommikukomplekti kasutamine

Hommikukomplekt on olemas järgmistel mudelitel: NA350/03, NA350/08.

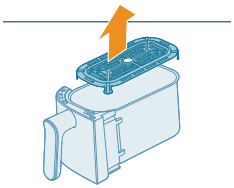
Hommikukomplekt võimaldab valmistada korraga kuni neli muna ja neli röstsaia.

Ettevaatust

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



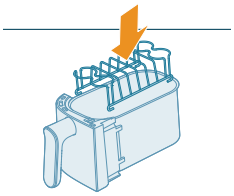
1 Võtke väike pann seadmest välja.



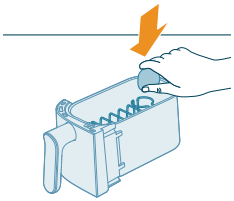
2 Võtke alusplaat pannist välja.

Märkus.

- Kui alusplaati ei eemaldata, ei pruugi röstitud viilud korralikult panni sobituda.



3 Asetage hommikukomplekt väikesele pannile.

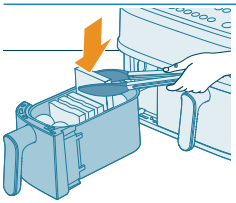


4 Pange hommikukomplektile kuni neli muna ja sisestage pann seadmesse tagasi.

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

Hommikukomplekt	Kogus	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus

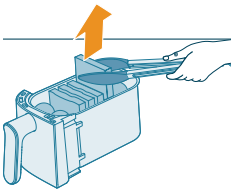
Kõvaks keedetud muna	4 muna	10–12 min	180 °C	- Küpsetage kõigepealt munad. Lisage röstsai poole küpsetusprotsessi jooksul.
Poolkõvad keedetud munad	4 muna	8–10 min		
Röstimine	5 tükki	5–6 min		



6 Poole küpsetusprotsessi ajal lisage röstsaia viilud hommikukomplekti ja jätkake küpsetamist.

Nõuanne:

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



7 Kui küpsetamine on lõppenud, kasutage munade ja röstsaia ettevaatlikult eemaldamiseks tange.

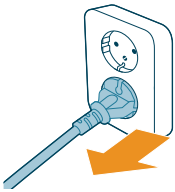
Täpseid küpsetusaegu ja -temperatuure vaadake allpool olevast toidutabelist.

Puhastamine

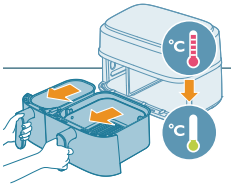
Hoiatus

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

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



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



Näpunäide

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

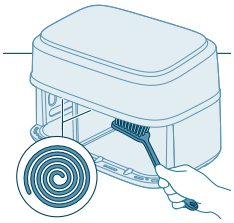
2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit“).

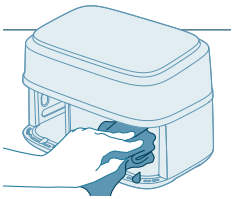
Näpunäide

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

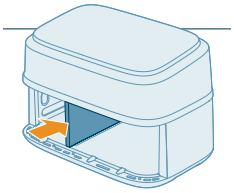
4 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välispinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



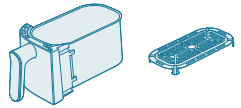
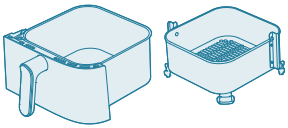
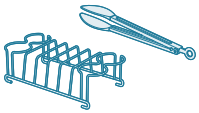
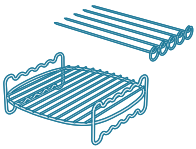
6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.



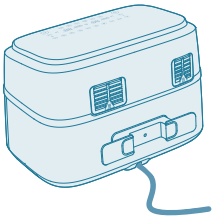
Märkus

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

Puhastustabel

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Hoiustamine



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

Märkus

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

Veaotsing

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

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

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

Contenido

Importante 129
Reciclaje 131
Garantía y asistencia 132
Introducción 132
Descripción general 132
Descripción de las funciones 133
Antes del primer uso 133
Preparativos antes del primer uso 133
Uso del aparato 134
Accesorios 144
Limpieza 149
Almacenamiento 151
Solución de problemas 152

Importante

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

Peligro

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

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 un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- 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.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- 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 (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y 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.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, 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.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

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 ofrece una garantía de dos años después de la compra para este producto. 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 o para invocar la garantía, vaya a nuestro sitio web **www.philips.com/support**.

Introducción

¡Enhorabuena por unirse a la familia Philips!

La Airfryer con doble cesta le permite preparar dos ingredientes de sus platos a la vez. Puede sincronizar los tiempos de cocción de los ingredientes, es decir, si cada uno requiere un tiempo de cocción diferente, puede hacer que terminen de hacerse al mismo tiempo. Las cestas asimétricas le permiten adaptar mejor la proporción de sus ingredientes de sus platos. La cesta grande es perfecta para ingredientes principales, patas fritas y lo que más le guste. Use la cesta más pequeña para acompañamientos, verduras y aperitivos.

Incluye la aplicación NutriU, que ofrece orientación paso a paso y cientos de recetas deliciosas con ajustes específicos para su Airfryer con doble cesta. Descargue la aplicación con el código QR del embalaje.

Descripción general

1 Panel de control
   a Subir temperatura
   b Bajar temperatura
   c Botón de encendido
   d Indicación de recordatorio de agitación del recipiente pequeño
   e Botón de recipiente pequeño
   f Botón atrás
   g Botón de función de temporizador
   h Botón de función de copia
   i Botón de recordatorio de agitación
   j Botón de recipiente grande
   k Indicación de recordatorio de agitación del recipiente grande
   l Botón de inicio/parada
   m Botón de disminución de tiempo
   n Botón de aumento de tiempo
   o Botones de preajustes
2 Placa inferior para recipiente pequeño
3 Recipiente pequeño
4 Canasta para recipiente grande
5 Recipiente grande
6 Doble capa con brochetas (solo NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Kit de desayuno (solo NA350/03, NA350/08)
8 Sujetacable
9 Cable de alimentación
10 Salidas de aire

Descripción de las funciones

Función de copia

Puede ajustar el tiempo y la temperatura para un recipiente y copiar la configuración para el otro recipiente pulsando el botón de función de copia.

Función de temporizador

Puede ajustar el tiempo y la temperatura de forma individual para cada recipiente y, al seleccionar el botón de función de temporizador, la cocción finalizará al mismo tiempo en ambos recipientes.

Recordatorio de agitación

Al pulsar el botón de recordatorio de agitación se activa el recordatorio de agitación. De esta forma, cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción, el aparato le recordará que debe agitar los alimentos o darles la vuelta.

Preselecciones

Puede elegir entre 8 preselecciones. Las preselecciones son programas de cocción que ofrecen recomendaciones de temperatura y tiempo de cocción en función de una cantidad determinada de alimentos. Para obtener más información, consulte el capítulo "Cocción con un ajuste predeterminado".

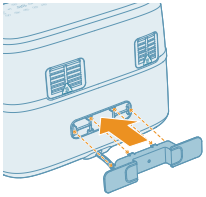
Botón "Atrás"

Utilice el botón "Atrás" si ha elegido una preselección incorrecta por error.

Notificaciones sonoras

A veces se oye un sonido, por ejemplo, cuando el aparato ha terminado de cocinar o cuando es necesario realizar alguna acción durante el cocinado, por ejemplo, agitar o dar la vuelta a los alimentos.

Antes del primer uso



1 Retire todos los materiales de embalaje.
2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
3 Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
4 Acople el sujetacable al área designada en la parte posterior del dispositivo encajándolo en su lugar.

Precaución

- **El soporte del cable también sirve como espaciador, pues crea una separación entre el dispositivo y la pared que evita la acumulación de calor.**

Preparativos antes del primer uso

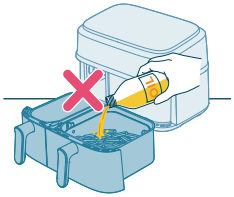
Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

Note

- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- No coloque el aparato en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del aparato

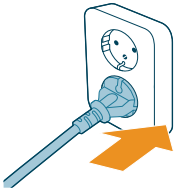
Freír con aire

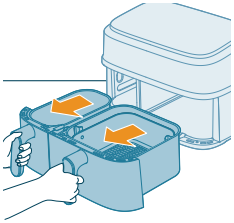


Precaución

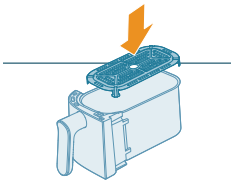
- **Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.**
- **No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este aparato es solo para uso doméstico.**
- **Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el aparato.**

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

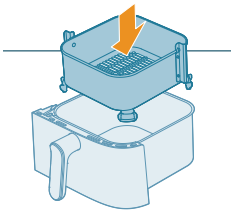




2 Retire el recipiente con la cesta del aparato tirando del asa.



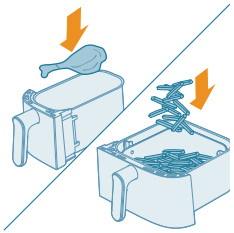
3 Coloque la placa inferior en la el recipiente pequeño.



4 Coloque la cesta en el recipiente grande.

Note

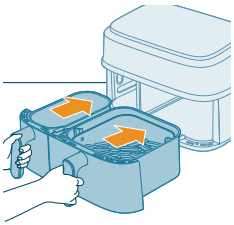
- Asegúrese de que las solapas de la cesta están bien colocadas en los lados derecho e izquierdo cuando la inserte en el recipiente. Si la gira accidentalmente 90 grados, la cesta no cabrá en el recipiente.
- Es normal que haya que ejercer algo de fuerza para colocar la cesta en el recipiente.



5 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

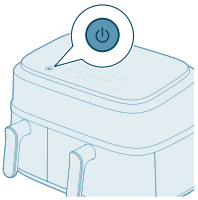
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.



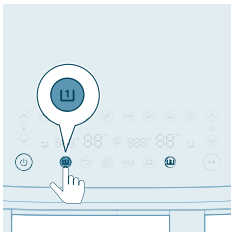
6 Vuelva a introducir los recipientes en la Airfryer.

Precaución

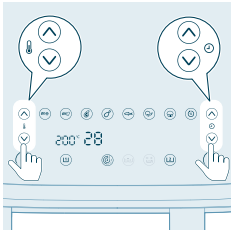
- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



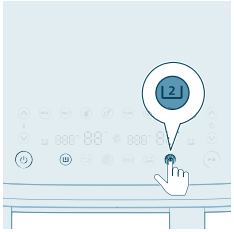
7 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



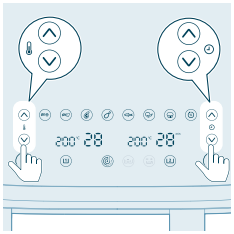
8 Seleccione el recipiente pequeño. La indicación de tiempo y temperatura del lado izquierdo empieza a parpadear.



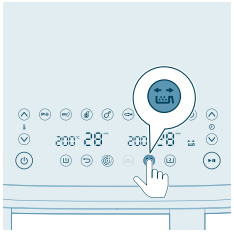
9 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.



10 Seleccione el recipiente grande.



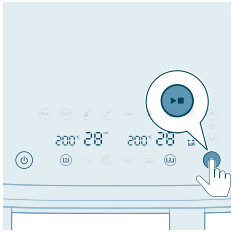
11 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.



12 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción.

Note

- Puede activar o desactivar el recordatorio de agitación en cualquier momento durante la cocción eligiendo el recipiente correspondiente y pulsando el botón de recordatorio de agitación.

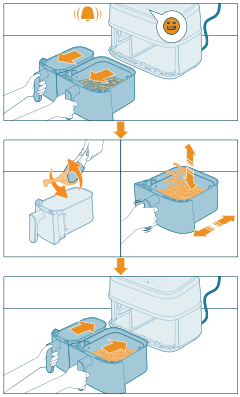


13 Pulse el botón de inicio/parada para iniciar el proceso de cocción.

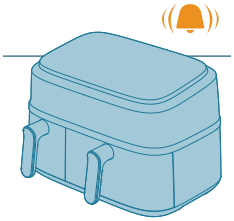
Nota:

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Consulte la tabla de alimentos para conocer los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción seleccionando el recipiente u haciendo clic en los botones de aumento o disminución.
- Si desea que la cocción se ponga en pausa en ambos recipientes, solo tiene que pulsar el botón de inicio/parada.
- Pulse el botón de inicio/parada de nuevo. Se reanudará la cocción en ambos recipientes.

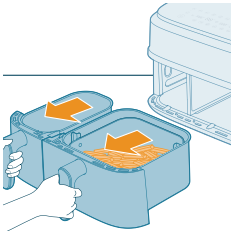
- Si desea que la cocción se ponga en pausa en un solo recipiente, seleccione primero el recipiente correspondiente y, a continuación, pulse el botón de inicio/parada.
- Vuelva a pulsar el botón de inicio/parada y se reanudará la cocción en el recipiente correspondiente.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae un recipiente. El proceso de cocción continúa cuando vuelve a introducir el recipiente en el aparato.



- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, extraiga el recipiente con la cesta y sacúdalo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.



14 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



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

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del aparato.**

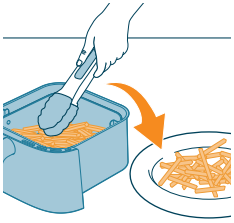
Note

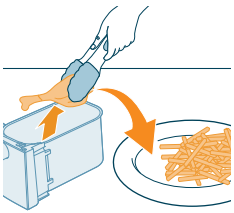
- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.

Tip

- Puede mantener los alimentos calientes en la Airfryer ajustando la temperatura a 80 grados y estableciendo el tiempo que desee mantener calientes los alimentos. Recomendamos no mantener los alimentos calientes durante más de 30 minutos, ya que la calidad de estos puede reducirse.

- Si los alimentos como las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el aparato antes o dórelos durante dos o tres minutos a 180 °C.





16 Retire con cuidado los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas) del recipiente con pinzas para barbacoa.

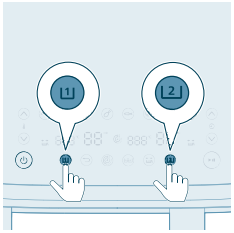
Precaución

- **No incline el recipiente al retirar los ingredientes, ya que la cesta podría caerse del recipiente.**
- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**

Note

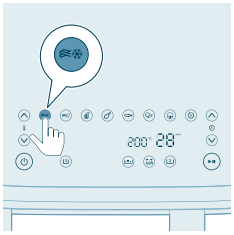
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Dependiendo del tipo de ingredientes que cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir y volver a colocar la cesta en el recipiente. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar la cesta en el recipiente.

Cocción con un ajuste predeterminado



1 Siga los pasos del 1 al 6 de la sección "Freír con aire".

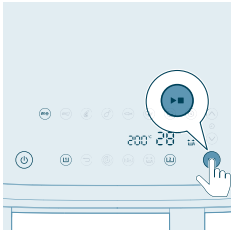
2 Seleccione el recipiente con el que desea cocinar.



3 Elija la preselección.

Tip

- Para cambiar a otra preselección, pulse el botón "Atrás" y seleccione la preselección que necesite.



4 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/parada.

Note

- Puede cocinar con una preselección en un recipiente y con ajustes manuales en el otro. También puede cocinar con preselecciones diferentes en cada recipiente y elegir la función de temporizador para completar el proceso de cocción para ambos recipientes al mismo tiempo.

Nota: Podrá encontrar más información sobre las preselecciones en la siguiente tabla.

Recipiente grande

Preselecciones	Icono	Temperatura	Tiempo (min)	Peso (máx.)	Note
Aperitivos de patata congelados		200 °C	28	800 g/28 oz	- Aperitivos de patata congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Patatas fritas		180 °C	32	800 g/28 oz	- Utilice patatas con mucho almidón. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor. - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Muslos de pollo		200 °C	25	8-10 muslos	- 120–130 g/4–5 oz cada muslo de pollo. - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado entero		180 °C	22	600 g/21 oz	- Pescado entero de 300 g/11 oz cada uno y gire una vez durante la cocción
Chuletas de carne		200 °C	20	600 g/21 oz	- Chuletas de 2-2,5 cm de grosor, 200 g/7 oz cada una - Hasta 3 chuletas de carne sin hueso - Gire una vez
Verduras variadas		180 °C	22	1000 g/35 oz	- Cortada en trozos grandes - Verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)
Bizcocho/tarta		140 °C	50	1000 g/35 oz	- Utilice el recipiente de cocción y horneado XL (199 x 189 x 80 mm) para el recipiente grande
Recalentar		160 °C	5	-	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad

Recipiente pequeño

Preselecciones	Icono	Temperatura	Tiempo (min)	Peso (máx.)	Note
Aperitivos de patata congelados		200 °C	25	300 g/11 oz	- Aperitivos de patata congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Patatas fritas		180 °C	30	300 g/11 oz	- Utilice patatas harinosas. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor. - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite. - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Muslos de pollo		200 °C	28	4-5 muslos	- 120–130 g/4–5 oz cada muslo de pollo. - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado entero		180 °C	23	300 g/11 oz	- Pescado entero de 300 g/11 oz cada uno y gire una vez durante la cocción
Chuletas de carne		200 °C	20	400 g/14 oz	- Chuletas de 2-2,5 cm de grosor, 200 g/7 oz cada una - Hasta 2 chuletas de carne sin hueso - Gire una vez
Verduras variadas		180 °C	25	400 g/14 oz	- Cortada en trozos grandes - Verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)
Bizcocho/tarta		160 °C	20	6 moldes para magdalenas	- Utilice moldes para magdalenas
Recalentar		160 °C	5	-	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Para el recipiente grande, necesita 800 g/28 oz y para el pequeño 300 g/11 oz de patatas peladas.
- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.

- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 800 g/28 oz para obtener unos resultados uniformes. Las cantidades de patatas fritas más grandes tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.

1 Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).

2 Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.

3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.

4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

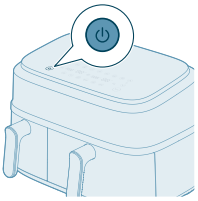
5 Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

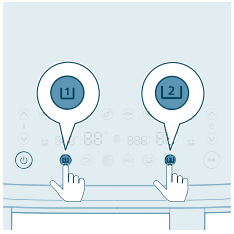
Note

- No incline el recipiente para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

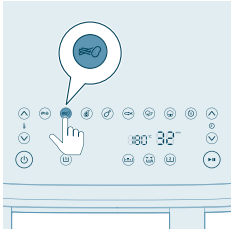
6 Coloque las tiras en la cesta.

7 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

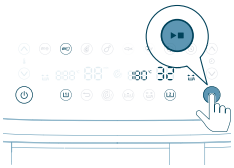




8 Elija un recipiente.



9 Seleccione la preselección para "Patatas fritas caseras".



10 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/parada.

11 Agite el recipiente dos veces cuando oiga la señal de sonido del recordatorio de agitación.

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desee preparar.

Note

- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en el recipiente 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

Recipiente grande

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Tempe-ratura	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	200-800 g/7-28 oz	14-31	200 °C	- Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	200-800 g/7-28 oz	20-40	180 °C	- Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	200-600 g/7-21 oz	10-20	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Rodillos de primavera congelados	200-600 g/7-21 oz	10-20	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	1-4 hamburguesas	11-18	200 °C	- Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1200 g/42 oz	55-60	150 °C	- Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	1-4 chuletas	15-20	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (de unos 50 g/1,8 oz)	2-10 unidades	11-15	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	2-10 unidades	17-27	180 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Tempe-ratura	Note
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	1-5 unidades	15-25	180 °C	- Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero	1200 g/42 oz	60-70	180 °C	
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	1-3 unidades	20-25	180 °C	
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	1-5 unidades	25-32	160 °C	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	200-1000 g/7-28-oz	10-22	180 °C	- Ajuste el tiempo de cocción a su gusto - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz)	1-9 moldes	13-15	160 °C	- Utilice moldes para magdalenas
Bizcocho/tarta	500 g/18 oz	50-60	140 °C	- Utilice el recipiente de cocción y horneado XL - Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el bizcocho o la tarta
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	1-6 unidades	6-8	200 °C	
Pan casero	550 g/28 oz	45-55	150 °C	- Utilice el recipiente de cocción y horneado XL - La forma de la masa debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia cuando suba - Compruebe el nivel cocción antes de sacar el pan

Recipiente pequeño

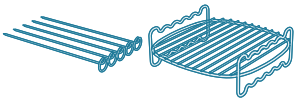
Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Tempe-ratura	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	100-300 g/4-11 -oz	14-28	200 °C	- Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	100-300 g/4-11 -oz	20-30	180 °C	- Agite, gire o remueva dos veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	100-300 g/4-11 -oz	9-20	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Tempe-ratura	Note
Rodillos de primavera congelados	100-300 g/4-11 -oz	9-20	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 -oz	16-21	200 °C	- Gire a mitad del tiempo de preparación
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 -oz	15-20	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (de unos 50 g/1,8 oz)	2-6 unidades	11-15	200 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	2-5 unidades	17-28	180 °C	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	1-3 unidades	20-30	180 °C	- Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	1 pieza	20-25	180 °C	
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	1-2 unidades	25-32	160 °C	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	200-400 g/7-14 -oz	12-25	180 °C	- Ajuste el tiempo de cocción a su gusto - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz)	2-6 moldes	13-20	160 °C	- Utilice moldes para magdalenas
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	1-3 unidades	6-8	200 °C	

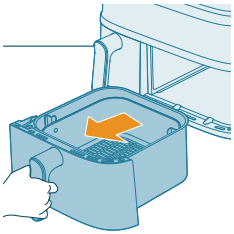
Accesorios

Uso de la doble capa

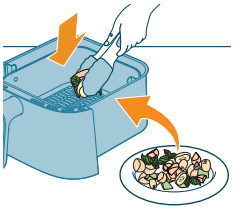
La doble capa y la brocheta se incluyen en los siguientes modelos: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



La doble capa es un accesorio útil que permite cocinar en dos niveles, pero solo es compatible con el recipiente grande.



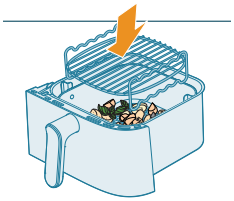
1 Retira el recipiente grande del aparato.



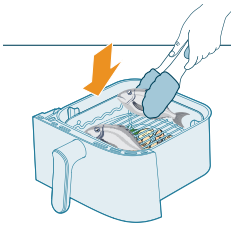
2 Coloque el alimento deseado en la cesta.

Nota:

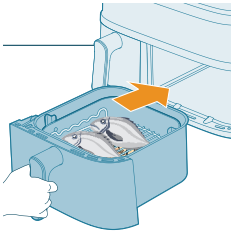
- Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los recomendados para cocinar usando la doble capa.



3 Coloque la capa doble sobre la comida de la cesta.



4 Coloque la segunda porción de comida en la doble capa.



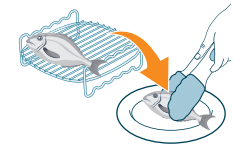
5 Inserte el recipiente en el aparato y ajuste la hora y la temperatura tal como se especifica en la siguiente tabla. Cuando esté todo listo, presione el botón de inicio.

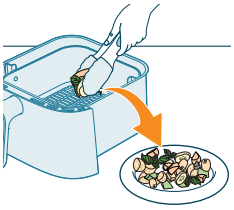
Platos	Peso (en crudo)	Tiempo de cocción	Temperatu-ra	Note

Taquitos de pollo congelados	300 g/11 oz	17-20 min	180 °C		
Patatas paja congeladas	400 g/14 oz				
Alitas de pollo congeladas	450 g/16 oz	16-20 min	200 °C		
Hamburguesas de pollo congeladas	350 g/12 oz				
Mazorcas de maíz	800-1000 g/28-35 - oz	24-28 min	180 °C	-	3 piezas de mazorca
Rodajas de patata	500 g/18 oz				
Dorada	500-600 g/18-21 oz	18-20 min	200 °C	-	2 piezas de pescado enteras
Patatas al horno (en cuartos)	350 g/12 oz				
Champiñones enteros	200 g/7 oz	12-14 min	200 °C		
Langostinos sin pelar	400 g/14 oz				
Queso o tofu a la parrilla	250 g/9 oz	15-18 min	180 °C	-	Gire el queso o tofu a la parrilla a mitad del tiempo de cocción
Verduras variadas	500 g/18 oz				

Nota:

- El alimento superior que aparece en la tabla debe colocarse en el nivel superior de la doble capa, y el segundo elemento, en el inferior.





6 Tras completar el proceso de cocción, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente los alimentos de la cesta.

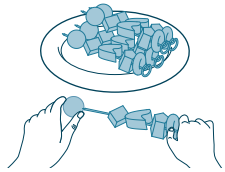
Precaución

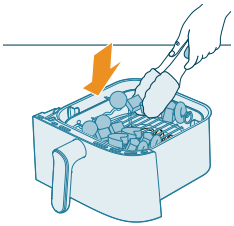
- **Tenga cuidado al retirar la doble capa, ya que se calienta durante la cocción.**

Uso de la brocheta

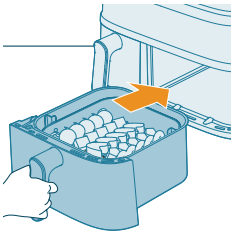
La brocheta se puede utilizar en combinación con la doble capa.

1 Ensarte la carne y las verduras deseadas en las brochetas.



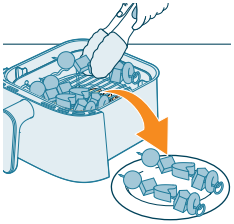


2 Coloque las brochetas en las ranuras designadas de la doble capa.



3 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

4 Ajuste el tiempo y la temperatura según la tabla especificada e inicie el proceso de cocción.



5 Una vez completada la cocción, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente los alimentos de la cesta.

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

Contenido de cesta	Porción	Tiempo de cocción	Temperatura	Note

5 brochetas de comida	5 brochetas			- Coloque las verduras mixtas en la parte inferior del recipiente y las brochetas en la parte superior de la doble capa.
Verduras variadas	500 g	15-18 min	180 °C	

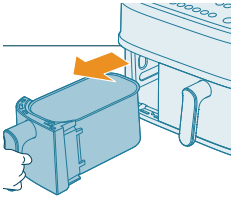
Uso del kit de desayuno

El kit de desayuno se incluye en los siguientes modelos: NA350/03: NA350/08.

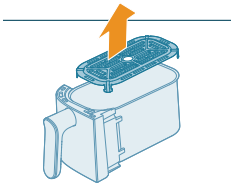
El kit de desayuno permite cocinar hasta cuatro huevos y cuatro tostadas simultáneamente.

Precaución

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



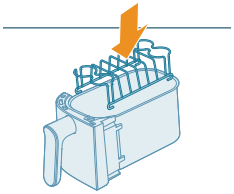
1 Retire el recipiente pequeño del aparato.



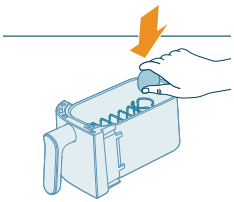
2 Retire la placa inferior del recipiente.

Nota:

- Si no se retira la placa inferior, es posible que las tostadas no encajen correctamente en el recipiente.

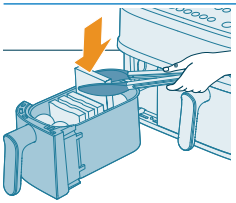


3 Coloque el kit de desayuno en el recipiente pequeño.



4 Coloque hasta cuatro huevos en el kit de desayuno y vuelva a colocar el recipiente en el artefacto.
5 Ajuste la hora y la temperatura según la tabla de alimentos a continuación y presione el botón de inicio.

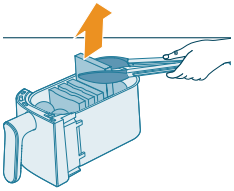
Kit de desayuno	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Huevos duros	4 huevos	10-12 min	180 °C	- Cocine los huevos primero. Añada las tostadas a mitad del proceso de cocción.
Huevos pasados por agua	4 huevos	8-10 min		
Tostada	5 piezas	5-6 min		



6 A mitad del proceso de cocción, añada las tostadas al kit de desayuno y continúe cocinando.

Consejo:

- Quizá le interese habilitar el recordatorio de agitación para evitar olvidarse de añadir las tostadas.
- Si las tostadas no caben en el recipiente, córtelas por la mitad.



7 Una vez completada la cocción, utilice pinzas para retirar cuidadosamente los huevos y las tostadas.

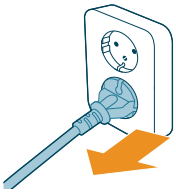
Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los tiempos y temperaturas de cocción específicos.

Limpieza

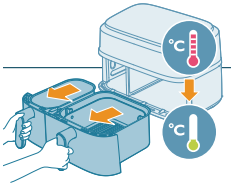
Advertencia

- **Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El recipiente y la cesta del aparato cuentan con una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

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



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



Tip

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

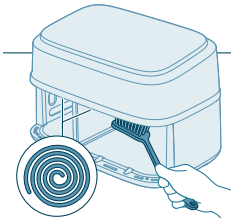
2 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.

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

Tip

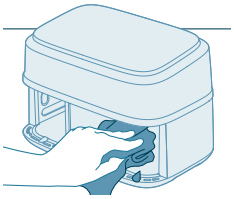
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el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

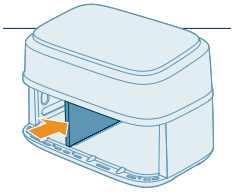
4 Para evitar rayones, frote suavemente el exterior del aparato con un paño limpio, suave y liso. Comience con un paño ligeramente humedecido y continúe con uno seco, si es necesario.



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

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

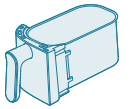
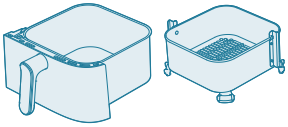
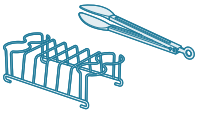
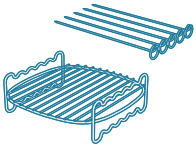




Note

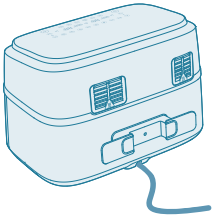
- En caso de que durante la limpieza extraiga accidentalmente el separador, que se encuentra entre el recipiente pequeño y el grande, asegúrese de volver a colocarlo de la forma adecuada.

Tabla de limpieza

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Almacenamiento

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



3 Enrolle el cable alrededor del sujetacable designado en la parte posterior del aparato.

Note

- Cuando transporte la Airfryer, sujétela siempre en posición horizontal para evitar que los recipientes se caigan accidentalmente, ya que podrían dañarse.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, la parte inferior de malla extraíble) estén fijos 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.philips.com/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.

Problema	Posible causa	Solución
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Problema	Posible causa	Solución
	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 "E1", póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E4–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 de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Sommaire

Important 155
Recyclage 158
Garantie et assistance 158
Introduction 158
Description générale 158
Description des fonctions 159
Avant la première utilisation 160
Préparations avant la première utilisation 160
Utilisation de l'appareil 160
Nettoyage 171
Rangement 173
Dépannage 174

Important

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

Danger

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.
- Avant l'utilisation initiale, le rangement du cordon doit être monté sur l'appareil.

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 télécommande externe.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- 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, le panier 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.

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 indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse 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.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

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 offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de sa date d'achat. 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 ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **www.philips.com/support**.

Introduction

Félicitations et bienvenue dans la famille Philips !

L'Airfryer à double panier vous permet de préparer deux ingrédients à la fois pour vos repas. Vous pouvez synchroniser les temps de cuisson des ingrédients, ce qui signifie que si deux ingrédients nécessitent deux temps de cuisson différents, vous pouvez faire en sorte que leur cuisson se termine en même temps. Les paniers asymétriques offrent une meilleure adaptation aux proportions des ingrédients de votre repas. Le grand panier est idéal pour les plats principaux, les frites et les aliments que vous aimez le plus. Utilisez le petit panier pour les accompagnements, les légumes et les snacks.

L'appareil s'accompagne de l'application NutriU qui vous guide étape par étape et vous propose des centaines de plats appétissants bénéficiant de réglages spécifiques pour votre Airfryer à double panier. Téléchargez l'application grâce au QR code de l'emballage.

Description générale

1 Panneau de commande
   a Augmentation de la température
   b Diminution de la température
   c Bouton de marche/arrêt
   d Indicateur de rappel de secouage pour la petite cuve
   e Bouton de la petite cuve

f Bouton Retour
g Bouton de la fonction de durée
h Bouton de la fonction de copie
i Bouton de rappel de secouage
j Bouton de la grande cuve
k Indicateur de rappel de secouage pour la grande cuve
l Bouton de démarrage/pause
m Bouton de diminution de la durée
n Bouton d'augmentation de la durée
o Boutons de présélection

2 Fond pour petite cuve
3 Petite cuve
4 Panier pour grande cuve
5 Grande cuve
6 Double niveau avec brochettes (NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 uniquement)
7 Kit petit-déjeuner (NA350/03, NA350/08 uniquement)
8 Porte-cordon
9 Cordon d'alimentation
10 Sorties d'air

Description des fonctions

Fonction de copie

Vous pouvez définir la durée et la température de l'une des cuves, puis copier le réglage pour l'autre cuve en appuyant sur le bouton de fonction de copie.

Fonction de durée

Vous pouvez régler la durée et la température individuellement pour chaque cuve avant d'appuyer sur le bouton de la fonction de durée pour que les deux cuves achèvent leur cuisson en même temps.

Rappel de secouage

En appuyant sur le bouton de rappel de secouage, vous activez le rappel de secouage. Cela signifie que lorsque la moitié du temps de cuisson s'est écoulée, l'appareil vous rappelle de secouer ou de retourner vos aliments.

Présélections

Vous avez le choix entre 8 présélections. Les présélection sont des programmes de cuisson qui recommandent une température et un temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Utilisation d'une présélection ».

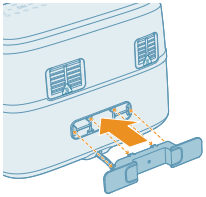
Bouton de retour

Utilisez le bouton de retour si vous avez sélectionné la mauvaise présélection par erreur.

Alertes sonores

Vous entendrez de temps en temps des signaux sonores, notamment à la fin d'une cuisson ou lorsqu'une action est requise pendant la cuisson (par exemple secouer ou tourner les aliments).

Avant la première utilisation



1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
4 Fixez le porte-cordon en le clipsant dans la zone indiquée à l'arrière de l'appareil.

Attention

- **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.**

Préparations avant la première utilisation

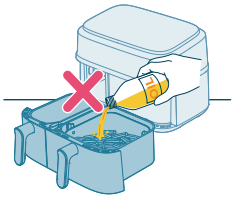
Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistante à la chaleur.

Remarque

- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).

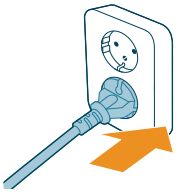
Utilisation de l'appareil

Cuisson à l'air chaud

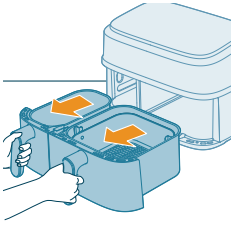


Attention

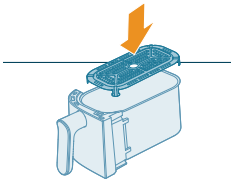
- **Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.**
- **Cet appareil est destiné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



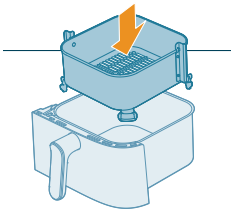
1 Branchez la fiche sur la prise murale.



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



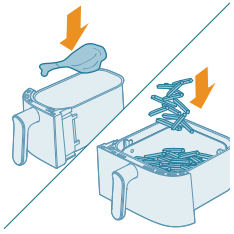
3 Placez le fond dans la petite cuve.



4 Placez le panier dans la grande cuve.

Remarque

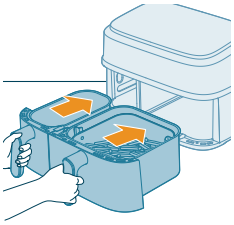
- Assurez-vous que les rabats du panier sont correctement positionnés à droite et à gauche lorsque vous l'insérez dans la cuve. Si vous le tournez malencontreusement de 90 degrés, le panier ne rentrera pas dans la cuve.
- Il est normal de devoir forcer légèrement pour insérer le panier dans la cuve.



5 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

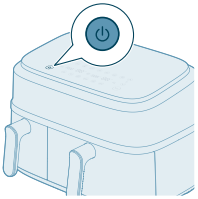
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait affecter la qualité finale.



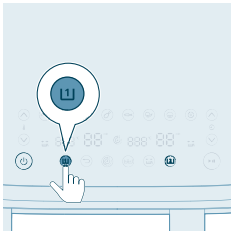
6 Replacez les cuves dans l'Airfryer.

Attention

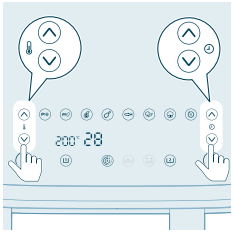
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**



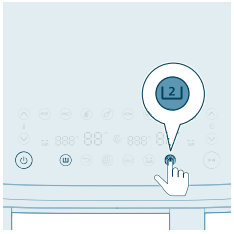
7 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



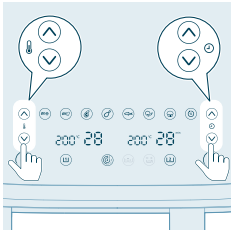
8 Sélectionnez la petite cuve. L'indicateur de durée et de température sur le côté gauche commence à clignoter.



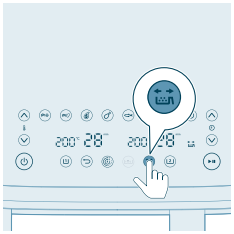
9 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées.



10 Sélectionnez la grande cuve.



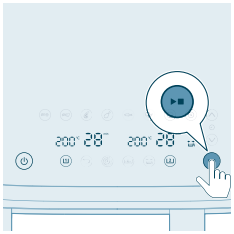
11 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées.



12 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson.

Remarque

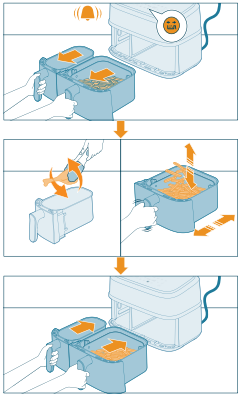
- Vous pouvez activer ou désactiver le rappel de secouage à tout moment pendant la cuisson en sélectionnant la cuve concernée, puis en appuyant sur le bouton de rappel de secouage.

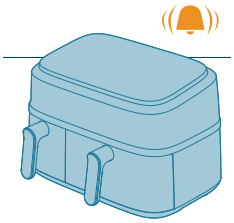


13 Appuyez sur le bouton de démarrage/pause pour lancer la cuisson.

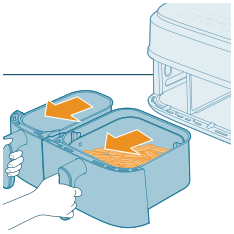
Remarque :

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en sélectionnant la cuve, puis en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson dans les deux cuves, appuyez simplement sur le bouton de démarrage/pause.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage/pause. Les deux cuves poursuivent la cuisson.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson dans une seule cuve, sélectionnez d'abord la cuve concernée, puis appuyez sur le bouton de démarrage/pause.
- Appuyez de nouveau sur le bouton de démarrage/pause et la cuve concernée poursuivra la cuisson.
- L'appareil passe automatiquement en pause lorsque vous retirez une cuve. Le processus de cuisson reprend lorsque vous réinsérez la cuve dans l'appareil.
- Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les aliments, retirez la cuve avec le panier et secouez-les au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





14 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



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

Attention

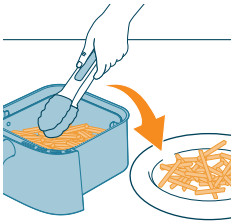
- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez toujours la cuve que vous avez retirée de l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (dessous de plat ou autre).**

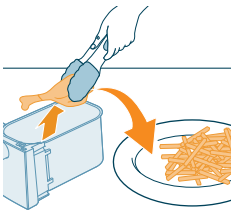
Remarque

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

Conseil

- Vous pouvez maintenir vos aliments au chaud dans l'Airfryer en réglant la température sur 80 degrés et sélectionnant la durée correspondant au temps pendant lequel vous souhaitez que les aliments restent chauds. Nous vous recommandons de ne pas garder vos aliments au chaud pendant plus de 30 minutes car la qualité de la nourriture pourrait s'en ressentir.
- Si des aliments tels que des frites ramollissent trop en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou redonnez-leur du croustillant en les repassant pendant 2-3 minutes à une température de 180° C.





16 Retirez délicatement les ingrédients (frites, par exemple) de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.

Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait s'en échapper.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

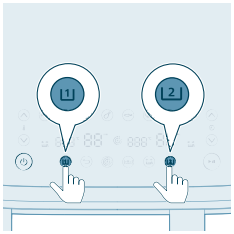
Remarque

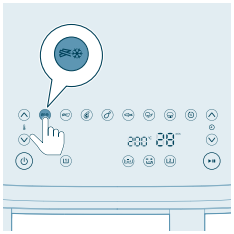
- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon le type d'aliment préparé, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque fournée ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Replacez le panier dans la cuve.

Utilisation d'une présélection

1 Suivez les étapes 1 à 6 du chapitre « Cuisson à l'air chaud ».

2 Sélectionnez la cuve que vous souhaitez utiliser.

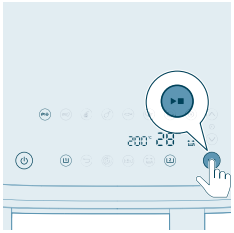




3 Sélectionnez la présélection.

Conseil

- Pour passer à une autre présélection, appuyez sur le bouton de retour et sélectionnez la présélection souhaitée.



4 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de démarrage/pause.

Remarque

- Vous pouvez utiliser une présélection pour une cuve et des réglages manuels pour l'autre cuve. Vous pouvez opter pour des présélections différentes dans chaque cuve et sélectionner la fonction de durée pour terminer le processus de cuisson des deux cuves en même temps.

Remarque : Vous trouverez de plus amples informations sur les présélections dans le tableau ci-dessous.

Grande cuve

Présélections	Icône	Température	Temps (min.)	Poids (max.)	Remarque
En-cas surgelés à base de pommes de terre		200 °C	28	800 g / 28 oz	- En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Frites fraîches		180 °C	32	800 g / 28 oz	- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce pour des frites épaisses. - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez, puis ajoutez ¼ à 1 cuillerée à soupe d'huile. - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Pilons de poulet		200 °C	25	8-10 pilons	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon. - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson entier		180 °C	22	600 g / 21 oz	- Poisson entier de 300 g / 11 oz chacun - retourner une fois pendant la cuisson
Côtelettes		200 °C	20	600 g / 21 oz	- Tranche de 2-2,5 cm d'épaisseur, 200 g / 7 oz par tranche - Jusqu'à 3 côtelettes désossées - Retourner une fois
Mélange de légumes		180 °C	22	1000 g / 35 oz	- Grossièrement coupés - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Utilisez le bac de cuisson XL (199 x 189 x 80 mm) pour la grande cuve
Réchauffage		160 °C	5	-	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité

Petite cuve

Présélections	Icône	Température	Temps (min.)	Poids (max.)	Remarque
En-cas surgelés à base de pommes de terre		200 °C	25	300 g / 11 oz	- En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Frites fraîches		180 °C	30	300 g / 11 oz	- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce pour des frites épaisses. - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez, puis ajoutez ¼ à 1 cuillerée à soupe d'huile. - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Pilons de poulet		200 °C	28	4-5 pilons	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon. - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson entier		180 °C	23	300 g / 11 oz	- Poisson entier de 300 g / 11 oz chacun - retourner une fois pendant la cuisson
Côtelettes		200 °C	20	400 g / 14 oz	- Tranche de 2-2,5 cm d'épaisseur, 200 g / 7 oz par tranche - Jusqu'à 2 côtelettes désossées - Retourner une fois
Mélange de légumes		180 °C	25	400 g / 14 oz	- Grossièrement coupés - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		160 °C	20	6 moules à muffins	- Utilisez des moules à muffin
Réchauffage		160 °C	5	-	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité

Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Comptez 800 g / 28 oz de pommes de terre épluchées pour la grande cuve et 300 g / 11 oz pour la petite cuve.
- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légèrement) farineuses.

- Il est préférable de cuire les frites par portions de 800 g / 28 oz maximum pour un résultat homogène. Les frites cuites par grosses quantités sont généralement moins croustillantes que les petites portions.

1 Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (10x10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur).

2 Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.

3 Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'une feuille d'essuie-tout.

4 Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.

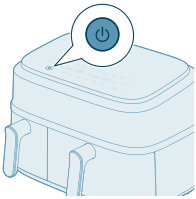
5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter, pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

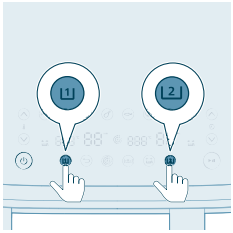
Remarque

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

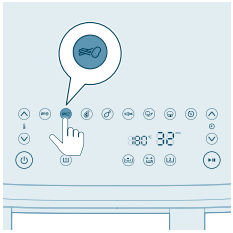
6 Mettez les bâtonnets dans le panier.

7 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.

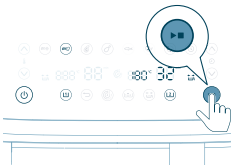




8 Sélectionnez une cuve.



9 Sélectionnez la présélection des frites maison.



10 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de démarrage/pause.

11 Secouez la cuve deux fois lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage.

Tableau des aliments

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains types d'aliments.

Remarque

- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, retournez ou mélangez les ingrédients dans la cuve 2 ou 3 fois pour obtenir un résultat homogène.

Grande cuve

Ingrédients	Quantité min.-max.	Temps (min.)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-800 g / 7-28 oz	14–31	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à deux reprises pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	200-800 g / 7-28 oz	20–40	180 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à deux reprises pendant la cuisson
Nuggets de poulet surgelés	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	1 à 4 steaks	11–18	200 °C	- Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1200 g / 42 oz	55–60	150 °C	- Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	1-4 côtelette(s)	15–20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz)	2-10 pièces	11–15	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

Ingrédients	Quantité min.-max.	Temps (min.)	Température	Remarque
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-10 pièces	17–27	180 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1-5 pièces	15–25	180 °C	- Retournez à mi-cuisson
Poulet entier	1200 g / 42 oz	60–70	180 °C	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1-3 pièces	20–25	180 °C	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	1-5 pièces	25–32	160 °C	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	200-1 000 g / 7-28 oz	10–22	180 °C	- Réglez le temps de cuisson selon vos préférences - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	1-9 moule(s)	13–15	160 °C	- Utilisez des moules à muffin
Gâteau	500 g / 18 oz	50–60	140 °C	- Utilisez le bac de cuisson XL - Vérifiez la cuisson avant de sortir le gâteau
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	1-6 pièces	6–8	200 °C	
Pain maison	550 g / 28 oz	45–55	150 °C	- Utilisez le bac de cuisson XL - La pâte à pain doit être d'une forme aussi plate que possible pour éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. - Vérifiez la cuisson avant de sortir le pain

Petite cuve

Ingrédients	Quantité min.-max.	Temps (min.)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	100-300 g / 4-11 oz	14–28	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à deux reprises pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	100-300 g / 4-11 oz	20–30	180 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à deux reprises pendant la cuisson
Nuggets de poulet surgelés	100-300 g / 4-11 oz	9–20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

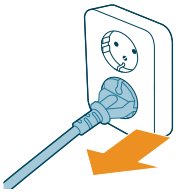
Ingrédients	Quantité min.-max.	Temps (min.)	Température	Remarque
Rouleaux de printemps surgelés	100-300 g / 4-11 oz	9–20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	150-300 g / 5-11 oz	16–21	200 °C	- Retournez à mi-cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	150-300 g / 5-11 oz	15–20	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz)	2-6 pièces	11–15	200 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	2-5 pièces	17–28	180 °C	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1-3 pièces	20–30	180 °C	- Retournez à mi-cuisson
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1 pièce	20–25	180 °C	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	1-2 pièces	25–32	160 °C	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	200-400 g / 7-14 oz	12–25	180 °C	- Réglez le temps de cuisson selon vos préférences - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	2-6 moule(s)	13–20	160 °C	- Utilisez des moules à muffin
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	1-3 pièces	6–8	200 °C	

Nettoyage

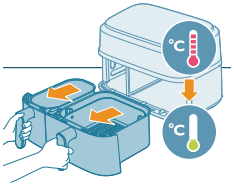
Avertissement

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

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



1 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.



Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.

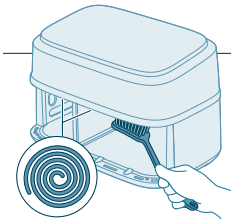
2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le chapitre « Tableau relatif au nettoyage »).

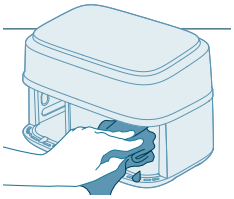
Conseil

- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. Si des taches de graisse persistent dans la cuve ou le panier et que vous ne parvenez pas à les éliminer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant.
- 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.

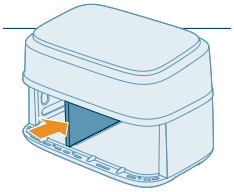
4 Pour éviter les éraflures, essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, propre et non froissé. Commencez avec un chiffon légèrement humidifié et poursuivez avec un chiffon sec, si nécessaire.



5 Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse pour éliminer les résidus de nourriture.



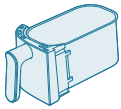
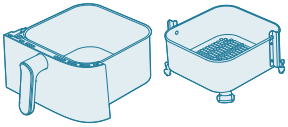
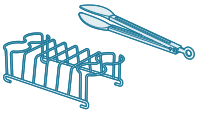
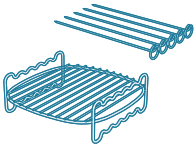
6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.



Remarque

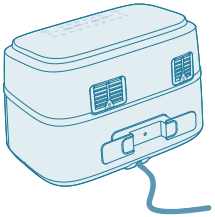
- Si vous retirez accidentellement le séparateur entre la petite et la grande cuve pendant le nettoyage, veillez à le remettre en place correctement.

Tableau relatif au nettoyage

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Rangement

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



3 Enroulez le cordon autour du porte-cordon à l'arrière de l'appareil.

Remarque

- Tenez toujours l'Airfryer à l'horizontale lorsque vous le transportez pour éviter que les cuves ne tombent accidentellement, ce qui pourrait les endommager.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer, par ex. le fond alvéolé amovible, 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.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :
		À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.

Problème	Cause possible	Solution
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 le panier 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.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.

Problème	Cause possible	Solution
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'appareil est cassé ou défectueux.	Appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
	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 « E1 » reste affiché, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E4–E12 ».	L'appareil dysfonctionne peut-être.	Essayez de débrancher puis de rebrancher l'appareil. Si cela ne résout pas votre problème, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Sadržaj

Važno 177
Recikliranje 179
Jamstvo i podrška 179
Uvod 180
Opći opis 180
Opis funkcija 180
Prije prve uporabe 181
Pripreme prije prve uporabe 181
Uporaba aparata 182
Dodatna oprema 192
Čišćenje 197
Spremanje 199
Rješavanje problema 200

Važno

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

Opasnost

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

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.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak pazite i kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Posudu nikad nemojte puniti uljem.
- Budući da ovaj Airfryer ima dvije komore za kuhanje, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kuhalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i 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, košara i dodatni pribor unutar komore za kuhanje postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.

- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući su grijaći element, rub metalnih dijelova i zaštita od prskanja.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Budite oprezni kad pripremate kvarljivu hranu s pomoću funkcije sinkroniziranog završetka (može doći do množenja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom vađenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.

Elektromagnetska polja (EMF)

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

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 nudi dvogodišnje jamstvo na ovaj proizvod nakon kupnje. 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 ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo i dobro došli u obitelj Philips!

Airfryer s dvije košare omogućuje vam istovremenu pripremu dvije vrste sastojaka za obroke. Možete sinkronizirati vrijeme kuhanja sastojaka, što znači da ako dvije različite vrste sastojaka zahtijevaju dva različita vremena kuhanja, možete završiti kuhanje u isto vrijeme. Asimetrične košare omogućuju vam da bolje prilagodite udio sastojaka za obrok. Velika je košara savršena za glavno jelo, krumpiriće i sve što najviše volite. Manju košaru upotrebljavajte za priloge, povrće i grickalice.

Isporučuje se s aplikacijom NutriU koja vam daje upute u koracima i stotine ideja za obroke od kojih rastu zazubice s posebnim postavkama za Airfryer s dvije košare. Preuzmite aplikaciju s pomoću QR koda na pakiranju.

Opći opis

1 Upravljačka ploča
   a Povećanje temperature
   b Smanjenje temperature
   c Gumb za uključivanje/isključivanje
   d Naznaka podsjetnika za protresanje za malu posudu
   e Gumb male posude
   f Gumb za povratak
   g Gumb za funkciju vremena
   h Gumb funkcije kopiranja
   i Gumb podsjetnika na protresanje
   j Gumb velike posude
   k Naznaka podsjetnika za protresanje za veliku posudu
   l Gumb za zaustavljanje/pokretanje
   m Gumb za smanjenje vremena
   n Gumb za povećanje vremena
   o Gumbi za prethodne postavke
2 Donja ploča za malu posudu
3 Mala posuda
4 Košara za veliku posudu
5 Velika posuda
6 Dvoslojna rešetka sa štapićima za ražnjiće (samo NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Komplet za doručak (samo NA350/03, NA350/08)
8 Držač kabela
9 Kabel za napajanje
10 Izlazi zraka

Opis funkcija

Funkcija kopiranja

Možete postaviti vrijeme i temperaturu za jednu posudu i kopirati postavku za drugu posudu pritiskom gumba funkcije kopiranja.

Funkcija vremena

Možete pojedinačno postaviti vrijeme i temperaturu za svaku posudu, a odabirom gumba funkcije vremena, kuhanje u obje posude završit će u isto vrijeme.

Podsjetnik na protresanje

Pritiskom gumba podsjetnika na protresanje omogućavate podsjetnik na protresanje. To znači da će vas aparat podsjetiti da protresete ili okrenete hranu po isteku pola vremena kuhanja.

Prethodne postavke

Možete birati između 8 prethodnih postavki. Prethodne postavke su programi kuhanja koji daju preporuku za temperaturu i vrijeme kuhanja na temelju određene količine hrane. Dodatne pojedinosti potražite u poglavlju „Kuhanje s prethodno postavljenim postavkama".

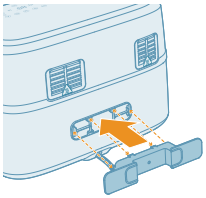
Gumb za povratak

Upotrijebite gumb za povratak ako ste nehotice odabrali pogrešnu postavku.

Zvučne obavijesti

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

Prije prve uporabe



1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
3 Prije prve uporabe temeljito očistite aparat (provjerite poglavlje „Čišćenje").
4 Držač kabela pričvrstite na određeno područje na stražnjoj strani aparata tako da ga pritisnete na mjesto.

Oprez

- **Držač kabela služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječilo nakupljanje topline.**

Pripreme prije prve uporabe

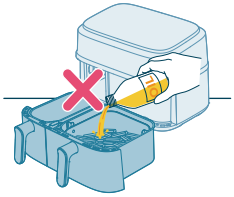
Aparat stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.

Napomena

- Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate.
- Dok radi, aparat nemojte stavljati u blizinu ili ispod predmeta koje bi para mogla oštetiti, kao što su zidovi i kuhinjski ormarići.

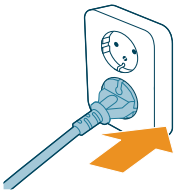
Uporaba aparata

Prženje zrakom

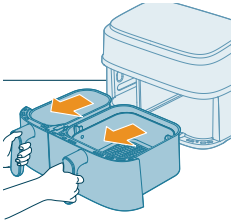


Oprez

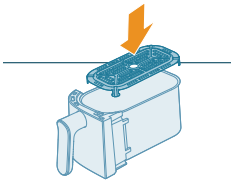
- **Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.**
- **Nemojte dodirivati vruće površine. Upotrebljavajte drške i regulatore. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.**
- **Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.**
- **Prilikom prve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



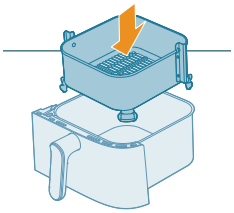
1 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



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



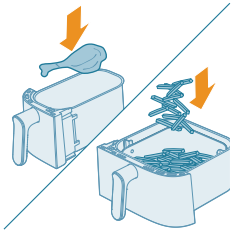
3 Stavite donju ploču u malu posudu.



4 Stavite košaru u veliku posudu.

Napomena

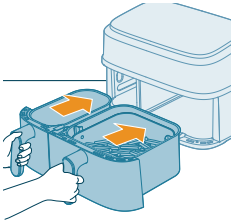
- Prilikom umetanja u posudu provjerite jesu li jezičci košare pravilno postavljeni na desnoj i lijevoj strani. Ako ih slučajno zakrenete za 90 stupnjeva, košara neće stati u posudu.
- Normalno je malo gurnuti košaru u posudu.



5 Sastojke stavite u košaru.

Napomena

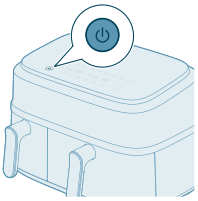
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti košaru jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.



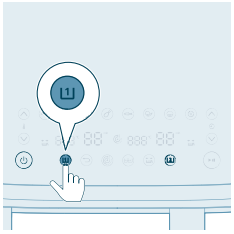
6 Vratite posude u Airfryer.

Oprez

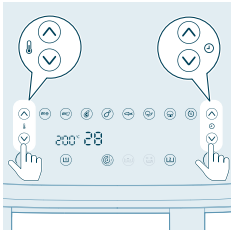
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**



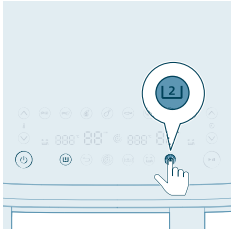
7 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



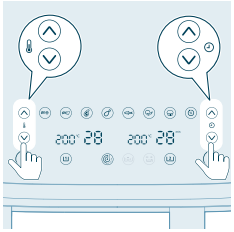
8 Odaberite malu posudu. Indikator vremena i temperature na lijevoj strani počinje bljeskati.



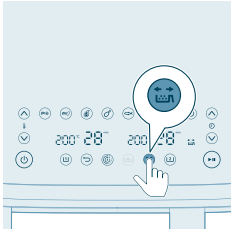
9 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.



10 Odaberite veliku posudu.



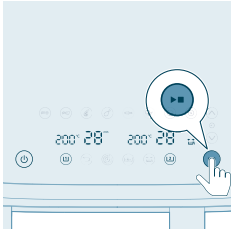
11 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.



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

Napomena

- Podsjetnik na protresanje možete omogućiti ili onemogućiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da odaberete odgovarajuće posude i zatim pritisnete gumb podsjetnika na protresanje.

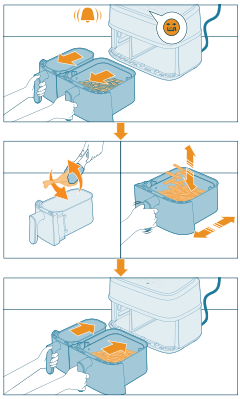


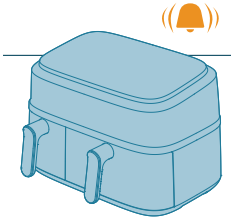
13 Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje kako biste pokrenuli kuhanje.

Napomena:

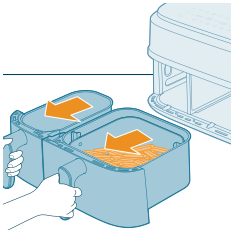
- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- U tablici hrane potražite osnovne postavke za različite vrste hrane.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da odaberete posudu i zatim pritisnete gumb za gore ili dolje.
- Ako želite da obje posude pauziraju kuhanje, samo pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje.
- Ponovo pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje. Obje posude nastavljaju s kuhanjem.

- Ako želite da samo jedna posuda pauzira kuhanje, najprije odaberite odgovarajuću posudu, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje.
- Ponovo pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje i odgovarajuća posuda nastavit će kuhanje.
- Kad izvadite posudu, aparat automatski prelazi u način rada pauziranja. Kuhanja će se nastaviti kad vratite posudu u aparat.
- Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Kako biste protresli sastojke, izvadite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.





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



15 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Oprez

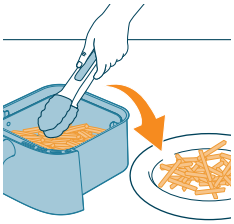
- **Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Uvijek je stavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili sl.) nakon vađenja iz aparata.**

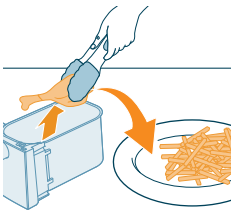
Napomena

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.

Savjet

- Hranu možete održavati toplom u aparatu Airfryer tako da postavite temperaturu na 80 stupnjeva i prilagodavate vrijeme sve dok želite održavati hranu toplom. Preporučujemo da hranu ne držite toplom duže od 30 minuta jer joj kvaliteta može oslabjeti.
- Ako hrana poput prženih krumpirića previše omekša u načinu rada za održavanje topline, skratite vrijeme održavanja topline ranijim isključivanjem aparata ili ih učinite hrskavima zagrijavanjem na temperaturu od 180 °C kroz 2 – 3 minute.





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

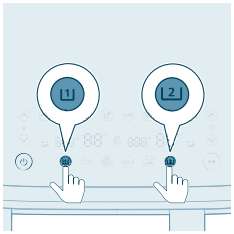
Oprez

- **Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje.**
- **Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.**

Napomena

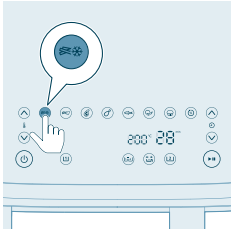
- Kako biste izvadili velike ili krhke sastojke, upotrijebite hvataljke.
- Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.
- Ovisno o vrsti sastojaka koje kuhate, nakon svake porcije ili prije protresanja ili vraćanja košare u posudu pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu. Pri izlijevanju viška ulja ili masnoće nosite kuhinjske rukavice. Košaru vratite u posudu.

Kuhanje s prethodno postavljenom postavkom



1 Slijedite korake 1 – 6 u poglavlju „Prženje zrakom".

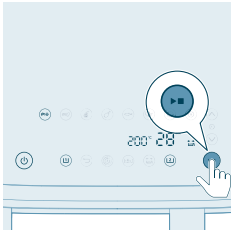
2 Odaberite posudu u kojoj želite kuhati.



3 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak i odaberite željenu prethodnu postavku.



4 Pokrenite kuhanje pritiskom gumba za pokretanje/zaustavljanje.

Napomena

- Možete kuhati s prethodnom postavkom u jednoj posudi, a ručnim postavkama u drugoj posudi. Možete i kuhati s različitim prethodnim postavkama u svakoj posudi i odabrati funkciju vremena kako biste dovršili kuhanje za obje posude u isto vrijeme.

Napomena: U sljedećoj tablici možete pronaći više informacija o prethodnim postavkama.

Velika posuda

Prethodne postavke	Ikona	Temperatura	Vrijeme (min)	Masa (maks.)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krumpira		200 °C	28	800 g / 28 oz	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Svježi krumpirići		180 °C	32	800 g / 28 oz	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir. - Komadi trebaju biti debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča. - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Pileći bataci		200 °C	25	8 – 10 komada	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batak. - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Cijela riba		180 °C	22	600 g / 21 oz	- Cijela riba, svaka od 300 g / 11 oz, i okrenite jednom tijekom kuhanja
Mesni kotleti		200 °C	20	600 g / 21 oz	- Svaki komad debljine 2 – 2,5 cm, 200 g / 7 oz - Do 3 mesna kotleta bez kosti - Okrenite jednom
Miješano povrće		180 °C	22	1000 g / 35 oz	- Grubo narezano - Miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk)
Kolač		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Za veliku posudu upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje (199 x 189 x 80 mm)
Podgrijavanje		160 °C	5	-	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane

Mala posuda

Prethodne postavke	Ikona	Temperatura	Vrijeme (min)	Masa (maks.)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krumpira		200 °C	25	300 g / 11 oz	- Zamrznute grickalice na bazi krumpira, kao što su zamrznuti krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Svježi krumpirići		180 °C	30	300 g / 11 oz	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir. - Komadi trebaju biti debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča. - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i zatim dodajte ¼ do 1 jušnu žlicu ulja. - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Pileći bataci		200 °C	28	4 – 5 komada	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batak. - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Cijela riba		180 °C	23	300 g / 11 oz	- Cijela riba, svaka od 300 g / 11 oz, i okrenite jednom tijekom kuhanja
Mesni kotleti		200 °C	20	400 g / 14 oz	- Svaki komad debljine 2 – 2,5 cm, 200 g / 7 oz - Do 2 mesna kotleta bez kosti - Okrenite jednom
Miješano povrće		180 °C	25	400 g / 14 oz	- Grubo narezano - Miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk)
Kolač		160 °C	20	6 muffina	- Upotrijebite kalupe za muffine
Podgrijavanje		160 °C	5	-	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane

Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Za veliku posudu potrebno je 800 g / 28 oz, a za malu posudu 300 g / 11 oz oguljenog krumpira.
- Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svježe, (blago) brašnaste krumpire.

- Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do 800 g / 28 oz. Veće količine krumpirića rezultiraju manje hrskavim krumpirićima.

1 Ogulite krumpire i narežite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).

2 Namačite štapiće krumpira u zdjeli s vodom najmanje 30 minuta.

3 Ispraznite zdjelu i osušite štapiće krumpirića krpom ili papirnatim ručnikom.

4 U zdjelu ulijte jednu jušnu žlicu ulja za kuhanje, stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.

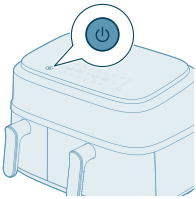
5 Izvadite štapiće iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom s prorezima kako bi višak ulja ostao u zdjeli.

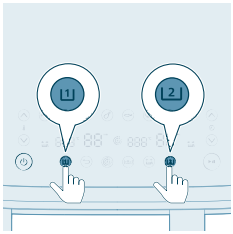
Napomena

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

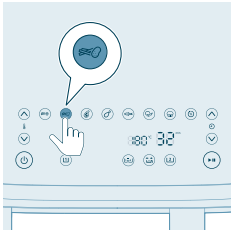
6 Stavite štapiće u košaru.

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

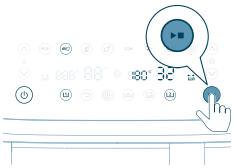




8 Odaberite posudu.



9 Odaberite prethodnu postavku za „domaće krumpiriće”.



10 Pokrenite kuhanje pritiskom gumba za pokretanje/zaustavljanje.

11 Protresite posudu dva puta kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje.

Tablica hrane

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

Napomena

- Imajte na umu da su te postavke samo prijedlozi. Ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke jer se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i proizvođaču.
- Kad pripremate veću količinu hrane (npr. krumpiriće, kozice, batake, zamrznute grickalice), dva do tri puta protresite, okrenite ili promiješajte sastojke u posudi kako biste ostvarili dosljedan rezultat.

Velika posuda

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča)	200 – 800 g / 7 – 28 oz	14 – 31	200 °C	- Dvaput protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	200 – 800 g / 7 – 28 oz	20 – 40	180 °C	- Dvaput protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Zamrznuti pileći medaljoni	200 – 600 g / 7 – 21 oz	10 – 20	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	200 – 600 g / 7 – 21 oz	10 – 20	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	1 – 4 pljeskavice	11 – 18	200 °C	- Okrenite na pola puta
Mesna štruca	1200 g / 42 oz	55 – 60	150 °C	- Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 150 g / 5 oz)	1 – 4 kotleta	15 – 20	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Tanke kobasice (oko 50 g / 1,8 oz)	2 – 10 komada	11 – 15	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	2 – 10 komada	17 – 27	180 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temper-atura	Napomena
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	1 – 5 komada	15 – 25	180 °C	- Okrenite na pola puta
Cijelo pile	1200 g / 42 oz	60 – 70	180 °C	
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	1 – 3 komada	20 – 25	180 °C	
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	1 – 5 komada	25 – 32	160 °C	
Miješano povrće (grubo narezano)	200 – 1000 g / 7 – 28 oz	10 – 22	180 °C	- Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz)	1 – 9 kalupa	13 – 15	160 °C	- Upotrijebite kalupe za muffine
Kolač	500 g / 18 oz	50 – 60	140 °C	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Provjerite je li kolač gotov prije nego što ga izvadite
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2 oz)	1 – 6 komada	6 – 8	200 °C	
Domaći kruh	550 g / 28 oz	45 – 55	150 °C	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite

Mala posuda

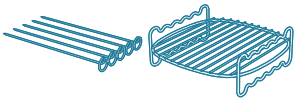
Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temper-atura	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x 0,3 inča)	100 – 300 g / 4 – 11 oz	14 – 28	200 °C	- Dvaput protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	100 – 300 g / 4 – 11 oz	20 – 30	180 °C	- Dvaput protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Zamrznuti pileći medaljoni	100 – 300 g / 4 – 11 oz	9 – 20	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	100 – 300 g / 4 – 11 oz	9 – 20	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temper-atura	Napomena
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	150 – 300 g / 5 – 11 oz	16 – 21	200 °C	- Okrenite na pola puta
Mesni kotleti bez kosti (oko 150 g / 5 oz)	150 – 300 g / 5 – 11 oz	15 – 20	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Tanke kobasice (oko 50 g / 1,8 oz)	2 – 6 komada	11 – 15	200 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	2 – 5 komada	17 – 28	180 °C	- Napola protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	1 – 3 komada	20 – 30	180 °C	- Okrenite na pola puta
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	1 komad	20 – 25	180 °C	
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	1 – 2 komada	25 – 32	160 °C	
Miješano povrće (grubo narezano)	200 – 400 g / 7 – 14 oz	12 – 25	180 °C	- Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz)	2 – 6 kalupa	13 – 20	160 °C	- Upotrijebite kalupe za muffine
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2 oz)	1 – 3 komada	6 – 8	200 °C	

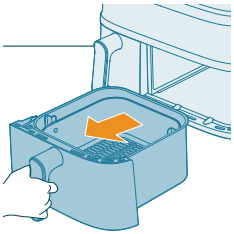
Dodatna oprema

Upotreba dvoslojne rešetke

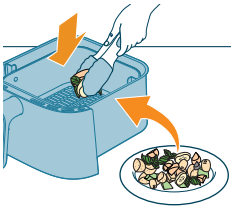
Dvoslojna rešetka i štapići za ražnjiće isporučuju se sa sljedećim modelima: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Dvoslojna rešetka koristan je dodatak koji omogućuje kuhanje na dvije razine, ali je kompatibilan samo s velikom posudom.



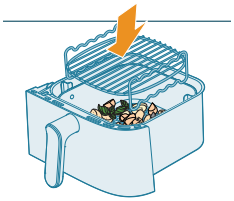
1 Izvadite veliku posudu iz aparata.



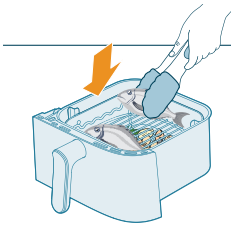
2 Željenu hranu stavite u košaru.

Napomena:

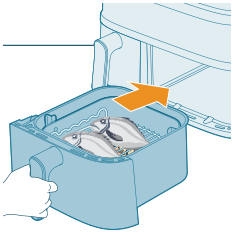
- Preporučene namirnice za kuhanje s dvostrukom rešetkom potražite u tablici u nastavku.



3 Dvoslojnu rešetku stavite iznad hrane u košari



4 Drugu porciju hrane dodajte na dvoslojnu rešetku.



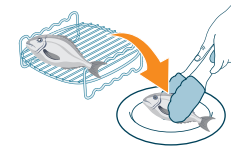
5 Umetnite košaru u aparat te podesite vrijeme i temperaturu kako je navedeno u tablici u nastavku. Kada budete spremni, pritisnite gumb za pokretanje.

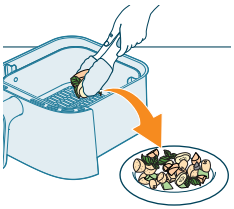
Jela	Masa (sirovo)	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena

Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	17 – 20 min	180 °C		
Tanki zamrznuti krumpirići	400 g / 14 oz				
Zamrznuta pileća krila	450 g / 16 oz	16 – 20 min	200 °C		
Zamrznute pljeskavice za pileće burgere	350 g / 12 oz				
Kukuruz na klipu	800 – 1000 g / 28 – 35 oz	24 – 28 min	180 °C	-	3 klipa kukuruza
Kriške krumpira	500 g / 18 oz				
Orada	500 – 600 g / 18 – 21 oz	18 – 20 min	200 °C	-	2 komada cijele ribe
Pečeni krumpir (četvrtine)	350 g / 12 oz				
Cijele gljive	200 g / 7 oz	12 – 14 min	200 °C		
Kraljevski škampi s ljuskom	400 g / 14 oz				
Grilani sir ili tofu	250 g / 9 oz	15 – 18 min	180 °C	-	Grilani sir ili tofu okrenite nakon isteka pola vremena kuhanja
Miješano povrće	500 g / 18 oz				

Napomena:

- Namirnice navedene u gornjem dijelu tablice treba staviti na gornju razinu dvoslojne rešetke, a one u donjem na dijelu na donju razinu.





6 Nakon dovršetka kuhanja upotrijebite kuhinjske rukavice i hvataljke kako biste pažljivo izvadili hranu iz košare.

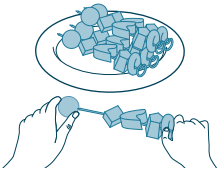
Oprez

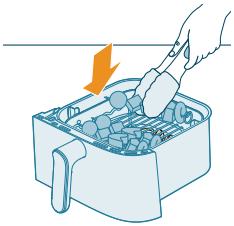
- **Budite oprezni prilikom vađenja dvoslojne rešetke jer se tijekom kuhanja zagrije.**

Upotreba štapića za ražnjiće

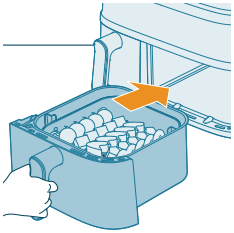
Štapići za ražnjiće mogu se upotrebljavati u kombinaciji s dvoslojnom rešetkom.

1 Željeno meso i povrće nabodite na štapiće za ražnjiće.



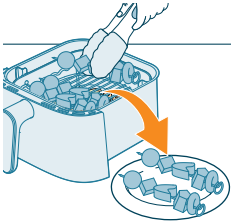


2 Štapiće za ražnjiće stavite u istaknute žljebove na dvoslojnoj rešetci.



3 Vratite posudu u aparat.

4 Postavite vrijeme i temperaturu sukladno navedenoj tablici i započnite postupak kuhanja.



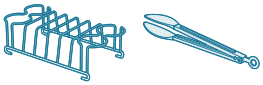
5 Nakon dovršetka kuhanja upotrijebite kuhinjske rukavice i hvataljke kako biste pažljivo izvadili hranu iz košare.

Posebne preporuke o vremenu i temperaturama kuhanja potražite u tablici.

Sadržaj košare	Porcija	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
5 štapića s hranom	5 štapića za ražnjiće	15 – 18 min	180 °C	- Miješano povrće stavite na dno posude, a štapiće za ražnjiće na vrh dvoslojne rešetke.
Miješano povrće	500 g			

Upotreba kompleta za doručak

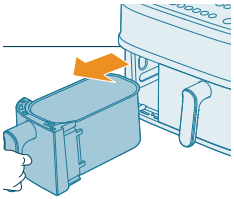
Komplet za doručak isporučuje se sa sljedećim modelima: NA350/03, NA350/08.



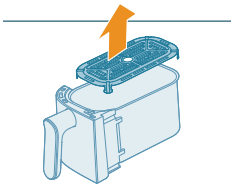
Komplet za doručak omogućuje istovremeno kuhanje do četiri jaja i četiri komada tosta.

Oprez

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



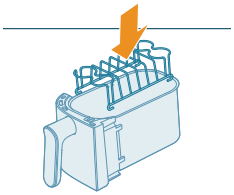
1 Izvadite malu posudu iz aparata.



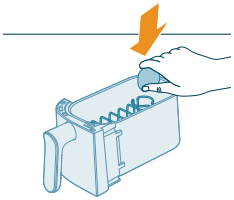
2 Izvadite donju ploču iz posude.

Napomena:

- Ako se donja ploča ne izvadi, šnite tosta možda neće pravilno stati u posudu.



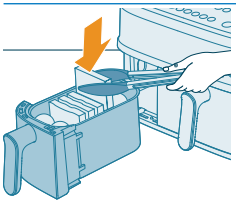
3 Stavite komplet za doručak u malu posudu.



4 Stavite do četiri jaja u komplet za doručak i vratite posudu u aparat.

5 Podesite vrijeme i temperaturu sukladno tablici hrane u nastavku i pritisnite gumb za pokretanje.

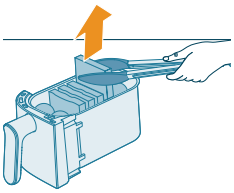
Komplet za doručak	Količina	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
Tvrdo kuhana jaja	4 jaja	10 – 12 min	180 °C	- Najprije skuhajte jaja. Tost dodajte nakon isteka pola vremena kuhanja.
Meko kuhana jaja	4 jaja	8 – 10 min		
Tost	5 komada	5 – 6 min		



6 Nakon isteka pola vremena kuhanja, dodajte šnite tosta u komplet za doručak i nastavite kuhati.

Savjet:

- Razmotrite omogućavanje podsjetnika za protresanje kako ne biste zaboravili dodati tost.
- Ako tost ne može stati u posudu, prerežite ga napola.



7 Nakon kuhanja pažljivo hvataljkama izvadite jaja i tost.

Određena vremena i temperature kuhanja potražite u tablici hrane u nastavku.

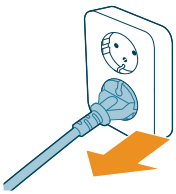
Čišćenje

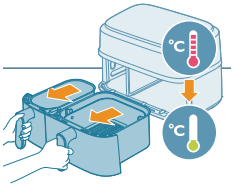
Upozorenje

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

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

1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi.





Savjet

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

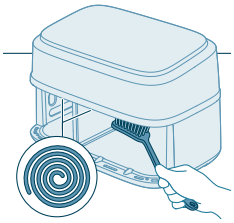
2 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.

3 Posudu i košaru operite u perilici posuđa. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje").

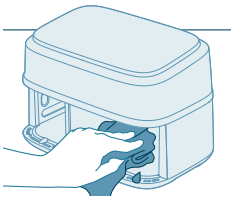
Savjet

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

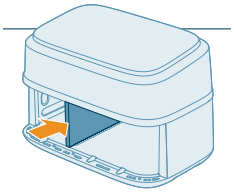
4 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite vanjski dio aparata nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



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



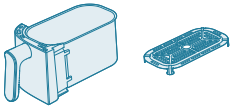
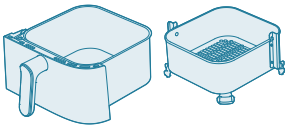
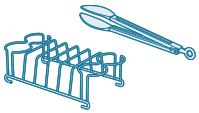
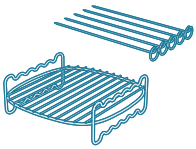
6 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.



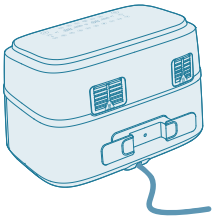
Napomena

- Ako tijekom čišćenja slučajno izvučete razdjelnik koji se nalazi između male i velike posude, svakako ga vratite na pravilan način.

Tablica za čišćenje

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Spremanje



1 Iskopčajte aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
2 Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
3 Omotajte kabel oko držača kabela na stražnjoj strani aparata.

Napomena

- Prilikom nošenja Airfryer obavezno držite vodoravno kako biste spriječili slučajno ispadanje posuda kojim bi se mogle oštetiti.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer, primjerice odvojivo dno s mrežicom itd., fiksirani.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite **www.philips.com/support** kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sve drške i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda, košara i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:
		Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremiti krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.
	U košari je prevelika količina sastojaka.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
Airfryer se ne uključuje.	Aparat nije ukopčan u napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u košaru posušite tapkanjem.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1“.	Uređaj je oštećen/neispravan.	Nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Ako je uređaj bio spremljen na niskoj temperaturi okruženja, ostavite ga da se zagrijava najmanje 15 minuta do sobne temperature prije ponovnog ukopčavanja. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje „E1“, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E4–E12“.	Možda je došlo do kvara uređaja.	Pokušajte iskopčati i ukopčati uređaj. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Sommario

Importante 202
Riciclaggio 205
Garanzia e assistenza 205
Introduzione 205
Descrizione generale 205
Descrizione delle funzioni 206
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 207
Prima del primo utilizzo 207
Utilizzo dell'apparecchio 207
Pulizia 219
Conservazione 221
Risoluzione dei problemi 221

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non 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 cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.
- Prima del primo utilizzo, il vano portacavo deve essere montato sul dispositivo.

Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà 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.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Quest'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 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- 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.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- 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, il cestello 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.

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 di assistenza autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: 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.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.

2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dalla data di acquisto. 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 maggiori informazioni o per invocare la garanzia, visitate il nostro sito web **www.philips.com/support**.

Introduzione

Congratulazioni! Ti diamo il benvenuto nella famiglia Philips.

Il doppio cestello di Airfryer consente di preparare due ingredienti contemporaneamente. È possibile sincronizzare i tempi di cottura del cibo. Questo significa che se i due diversi ingredienti richiedono tempi di cottura differenti, è possibile terminare la cottura nello stesso momento. I cestelli asimmetrici consentono di adattare meglio la proporzione degli ingredienti che vanno a comporre il pasto. Il cestello grande è perfetto per secondi piatti, patatine fritte e tanto altro. Il cestino piccolo può essere utilizzato per contorni, verdure e snack.

L'apparecchio viene fornito con l'app NutriU, dotata di guida dettagliata, centinaia di deliziose ricette e impostazioni specifiche per Airfryer con doppio cestello. Utilizzare il codice QR presente sulla confezione per scaricare l'app.

Descrizione generale

1 Pannello di controllo

a Pulsante di aumento della temperatura
b Pulsante di riduzione della temperatura
c Pulsante on/off
d Pulsante promemoria di scuotimento del cibo per il recipiente piccolo
e Pulsante recipiente piccolo
f Pulsante indietro
g Pulsante timer
h Pulsante funzione copia
i Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
j Pulsante recipiente grande
k Pulsante promemoria di scuotimento del cibo per il recipiente grande
l Pulsante di avvio/arresto
m Pulsante di riduzione del tempo
n Pulsante di aumento del tempo
o Pulsanti delle preimpostazioni

2 Piastra inferiore del recipiente piccolo
3 Recipiente piccolo
4 Cestello del recipiente grande
5 Recipiente grande
6 Doppia griglia con spiedini (solo per NA352/04, NA352/08, NA352/24 e NA353/14)
7 Kit colazione (solo per NA350/03 e NA350/08)
8 Supporto del cavo
9 Cavo di alimentazione
10 Aperture di circolazione dell'aria

Descrizione delle funzioni

Funzione copia

Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura per un recipiente e di replicare lo stesso per il secondo recipiente premendo il pulsante della funzione copia.

Funzione timer

Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura singolarmente per ciascun recipiente e, selezionando il pulsante della funzione timer, entrambi i recipienti termineranno nello stesso momento.

Promemoria di scuotimento del cibo

Consente di avviare il promemoria di scuotimento del cibo. Ciò significa che a metà cottura l'apparecchio ricorderà di scuotere o girare il cibo.

Preimpostazioni

È possibile scegliere tra 8 preimpostazioni. Le preimpostazioni sono programmi che forniscono consigli sulla temperatura e sui tempi di cottura in base a una determinata quantità di ingredienti. Per ulteriori dettagli, consultare il capitolo "Cottura con una preimpostazione".

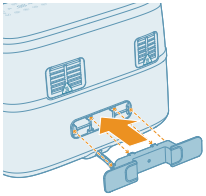
Pulsante indietro

Se per errore si sceglie la preimpostazione sbagliata, utilizzare il pulsante indietro.

Notifiche audio

A volte Airfryer emette un segnale acustico, ad esempio quando ha terminato la cottura oppure quando è necessario eseguire un'azione durante la cottura, come scuotere o girare il cibo.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta



1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
4 Fissare il supporto del cavo all'area designata sul retro dell'apparecchio facendolo scattare in posizione.

Attenzione

- **Il supporto del cavo funge anche da distanziatore, creando una distanza tra l'apparecchio e la parete per evitare l'accumulo di calore.**

Prima del primo utilizzo

Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

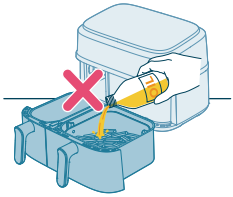
Nota

- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non posizionare l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.

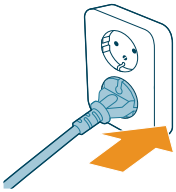
Utilizzo dell'apparecchio

Frittura ad aria

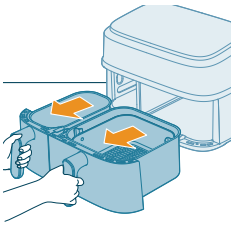
Attenzione



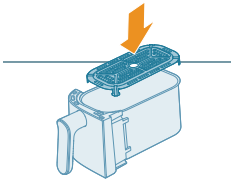
- **La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.**
- **Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.**
- **Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.**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



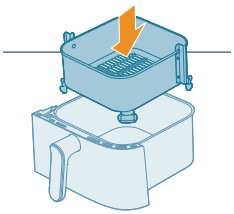
1 Inserire la spina nella presa a muro.



2 Estrarre il recipiente e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



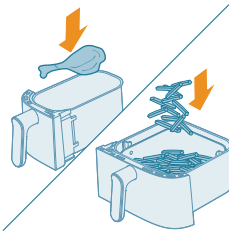
3 Posizionare la piastra inferiore all'interno del recipiente piccolo.



4 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

Nota

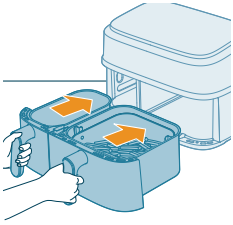
- Assicurarsi che le linguette del cestello siano posizionate correttamente sui lati destro e sinistro quando lo si inserisce nel recipiente. Se accidentalmente lo si ruota di 90 gradi, il cestello non entra nel recipiente.
- È normale applicare una certa forza per posizionare il cestello nel recipiente.



5 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

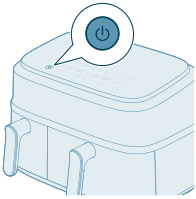
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il eccessivamente il cestello, in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.



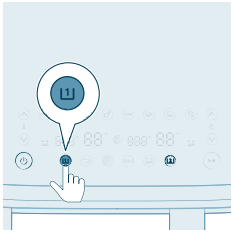
6 Reinserire i recipienti all'interno di Airfryer.

Attenzione

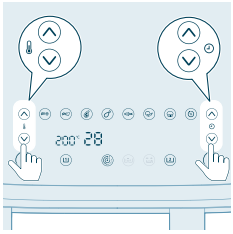
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



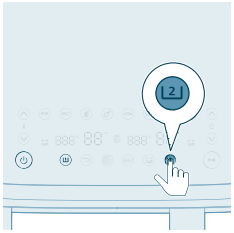
7 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



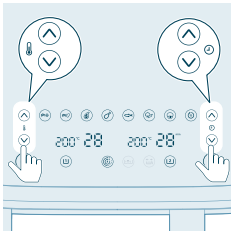
8 Selezionare il recipiente piccolo. La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato sinistro inizia a lampeggiare.



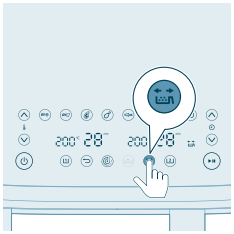
9 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.



10 Selezionare il recipiente grande.



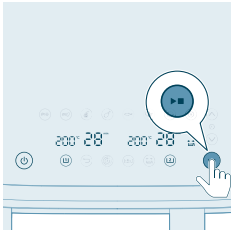
11 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.



12 Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo per ricordarsene durante la cottura.

Nota

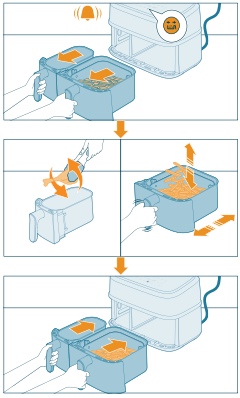
- È possibile attivare o disattivare il promemoria di scuotimento del cibo in qualsiasi momento durante la cottura selezionando il recipiente corrispondente e premendo il pulsante promemoria.



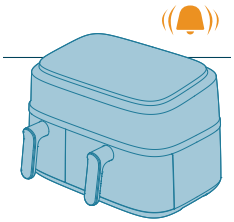
13 Premere il pulsante di avvio/arresto per iniziare la cottura.

Nota

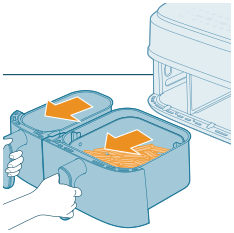
- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per le varie tipologie di ingredienti.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura selezionando il recipiente e facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.
- Se si desidera mettere in pausa la cottura di entrambi i recipienti, premere il pulsante di avvio/arresto.
- Premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto per riprendere la cottura di entrambi i recipienti.
- Se si desidera mettere in pausa la cottura di un solo recipiente, selezionare prima il recipiente corrispondente, quindi premere il pulsante di avvio/arresto.
- Premere nuovamente il pulsante avvio/arresto per riprendere la cottura di tale recipiente.
- Il dispositivo viene automaticamente messo in pausa quando si estrae il recipiente. La cottura riprende quando il recipiente viene reinserito nell'apparecchio.



- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sul lavello. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.



14 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



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

Attenzione

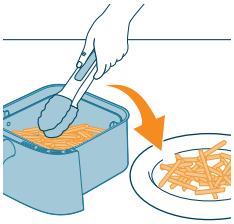
- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

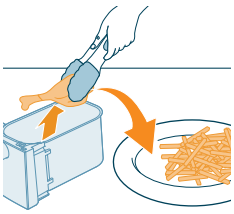
Nota

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

Suggerimento

- È possibile mantenere il cibo in caldo impostando la temperatura a 80 gradi e adeguando il tempo di conseguenza. Si consiglia di non mantenere il cibo in caldo per più di 30 minuti, poiché la qualità potrebbe risentirne.
- Se ingredienti come le patatine fritte diventano meno croccanti durante la modalità di mantenimento della temperatura, spegnere l'apparecchio prima per ridurre tale tempo oppure impostare una temperatura di 180 °C per 2-3 minuti per rendere gli ingredienti di nuovo croccanti.





16 Estrarre con cautela gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte) dal recipiente con le pinze da barbecue.

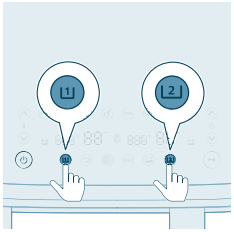
Attenzione

- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere dal recipiente.**
- **Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**

Nota

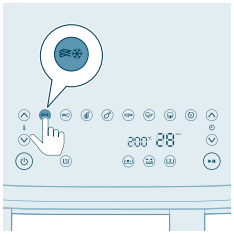
- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.
- A seconda del tipo di ingredienti utilizzati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il cestello all'interno del recipiente.

Cottura con una preimpostazione



1 Seguire i passaggi da 1 a 6 nella sezione "Frittura ad aria".

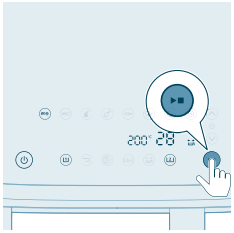
2 Selezionare il recipiente con cui si desidera cucinare.



3 Scegliere la preimpostazione.

Suggerimento

- Per modificare la preimpostazione selezionata, premere il pulsante indietro e selezionare la preimpostazione desiderata.



4 Avviare la cottura premendo il pulsante di avvio/arresto.

Nota

- È possibile cuocere con una preimpostazione in un recipiente e con impostazioni manuali nell'altro. È inoltre possibile cucinare con preimpostazioni diverse in ciascun recipiente e scegliere la funzione timer per terminare contemporaneamente la cottura in entrambi i recipienti.

Nota: nella tabella seguente sono riportate ulteriori informazioni sulle preimpostazioni.

Recipiente grande

Preimpostazioni	Icona	Temperatura	Tempo (min)	Peso (max)	Nota
Snack surgelati a base di patate		200°C	28	800 g	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Patatine fresche		180°C	32	800 g	- Utilizzare patate ricche di amido. - 10x10 mm di spessore - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Cosce di pollo		200°C	25	8-10 cosce	- 120-130 g per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce intero		180°C	22	600 g	- Pesce intero da 300 g ciascuno. Girare una volta durante la cottura
Braciole		200°C	20	600 g	- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g per fetta - Fino a 3 braciole senza osso - Girare una volta
Verdure miste		180°C	22	1.000 g	- Tritare grossolanamente - Verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)

Preimpostazioni	Icona	Temperatura	Tempo (min)	Peso (max)	Nota
Torte		140°C	50	1.000 g	- Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno (199x189x80 mm) nel recipiente grande
Riscaldamento		160°C	5	-	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità

Recipiente piccolo

Preimpostazioni	Icona	Temperatura	Tempo (min)	Peso (max)	Nota
Snack surgelati a base di patate		200°C	25	300 g	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Patatine fresche		180°C	30	300 g	- Utilizzare patate farinose - 10x10 mm di spessore - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Cosce di pollo		200°C	28	4-5 cosce	- 120-130 g per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce intero		180°C	23	300 g	- Pesce intero da 300 g ciascuno. Girare una volta durante la cottura
Braciole		200°C	20	400 g	- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g per fetta - Fino a 2 braciole senza osso - Girare una volta
Verdure miste		180°C	25	400 g	- Tritare grossolanamente - Verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)

Preimpostazioni	Icona	Temperatura	Tempo (min)	Peso (max)	Nota
Torte		160°C	20	6 stampi per muffin	- Utilizzare gli stampi per muffin
Riscaldamento		160°C	5	-	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Per il recipiente grande occorrono 800 g di patate sbucciate; per quello piccolo 300 g.
- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 800 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine fritte in quantità maggiori tendono a essere meno croccanti rispetto alle porzioni più piccole.

1 Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (8x8 mm di spessore).

2 Mettere a bagno le patate a bastoncini in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.

3 Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.

4 Versare un cucchiaio di olio nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.

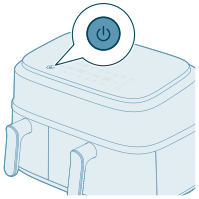
5 Rimuovere le patate con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

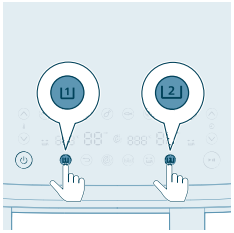
Nota

- Non inclinare la ciotola per versare le patate a bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

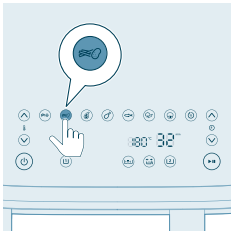
6 Mettere le patate nel cestello.

7 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

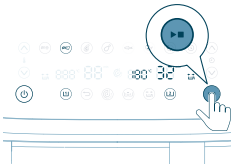




8 Scegliere un recipiente.



9 Selezionare la preimpostazione per "Patatine fritte fatte in casa".



10 Avviare la cottura premendo il pulsante di avvio/arresto.

11 Scuotere il recipiente due volte quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento.

Tabella dei cibi

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per il cibo che si desidera preparare.

Nota

- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, cosce di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

Recipiente grande

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Patatine surgelate sottili (7x7 mm)	200-800 g	14-31	200°C	- Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	200-800 g	20-40	180°C	- Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto
Nuggets di pollo surgelati	200-600 g	10-20	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	200-600 g	10-20	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	14 hamburger	11-18	200°C	- Girare a metà cottura
Polpettone	1.200 g	55-60	150°C	- Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno
Braciole senza osso (circa 150 g)	1-4 braciole	15-20	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili (circa 50 g)	2-10 pezzi	11-15	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	2-10 pezzi	17-27	180°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	1-5 pezzi	15-25	180°C	- Girare a metà cottura
Pollo intero	1.200 g	60-70	180°C	
Pesce intero (circa 300-400 g)	1-3 pezzi	20-25	180°C	
Filetto di pesce (circa 200 g)	1-5 pezzi	25-32	160°C	
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	200-1000 g	10-22	180°C	- Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Muffin (circa 50 g)	1-9 stampi	13-15	160°C	- Utilizzare gli stampi per muffin
Torte	500 g	50-60	140°C	- Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno - Controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Pane/panini precotti (circa 60 g)	1-6 pezzi	6-8	200°C	
Pane fatto in casa	550 g	45-55	150°C	- Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno - La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione - Controllare il grado di cottura prima di estrarre il pane

Recipiente piccolo

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Patatine surgelate sottili (7x7 mm)	100-300 g	14-28	200°C	- Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	100-300 g	20-30	180°C	- Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto
Nuggets di pollo surgelati	100-300 g	9-20	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	100-300 g	9-20	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	150-300 g	16-21	200°C	- Girare a metà cottura
Braciole senza osso (circa 150 g)	150-300 g	15-20	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili (circa 50 g)	2-6 pezzi	11-15	200°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	2-5 pezzi	17-28	180°C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	1-3 pezzi	20-30	180°C	- Girare a metà cottura
Pesce intero (circa 300-400 g)	1 pezzo	20-25	180°C	
Filetto di pesce (circa 200 g)	1-2 pezzi	25-32	160°C	

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	200-400 g	12-25	180°C	- Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Muffin (circa 50 g)	2-6 stampi	13-20	160°C	- Utilizzare gli stampi per muffin
Pane/panini precotti (circa 60 g)	1-3 pezzi	6-8	200°C	

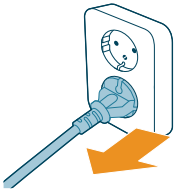
Pulizia

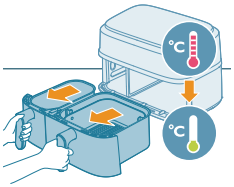
Avvertenza

- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente e il cestello dell'apparecchio hanno 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 uso. 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 a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.





Suggerimento

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.

2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

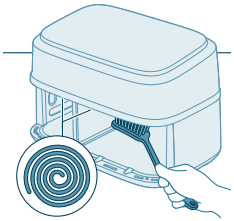
3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

Suggerimento

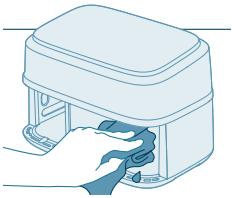
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.

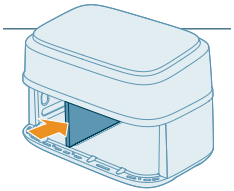
4 Per evitare graffi, pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



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



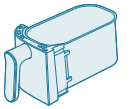
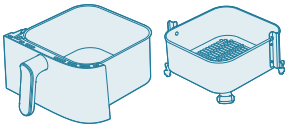
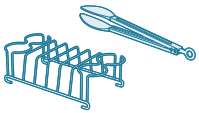
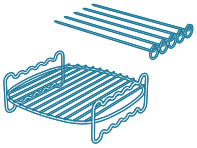
6 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.



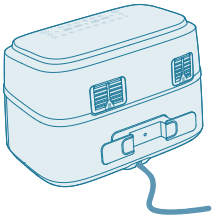
Nota

- Se durante la pulizia si estrae involontariamente il divisorio che si trova tra il recipiente piccolo e quello grande, assicurarsi di rimetterlo al suo posto.

Tabella di pulizia

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Conservazione



1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
3 Avvolgere il cavo attorno all'apposito supporto sul retro dell'apparecchio.

Nota

- Quando si trasporta Airfryer, tenerlo sempre in posizione orizzontale per evitare che i recipienti cadano accidentalmente, con il rischio di danneggiarli.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili di Airfryer, come il fondo in rete rimovibile, ecc., 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.philips.com/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:
		Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	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.

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 del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	Il dispositivo è rotto/difettato.	Chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
	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 sullo schermo viene ancora visualizzata la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E4–E12".	Il dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.	Provare a scollegare e ricollegare il dispositivo alla presa di corrente. Se non si riesce a risolvere il problema, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.

Saturs

Svarīgi 224
Otrreizējā pārstrāde 226
Garantija un atbalsts 226
Ievads 227
Vispārīgs apraksts 227
Funkciju apraksts 227
Pirms pirmās lietošanas reizes 228
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes 228
Ierīces lietošana 229
Piederumi 239
Tīrīšana 244
Glabāšana 246
Problēmu novēršana 247

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūdusi pārtika.
- Pirms pirmās izmantošanas reizes elektrības vada glabātuve ir jāpiemontē ierīcē.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.

- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kam mazāk par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodalījumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grilus u. tml. ierīces), kas pieslēgtas pie tās pašas elektriskās ķēdes. Citādi jūsu mājas elektrosistēmas jaudas slēdzis var nostrādāt, un šai kontaktligzdai vairs netiks pievadīta elektrība.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā un pēc lietošanas uzkarst, tādēļ vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

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 iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas.
- Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā virs 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.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

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

Šim izstrādājumam uzņēmums Versuni sniedz divu gadu garantiju kopš tā iegādes datuma. 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 **www.philips.com/support**.

Ievads

Apsveicam un laipni lūdzam Philips ģimenē!

Airfryer ierīcē ar divu veidu groziem vienlaikus var gatavot divas maltītes sastāvdaļas. Pārtikas produktu gatavošanas laiku var sinhronizēt, proti, ja diviem dažādiem produktiem atšķiras gatavošanas ilgums, ierīci var iestatīt tā, lai to abu gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus. Asimetriskas formas grozi ļauj labāk pielāgot maltītes sastāvdaļu proporcijas. Lielais grozs ir ideāli piemērots pamatēdieniem, fritētiem kartupeļiem un tam, kas jums vislabāk garšo. Mazo grozu izmantojiet piedevu, dārzeņu un uzkodu gatavošanai.

Ierīci var savienot ar NutriU lietotni, kur pieejami detalizēti norādījumi un simtiem kārdinošu recepšu ar īpašiem iestatījumiem divu grozu Airfryer ierīcei. Lejupielādējiet lietotni, izmantojot kvadrātkodu uz iepakojuma.

Vispārīgs apraksts

1 Vadības panelis
   a Temperatūras palielināšana
   b Temperatūras samazināšana
   c Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
   d Sakratīšanas atgādinājuma norāde mazajai pannai
   e Mazās pannas poga
   f Poga Atpakaļ
   g Laika funkcijas poga
   h Kopēšanas funkcijas poga
   i Sakratīšanas atgādinājuma poga
   j Lielās pannas poga
   k Sakratīšanas atgādinājuma norāde lielajai pannai
   l Sākšanas/apturēšanas poga
   m Laika samazināšanas poga
   n Laika palielināšanas poga
   o Iepr. iestatījumu pogas
2 Apakšējā plāksne mazajai pannai
3 Mazā panna
4 Grozs lielajai pannai
5 Lielā panna
6 Dubultslānis ar iesmiem (tikai NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Brokastu komplekts (tikai NA350/03, NA350/08)
8 Vada turētājs
9 Strāvas padeves vads
10 Gaisa izplūdes atveres

Funkciju apraksts

Kopēšanas funkcija

Jūs varat iestatīt laiku un temperatūru vienai pannai un pārkopēt šos iestatījumus otrai pannai, nospiežot kopēšanas funkcijas pogu.

Laika funkcija

Varat iestatīt laiku un temperatūru atsevišķi katrai pannai, un, izvēloties laika funkcijas pogu, ēdiena gatavošana abās pannās tiks pabeigta vienlaicīgi.

Sakratīšanas atgādinājums

Nospiežot sakratīšanas atgādinājuma pogu, tiek aktivizēts sakratīšanas atgādinājums. Tas nozīmē, ka gatavošanas laika vidū ierīce atgādinās, ka ir jāsakrata vai jāapgriež ēdiens.

Priekšiestatījumi

Izvēlei pieejami 8 priekšiestatījumi. Priekšiestatījumi ir gatavošanas programmas, kas iesaka temperatūru un gatavošanas ilgumu, balstoties uz noteiktu ēdiena daudzumu. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".

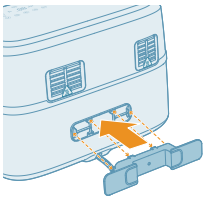
Atgriešanās poga

Izmantojiet atgriešanās pogu, ja kļūdaini izvēlējāties nepareizo priekšiestatījumu.

Skaņas paziņojumi

Reizēm dzirdēsiet skaņu, piemēram, kad ierīce ir pabeigusi gatavošanu vai kad ēdiena gatavošanas laikā ir nepieciešams veikt kādu darbību, piemēram, sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Pirms pirmās lietošanas reizes



1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu "Tīrīšana").
4 Ar klikšķi piestipriniet vada turētāju paredzētajā vietā ierīces aizmugurē.

Uzmanību!

- **Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos.**

Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

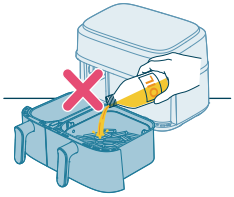
Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

Piezīme

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.

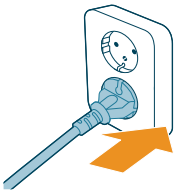
Ierīces lietošana

Cepšana ar karsto gaisu

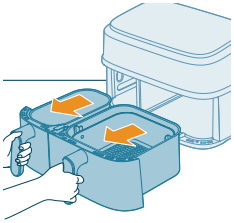


Uzmanību!

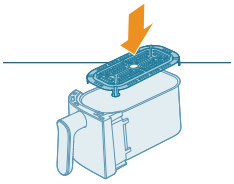
- **Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**
- **Ierīce ir paredzēta tikai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



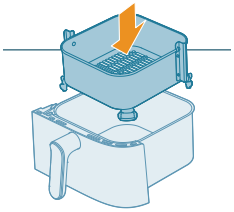
1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



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



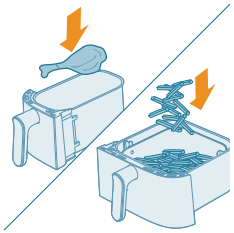
3 Ievietojiet apakšējo plāksni mazajā pannā.



4 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

Piezīme

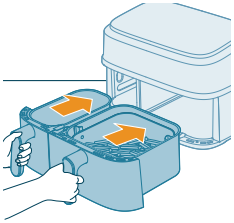
- Kad ievietojat grozu pannā, pārliecinieties, ka groza atloki labajā un kreisajā pusē ir pareizi novietoti. Ja nejauši pagriežat grozu par 90 grādiem, tas nederēs pannā.
- Ir normāli, ja grozs pannā jāiespiež ar nelielu spēku.



5 Ielieciet produktus grozā.

Piezīme

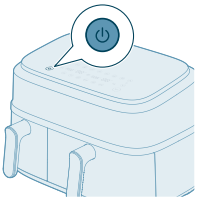
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.



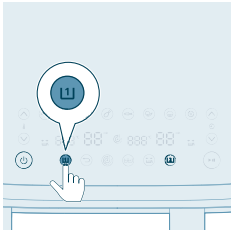
6 Ielieciet pannas atpakaļ Airfryer.

Uzmanību!

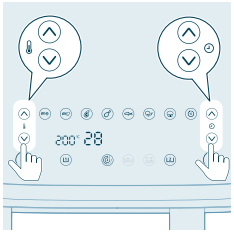
- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



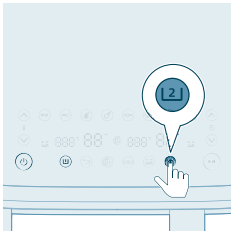
7 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



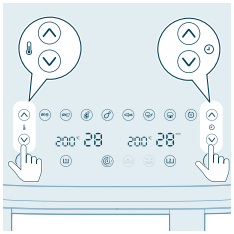
8 Izvēlieties mazo pannu. Laika un temperatūras norāde kreisajā pusē sāk mirgot.



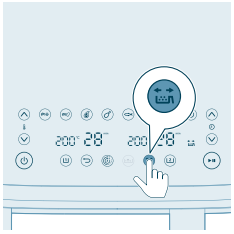
9 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.



10 Izvēlieties lielo pannu.



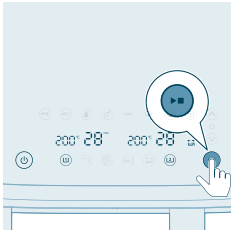
11 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.



12 Nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu.

Piezīme

- Sakratīšanas atgādinājumu var iespējot vai atspējot jebkurā brīdī gatavošanas laikā, izvēloties attiecīgo pannu un pēc tam nospiežot sakratīšanas atgādinājuma pogu.

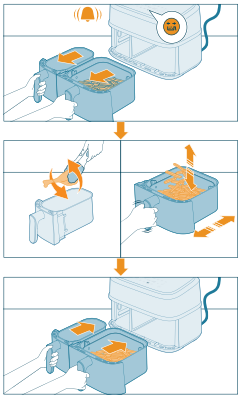


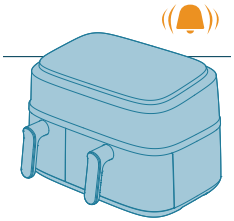
13 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/apturēšanas pogu.

Piezīme.

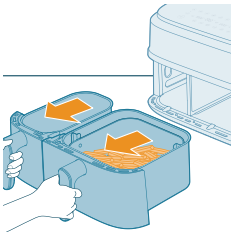
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Dažādu ēdienu veidu pagatavošanas pamatiestatījumus skatiet pārtikas tabulā.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā, izvēloties pannu un pēc tam noklikšķinot uz augšupvērstās vai lejupvērstās pogas.
- Ja vēlaties apturēt gatavošanu abām pannām, vienkārši nospiediet sākšanas/apturēšanas pogu.
- Vēlreiz nospiediet sākšanas/apturēšanas pogu. Abās pannās tiek turpināta gatavošana.

- Ja vēlaties apturēt gatavošanu tikai vienai pannai, vispirms izvēlieties attiecīgo pannu un pēc tam nospiediet sākšanas/apturēšanas pogu.
- Vēlreiz nospiediet sākšanas/apturēšanas pogu, un attiecīgajā pannā tiks turpināta gatavošana.
- Izvelkot pannu no ierīces, tā automātiski pārslēdzas uz pauzes režīmu. Kad ievietojat pannu atpakaļ ierīcē, gatavošanas process turpinās.
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu produktus, izvelciet pannu un grozu no ierīces un sakratiet virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.





14 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



15 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

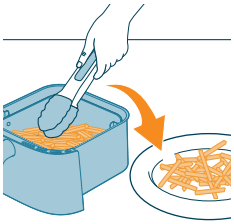
- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

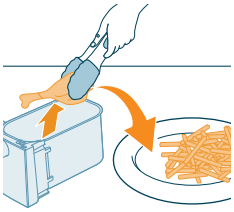
Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.

Padoms

- Ierīcē Airfryer ēdienu var uzturēt siltu, iestatot temperatūru līdz 80 grādiem un pielāgojot laiku, cik ilgi vēlaties uzturēt ēdienu siltu. Iesakām neturēt ēdienu siltumā ilgāk kā 30 minūtes, jo tad var pasliktināties ēdiena kvalitāte.
- Ja ēdiens, piemēram, fritēti kartupeļi, siltuma uzturēšanas režīmā pārmērīgi zaudē kraukšķīgumu, samaziniet siltuma uzturēšanas laiku, izslēdzot ierīci agrāk, vai 2–3 minūtes apgrauzdējiet tos 180 °C temperatūrā.





16 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

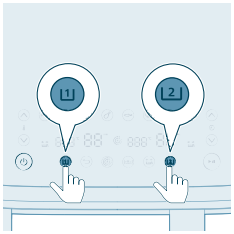
Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo grozs var izkrist no pannas.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**

Piezīme

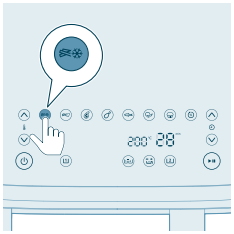
- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusušie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- Atkarībā no gatavojamo sastāvdaļu veida, iespējams, vēlēsieties pēc katras partijas vai pirms groza sakratīšanas vai nomaiņas pannā rūpīgi noliet lieko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

Gatavošana ar priekšiestatījumu



1 Izpildiet no 1. līdz 6. darbībai nodaļā "Gatavošana ar Airfryer".

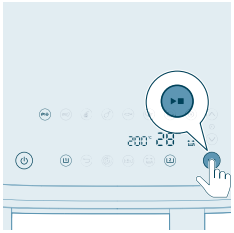
2 Izvēlieties pannu, kurā vēlaties gatavot.



3 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



4 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/apturēšanas pogu.

Piezīme

- Ir iespējams vienai pannai izmantot priekšiestatījumu un otrai pannai izmantot manuālos iestatījumus. Varat arī gatavot ar dažādiem priekšiestatījumiem katrai pannai un izvēlēties laika funkciju, lai abās pannās gatavošanas process tiktu pabeigts vienlaicīgi.

Piezīme. Tālāk tabulā ir sniegta plašāka informācija par priekšiestatījumiem.

Lielā panna

Priekšiestatījumi	Ikona	Temperatūra	Laiks (min)	Svars (maks.)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		200 °C	28	800 g / 28 unces	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti frī kartupeļi, kartupeļu daiviņas, frī kartupeļu restītes u. c. - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Svaigi frī		180 °C	32	800 g / 28 unces	- Izmantojiet kartupeļus ar augstu cietes saturu. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas biezi. - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi		200 °C	25	8–10 stilbiņi	- 120–130 g / 4–5 unces katrs stilbiņš. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vesela zivs		180 °C	22	600 g / 21 unces	- Veselas zivis, vienas zivs svars 300 g / 11 unces, apgrieziet vienreiz gatavošanas laikā
Gaļas karbonādes		200 °C	20	600 g / 21 unces	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g / 7 unces katra šķēle - Līdz 3 gaļas karbonādēm bez kaula - Vienreiz apgrieziet
Jaukti dārzeņi		180 °C	22	1000 g / 35 unces	- Rupji sagriezti - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kūka		140 °C	50	1000 g / 35 unces	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku (199 x 189 x 80 mm) lielajai pannai
Uzsildīšana		160 °C	5	-	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma

Mazā panna

Priekšiestatījumi	Ikona	Temperatūra	Laiks (min)	Svars (maks.)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		200 °C	25	300 g / 11 unces	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti frī kartupeļi, kartupeļu daiviņas, frī kartupeļu restītes u. c. - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Svaigi frī		180 °C	30	300 g / 11 unces	- Izmantojiet miltainus kartupeļus. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas biezi. - Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no ¼ līdz 1 ēdamkarotei eļļas. - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi		200 °C	28	4–5 stilbiņi	- 120–130 g / 4–5 unces katrs stilbiņš. - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vesela zivs		180 °C	23	300 g / 11 unces	- Veselas zivis, vienas zivs svars 300 g / 11 unces, apgrieziet vienreiz gatavošanas laikā
Gaļas karbonādes		200 °C	20	400 g / 14 unces	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g / 7 unces katra šķēle - Līdz 2 gaļas karbonādēm bez kaula - Vienreiz apgrieziet
Jaukti dārzeņi		180 °C	25	400 g / 14 unces	- Rupji sagriezti - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kūka		160 °C	20	6 kēksiņu formiņas	- Izmantojiet kēksiņu formiņas
Uzsildīšana		160 °C	5	-	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Lielajai pannai nepieciešami 800 g / 28 unces mizotu kartupeļu, un mazajai pannai nepieciešamais daudzums ir 300 g / 11 unces.
- Izvēlieties frī pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.

- Vislabāk gatavot fritētus kartupeļus porcijās līdz 800 gramiem / 28 uncēm vienmērīgam rezultātam. Ja daudzums ir lielāks, fritētie kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazākās porcijās.

1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).

2 Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.

3 Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.

4 Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.

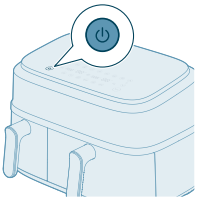
5 Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.

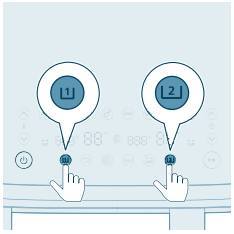
Piezīme

- Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdīs lieka eļļa.

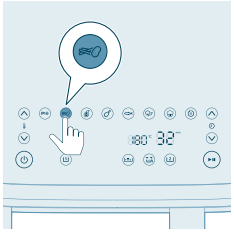
6 Ielieciet nūjiņas grozā.

7 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.





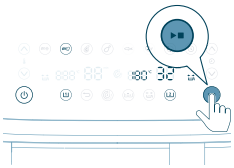
8 Izvēlieties pannu.



9 Izvēlieties priekšiestatījumu “Mājās gatavoti fritēti kartupeļi”.

10 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/apturēšanas pogu.

11 Divreiz sakratiet pannas saturu, kad atskan sakratīšanas atgādinājuma signāls.



Pārtikas tabula

Tālāk sniegtajā tabulā ietverta informācija par dažādu veidu ēdieniem piemērotiem pamata iestatījumiem.

Piezīme

- Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.
- Gatavojot lielāku ēdiena daudzumu (piemēram, kartupeļus, garneles, stilbiņus, saldētas uzkodas), pannas sastāvdaļas sakrata, apgriež vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

Lielā panna

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200–800 g / 7–28 unces	14–31	200 °C	- Gatavošanas laikā divreiz sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Mājās gatavoti frī kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	200–800 g / 7–28 unces	20–40	180 °C	- Gatavošanas laikā divreiz sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	200–600 g / 7–21 unce	10–20	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	200–600 g / 7–21 unce	10–20	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	1–4 kotletes	11–18	200 °C	- Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1200 g / 42 unces	55–60	150 °C	- Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g / 5 unces)	1–4 karbonādes	15–20	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g / 1,8 unces)	2–10 gab.	11–15	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	2–10 gab.	17–27	180 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	1–5 gab.	15–25	180 °C	- Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista	1200 g / 42 unces	60–70	180 °C	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	1–3 gab.	20–25	180 °C	
Zivs fileja (apmēram 200 g / 7 unces)	1–5 gab.	25–32	160 °C	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	200–1000 g / 7–28 unces	10–22	180 °C	- Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm - Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kēksiņi (aptuveni 50 g / 1,8 unces)	1–9 formiņas	13–15	160 °C	- Izmantojiet kēksiņu formiņas
Kūka	500 g / 18 unces	50–60	140 °C	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Pārbaudiet kūkas gatavību, pirms to izņemat
Iepriekš izcepta maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g / 2 unces)	1–6 gab.	6–8	200 °C	
Mājās gatavota maize	550 g / 28 unces	45–55	150 °C	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pārbaudiet maizes gatavību, pirms to izņemat

Mazā panna

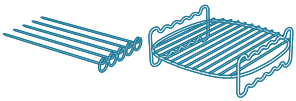
Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	100–300 g / 4–11 unces	14–28	200 °C	- Gatavošanas laikā divreiz sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Mājās gatavoti frī kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	100–300 g / 4–11 unces	20–30	180 °C	- Gatavošanas laikā divreiz sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	100–300 g / 4–11 unces	9–20	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Piezīme
Saldētas pildītās pankūkas	100–300 g / 4–11 unces	9–20	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 unces)	150–300 g / 5–11 unces	16–21	200 °C	- Apgrieziet procesa vidū
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g / 5 unces)	150–300 g / 5–11 unces	15–20	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g / 1,8 unces)	2–6 gab.	11–15	200 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 unces)	2–5 gab.	17–28	180 °C	- Gatavošanas procesā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 unces)	1–3 gab.	20–30	180 °C	- Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 unces)	1 gab.	20–25	180 °C	
Zivs fileja (apmēram 200 g / 7 unces)	1–2 gab.	25–32	160 °C	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	200–400 g / 7–14 unces	12–25	180 °C	- Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm - Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kēksiņi (aptuveni 50 g / 1,8 unces)	2–6 formiņas	13–20	160 °C	- Izmantojiet kēksiņu formiņas
Iepriekš izcepta maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g / 2 unces)	1–3 gab.	6–8	200 °C	

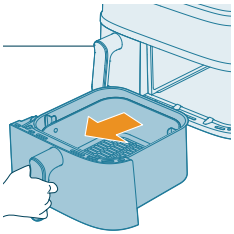
Piederumi

Dubultslāņa izmantošana

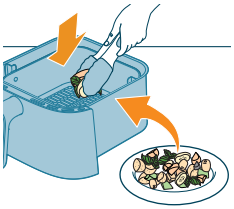
Dubultslānis un iesmi ir pieejami šādos modeļos: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Dubultslānis ir noderīgs piederums, kas ļauj gatavot ēdienu divos līmeņos, bet tas ir saderīgs tikai ar lielo pannu.



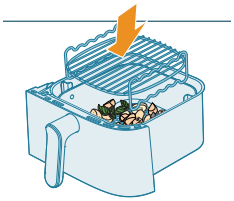
1 Izņemiet lielo pannu no ierīces.



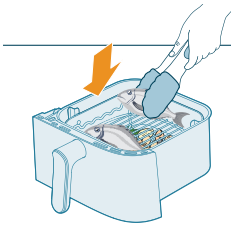
2 Ievietojiet ēdienu grozā.

Piezīme:

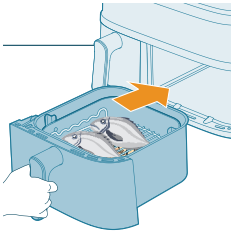
- ieteikumus par ēdieniem, ko gatavot ar dubultslāņa piederumu, skatiet tālāk pārtikas tabulā.



3 Novietojiet dubultslāņa piederumu virs grozā esošā ēdiena.



4 Uzlieciet otru ēdiena porciju uz dubultslāņa piederuma.



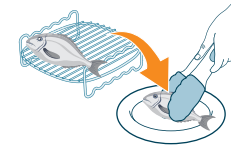
5 Ievietojiet pannu ierīcē un noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk tabulā. Kad tas izdarīts, nospiediet palaišanas pogu.

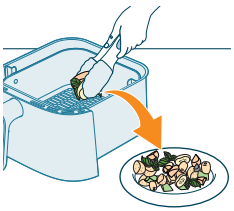
Ēdieni	Svars (neapstrādāti produkti)	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme

Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g / 11 unces	17–20 min	180 °C		
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	400 g / 14 unces				
Saldēti vistas spārniņi	450 g / 16 unces	16–20 min	200 °C		
Saldētas vistas burgeru kotletes	350 g / 12 unces				
Kukurūzas vālītes	800–1000 g / 28–35 unces	24–28 min	180 °C	-	3 kukurūzas vālītes
Kartupeļu daiviņas	500 g / 18 unces				
Dorada	500–600 g / 18–21 unce	18–20 min	200 °C	-	2 veselas zivis
Cepti kartupeļi (daivas)	350 g / 12 unces				
Veselas sēnes	200 g / 7 unces	12–14 min	200 °C		
Karaliskās garneles ar čaulu	400 g / 14 unces				
Grilēts siers vai tofu	250 g / 9 unces	15–18 min	180 °C	-	Gatavošanas laika vidū apgrieziet grilēto sieru vai tofu
Jaukti dārzeņi	500 g / 18 unces				

Piezīme:

- Pārtikas tabulā minētais pirmais produkts jānovieto dubultslāņa piederuma augšējā līmenī, bet otrais produkts — apakšējā līmenī.





6 Kad gatavošanas process ir pabeigts, ar karstumizturīgiem cimdiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

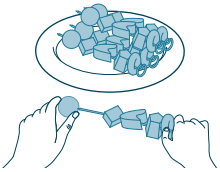
Uzmanību!

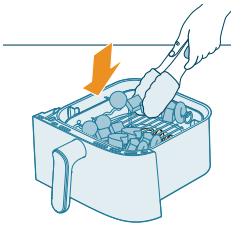
- **Izņemiet dubultslāni piesardzīgi, jo tas gatavošanas laikā uzkarst.**

Iesmu izmantošana

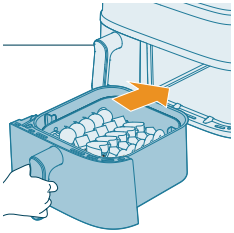
Iesmus var izmantot kopā ar dubultslāni.

1 Uzspraudiet uz iesmiem gaļu un dārzeņus.



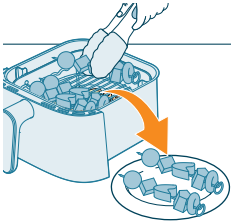


2 Ievietojiet iesmus tiem paredzētajās iedobēs uz dubultslāņa.



3 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.

4 Iestatiet laiku un temperatūru, kā norādīts tabulā, un sāciet gatavošanas procesu.



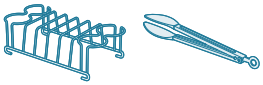
5 Kad gatavošana pabeigta, ar karstumizturīgiem cimdiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

Konkrētus ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā.

Groza saturs	Porcija	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
5 iesmi ar ēdienu	5 iesmi	15–18 min	180 °C	- Pannas apakšā ievietojiet dārzeņu maisījumu un uzlieciet iesmus virs dubultslāņa.
Jaukti dārzeņi	500 g			

Brokastu komplekta izmantošana

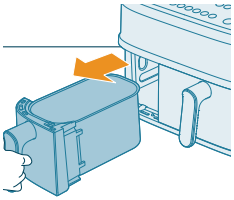
Brokastu komplekts ir ietverts šādos modeļos: NA350/03, NA350/08.



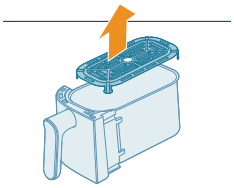
Izmantojot brokastu komplektu, vienlaikus var pagatavot līdz četrām olām un četriem maizes grauzdiņiem.

Uzmanību!

- **Lai novērstu apdegumu risku, izņemot pagatavotās olas no brokastu komplekta, vienmēr izmantojiet knaibles.**



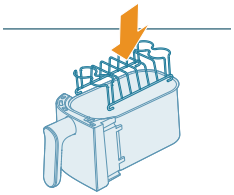
1 Izņemiet mazo pannu no ierīces.



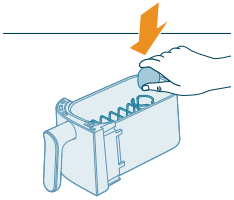
2 Noņemiet pannas apakšējo plāti.

Piezīme:

- ja apakšējo plāti nenoņem, maizes šķēles var neietilpt pannā.



3 Ielieciet brokastu komplektu mazajā pannā.

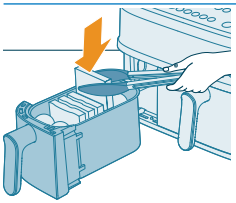


4 Uzlieciet uz brokastu komplekta līdz četrām olām un ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

5 Noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk pārtikas tabulā, un nospiediet palaišanas pogu.

Brokastu komplekts	Daudzums	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme

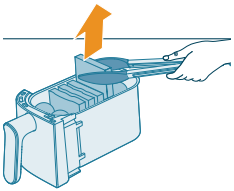
Cieti vārītas olas	4 olas	10–12 min	180 °C	- Vispirms gatavojiet olas. Gatavošanas procesa vidū ievietojiet maizes šķēles.
Mīksti vārītas olas	4 olas	8–10 min		
Grauzdiņi	5 gabali	5–6 min		



6 Gatavošanas procesa vidū ielieciet brokastu komplektā maizes šķēles un turpiniet gatavošanu.

Padoms.

- Lai neaizmirstu ielikt maizes šķēles, apsveriet iespēju ieslēgt sakratīšanas atgādinājumu.
- Ja maizes šķēle neietilpst pannā, pārgrieziet to uz pusēm.



7 Kad gatavošana ir pabeigta, uzmanīgi izņemiet olas un grauzdiņus ar knaiblēm.

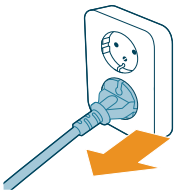
Konkrētu gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tālāk pārtikas tabulā.

Tīrīšana

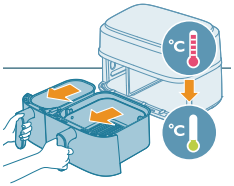
Brīdinājums!

- **Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**
- **Ierīces pannai un grozam ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.**

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.



1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.



Padoms

- Izņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

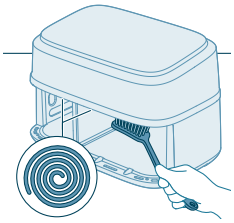
2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

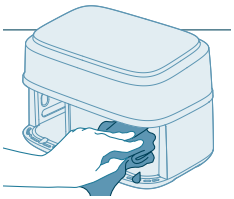
Padoms

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

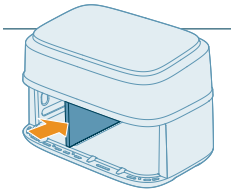
4 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārējās virsmas ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.



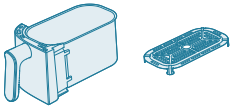
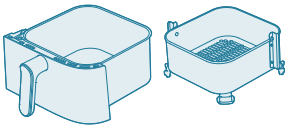
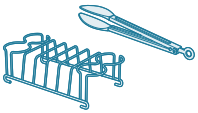
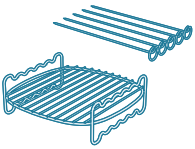
6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.



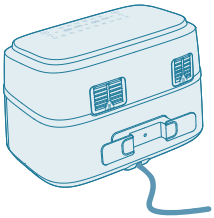
Piezīme

- Ja tīrīšanas laikā nejauši izvelkat atdalītāju, kas atrodas starp mazo un lielo pannu, ielieciet to pareizi atpakaļ.

Tīrīšanas tabula

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Glabāšana



1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
3 Aptiniet vadu ap tam paredzēto vada turētāju ierīces aizmugurē.

Piezīme

- Pārnēsājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai no tās nejauši neizkristu pannas, jo tā pannas var sabojāt.
- Vienmēr pārliecinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, izņemamā sietiņa apakša u. c., ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

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

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīces ārpuse lietošanas laikā sakarst.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sieniņām.	Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams “E1”.	Ierīce ir bojāta / tai ir defekti.	Zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda “E1”, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams “E4–E12”.	Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.	Mēģiniet atvienot ierīci no elektrotīkla un atkal pievienot tam. Ja tas nepalīdz, lūdzu, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Turinys

Svarbu 249
Perdirbimas 251
Garantija ir pagalba 251
Įvadas 252
Bendrasis aprašymas 252
Funkcijų aprašymas 252
Prieš naudojant pirmą kartą 253
Paruošimas naudoti pirmą kartą 253
Prietaiso naudojimas 254
Priedai 264
Valymas 269
Laikymas 272
Trikčių diagnostika ir šalinimas 272

Svarbu

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

Pavojus

- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant krepšelio nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Prieš naudodami pirmą kartą, prie prietaiso pritvirtinkite laido laikymo vietą.

Įspėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą, apsaugotą įžemėjimo jungtuvu.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.

- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Kadangi „AirFryer" yra dvi maisto ruošimo kameros, jo elektros galia yra didelė. Nenaudokite kitų galingų prietaisų tuo pačiu metu prijungę prie tos pačios grandinės (pvz., virdulių, elektrinių grilių ir pan.). Priešingu atveju gali suveikti namo elektros instaliacijoje įrengtas jungtuvas ir bus nutraukta elektros srovė į šį lizdą.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 ºC.
- 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.
- Keptuvas, krepšelis ir priedai, esantys virimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.

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“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Baigę naudoti prietaisą, būtinai jį išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštą kaitinimo elementą, metalinius dalių kraštus ir apsaugą nuo taškymosi.
- Visada 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.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

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“ siūlo dviejų metų garantiją šiam gaminiui po jo pirkimo. Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Prireikus daugiau informacijos arba norėdami pasinaudoti garantija, aplankykite mūsų žiniatinklio svetainę **www.philips.com/support**.

Įvadas

Sveikiname prisijungus prie „Philips“ šeimos!

Naudodami „AirFryer“ su dviem krepšeliais galėsite paruošti du maisto produktus vienu metu. Galite sinchronizuoti maisto produktų ruošimo laiką. Tai reiškia, kad, jei dviejų maisto produktų ruošimo trukmė skiriasi, galite baigti juos ruošti tuo pačiu metu. Asimetriški krepšeliai padės lengviau pritaikyti patiekalui naudojamų produktų proporcijas. Didelis krepšelis tobulai tinka pagrindiniam patiekalui, bulvytėms ir tam, ką mėgstate labiausiai. Mažesnį krepšelį naudokite garnyrams, daržovėms ar užkandžiams.

Prietaisas veikia su programėle „NutriU“, kurioje teikiami išsamūs nurodymai ir šimtai pasakiškai skanių patiekalų receptų su konkrečiais nustatymais, skirtais „AirFryer“ su dviem krepšeliais. Atsisiųskite programėlę naudodami ant pakuotės esantį QR kodą.

Bendrasis aprašymas

1 Valdymo skydelis
   a Temperatūros didinimas
   b Temperatūros mažinimas
   c Įjungimo / išjungimo mygtukas
   d Mažo keptuvo priminimo pakratyti indikatorius
   e Mažo keptuvo mygtukas
   f Grįžimo atgal mygtukas
   g Laiko funkcijos mygtukas
   h Kopijavimo funkcijos mygtukas
   i Priminimo pakratyti mygtukas
   j Didelio keptuvo mygtukas
   k Didelio keptuvo priminimo pakratyti indikatorius
   l Stabdymo / paleidimo mygtukas
   m Laiko mažinimo mygtukas
   n Laiko didinimo mygtukas
   o Išankstinio nustatymo mygtukai
2 Apatinė lėkštė mažam keptuvui
3 Mažas keptuvas
4 Didelio keptuvo krepšelis
5 Didelis keptuvas
6 Dviejų aukštų su iešmais (tik NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Pusryčių rinkinys (tik NA350/03, NA350/08)
8 Laido laikiklis
9 Maitinimo laidas
10 Oro išleidimo angos

Funkcijų aprašymas

Kopijavimo funkcija

Galite nustatyti laiką ir temperatūra vienam keptuvui ir nukopijuoti nustatymą kitam keptuvui paspausdami kopijavimo funkcijos mygtuką.

Laiko funkcija

Galite nustatyti laiką ir temperatūrą kiekvienam keptuvui atskirai, o pasirinkus laiko funkcijos mygtuką, abiejuose keptuvuose maistas bus baigtas ruošti vienu metu.

Priminimas pakratyti

Paspausdami priminimo pakratyti mygtuką įjungiate priminimą pakratyti. Tai reiškia, kad praėjus pusei maisto ruošimo laiko prietaisas primins pakratyti arba apversti maistą.

Išankstiniai nustatymai

Galite rinktis iš 8 išankstinių nustatymų. Išankstiniai nustatymai yra maisto ruošimo programos, kuriose teikiamos temperatūros ir ruošimo laiko rekomendacijos pagal tam tikrą maisto kiekį. Daugiau informacijos skaitykite skyriuje „Maisto ruošimas su išankstiniais nustatymais“.

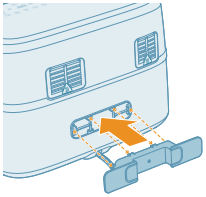
Grįžimo atgal mygtukas

Naudokite grįžimo atgal mygtuką, jei netyčia pasirinkote netinkamą išankstinį nustatymą.

Garsiniai pranešimai

Kartais išgirsite garsą, pvz., kai prietaisas baigs ruošti maistą arba kai maisto ruošimo metu reikės atlikti kokį nors veiksmą, pvz., pakratyti ar apversti maistą.

Prieš naudojant pirmą kartą



1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
3 Prieš primą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).
4 Numatytoje prietaiso nugarėlės vietoje pritvirtinkite laido laikiklį taip, kad jis užsifiksuotų savo vietoje.

Dėmesio

- **Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma.**

Paruošimas naudoti pirmą kartą

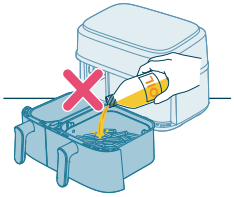
Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba

- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.

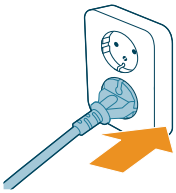
Prietaiso naudojimas

Kepimas karštu oru

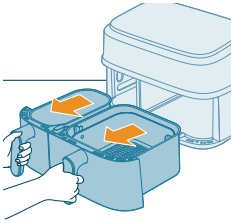


Dėmesio

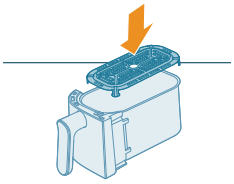
- **Šis „AirFryer“ prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.**
- **Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.**
- **Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.**
- **Pirmą kartą naudojamas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



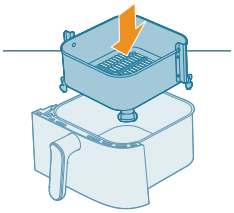
1 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



2 Išimkite keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.



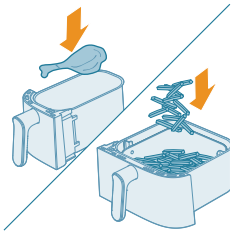
3 Įdėkite apatinę lėkštę į mažą keptuvą.



4 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

Pastaba

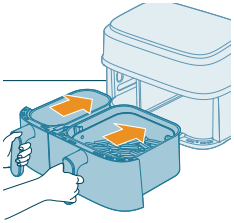
- Įdėdami į keptuvą įsitikinkite, kad krepšelio fiksatoriai yra tinkamose padėtyse dešinėje ir kairėje pusėse. Jei krepšelį netyčia pasuksite 90 laipsnių, jis netilps keptuve.
- Normalu, kad įdedant krepšelį į keptuvą reikia šiek tiek jėgos.



5 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

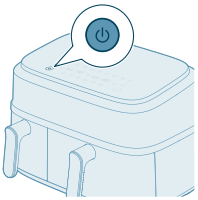
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė“, ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



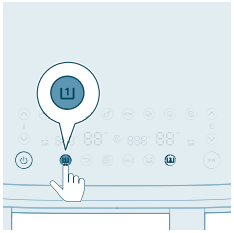
6 Sudėkite keptuvus atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

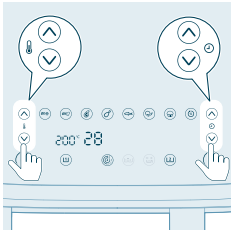
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**



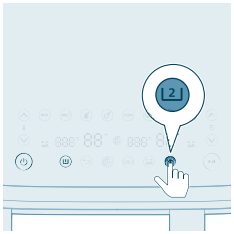
7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



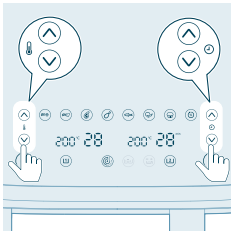
8 Pasirinkite mažą keptuvą. Kairėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



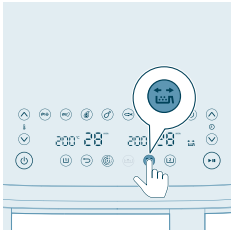
9 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



10 Pasirinkite didelį keptuvą.



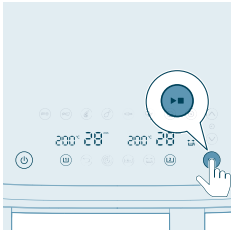
11 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



12 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą.

Pastaba

- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite įjungti arba išjungti priminimą pakratyti, pasirinkdami atitinkamą keptuvą ir paspausdami priminimo pakratyti mygtuką.

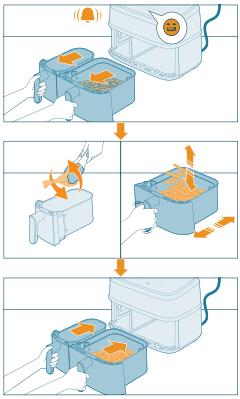


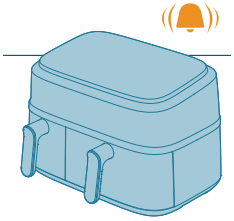
13 Norėdami pradėti ruošti maistą, paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką.

Pastaba.

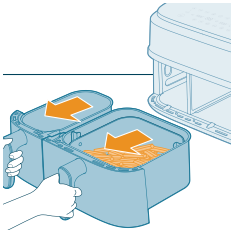
- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Skirtingo maisto rūšims skirtus pagrindinius maisto ruošimo nustatymus rasite maisto lentelėje.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus pasirinkdami keptuvą ir spustelėdami mygtukus „aukštyn“ arba „žemyn“.
- Jei norite, kad abiejuose keptuvuose būtų pristabdymas maisto ruošimas, tiesiog paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką.
- Dar kartą paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką. Bus toliau ruošiamas maistas abiejuose keptuvuose.

- Jei norite, kad maisto ruošimas būtų pristabdytas tik viename keptuve, pirmiausia pasirinkite atitinkamą keptuvą ir paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką.
- Dar kartą paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką ir atitinkamame keptuve vėl bus ruošiamas maistas.
- Ištraukus keptuvą, prietaise automatiškai įjungiamas pauzės režimas. Įdėjus keptuvą atgal į prietaisą, maistas ruošiamas toliau.
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami pakratyti maisto produktus, ištraukite keptuvą su krepšeliu ir pakratykite virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.





14 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



15 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

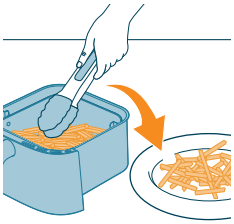
- **Pabaigus gaminti „Airfryer“ keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

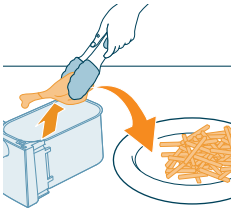
Pastaba

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių.

Patarimas

- Maistas išliks šiltas „AirFryer“, jei nustatysite 80 laipsnių temperatūrą ir norimą laiką, kad maistas būtų šiltas. Rekomenduojame nelaikyti maisto šilto ilgiau nei 30 min., nes gali pablogėti maisto kokybė.
- Jei veikiant karščio palaikymo režimu, maistas, pvz., gruzdintos bulvytės, praranda traškumą, sutrumpinkite karščio palaikymo trukmę anksčiau išjungdami prietaisą arba pakepkite jas 2–3 min. 180 °C temperatūroje.





16 Atsargiai išimkite produktus (pvz., bulvytes) iš keptuvo kepsnių žnyplėmis.

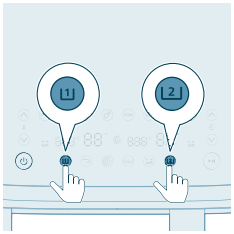
Dėmesio

- **Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi iš keptuvo.**
- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer" sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**

Pastaba

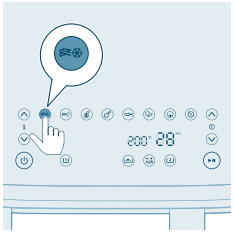
- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, juos iškelkite naudodami žnyples.
- Aliejaus perteklius arba iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne.
- Priklausomai nuo kepamų produktų rūšies, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją ar prieš pakratydami, ar įdėdami krepšelį į keptuvą. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Norėdami išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus, dėvėkite orkaitei skirtas pirštines. Įdėkite krepšelį atgal į keptuvą.

Maisto ruošimas naudojant išankstinį nustatymą



1 Atlikite 1–6 veiksmus, aprašytus skyriuje „Kepimas karštu oru".

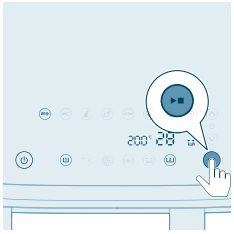
2 Pasirinkite keptuvą, kuriame norite ruošti maistą.



3 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas

- Norėdami pakeisti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.



4 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / stabdymo mygtuką.

Pastaba

- Viename keptuve galite ruošti maistą naudodami išankstinį nustatymą, kitame – rankinį nustatymą. Taip pat galite ruošti maistą naudodami skirtingus išankstinius nustatymus kiekvienam keptuvui ir pasirinkti laiko funkciją, kad abiejuose keptuvuose maistas būtų paruoštas vienu metu.

Pastaba. Toliau pateiktoje lentelėje rasite daugiau informacijos apie išankstinius nustatymus.

Didelis keptuvas

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Temperatūra	Trukmė (min.)	Svoris (maks.)	Pastaba
Užkandžiai su šaldytomis bulvėmis		200 °C	28	800 g / 28 unc.	- Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Šviežios bulvytės		180 °C	32	800 g / 28 unc.	- Naudokite krakmolingas bulves. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio. - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Vištienos kulšelės		200 °C	25	8-10 kulšelių	- Vienos kulšelės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Visa žuvis		180 °C	22	600 g / 21 oz	- 300 g / 11 unc. visa žuvis. Ruošdami vieną kartą apverskite
Mėsos pjausniai		200 °C	20	600 g / 21 oz	- Supjaustykite 2–2,5 cm storio gabalėliais, kiekvieno gabalėlio svoris – 200 g / 7 unc. - Iki 3 mėsos pjausnių be kaulų - Vieną kartą apverskite
Įvairios daržovės		180 °C	22	1000 g / 35 oz	- Stambiai pjaustytos - Įvairios daržovės (baklažanai, cukinijos, pipirai, svogūnai)
Pyragas		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Naudokite XL dydžio maisto ruošimo puodą (199 x 189 x 80 mm) dideliam keptuvui
Pašildymas		160 °C	5	-	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį

Mažas keptuvas

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Temperatūra	Trukmė (min.)	Svoris (maks.)	Pastaba
Užkandžiai su šaldytomis bulvėmis		200 °C	25	300 g / 11 oz	- Šaldyti užkandžiai su bulvėmis, pvz., šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Šviežios bulvytės		180 °C	30	300 g / 11 oz	- Naudokite miltingas bulves. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio. - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tada įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Vištienos kulšelės		200 °C	28	4-5 kulšelių	- Vienos kulšelės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Visa žuvis		180 °C	23	300 g / 11 oz	- 300 g / 11 unc. visa žuvis. Ruošdami vieną kartą apverskite
Mėsos pjausniai		200 °C	20	400 g / 14 oz	- Supjaustykite 2–2,5 cm storio gabalėliais, kiekvieno gabalėlio svoris – 200 g / 7 unc. - Iki 2 mėsos pjausnių be kaulų - Vieną kartą apverskite
Įvairios daržovės		180 °C	25	400 g / 14 oz	- Stambiai pjaustytos - Įvairios daržovės (baklažanai, cukinijos, pipirai, svogūnai)
Pyragas		160 °C	20	6 keksiukų indeliai	- Naudokite keksiukų indelius
Pašildymas		160 °C	5	-	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer"

- Dideliam keptuvui reikės 800 g / 28 unc., mažam keptuvui – 300 g / 11 unc. skustų bulvių.
- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.

- Kad apkeptų vienodai, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 800 g / 28 unc. Įdėjus daugiau bulvyčių, jos nebus tokios traškios kaip įdėjus mažiau.

1 Nuskuskite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio).

2 Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.

3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusausinkite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.

4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.

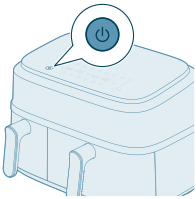
5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.

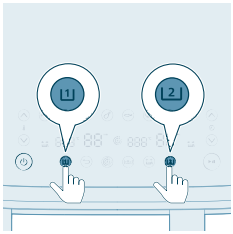
Pastaba

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

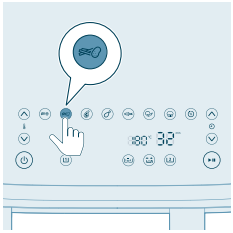
6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.

7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



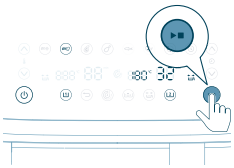


8 Pasirinkite keptuvą.



9 Pasirinkite išankstinį nustatymą „Naminės bulvytės“.

10 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / stabdymo mygtuką.
11 Išgirdę priminimo pakratyti garsą, du kartus pakratykite keptuvą.



Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus ruošiamam maistui.

Pastaba

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

Didelis keptuvas

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.)	200–800 g / 7–28 unc.	14–31	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	200–800 g / 7–28 unc.	20–40	180 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Šaldyti vištienos gabaliukai	200–600 g / 7–21 unc.	10–20	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Šaldyti suktinukai	200–600 g / 7–21 unc.	10–20	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.)	1–4 paplotėliai	11–18	200 °C	- Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	1200 g / 42 unc.	55–60	150 °C	- Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 unc.)	1–4 pjausniai	15–20	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 unc.)	2–10 gabalėlių	11–15	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	2–10 gabalėlių	17–27	180 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	1–5 gabalėliai	15–25	180 °C	- Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa vištа	1200 g / 42 unc.	60–70	180 °C	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 unc.)	1–3 gabalėliai	20–25	180 °C	
Žuvies filė (apie 200 g / 7 unc.)	1–5 gabalėliai	25–32	160 °C	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	200–1000 g / 7–28 unc.	10–22	180 °C	- Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Keksiukai (apie 50 g / 1,8 unc.)	1–9 puodeliai	13–15	160 °C	- Naudokite keksiukų indelius
Pyragas	500 g / 18 unc.	50–60	140 °C	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Patikrinkite, ar iškepė, prieš ištraukdami pyragą
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 unc.)	1–6 gabalėliai	6–8	200 °C	
Naminė duona	550 g / 28 unc.	45–55	150 °C	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento - Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną

Mažas keptuvas

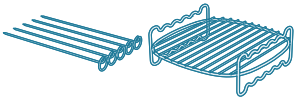
Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.)	100–300 g / 4–11 unc.	14–28	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	100–300 g / 4–11 unc.	20–30	180 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Pastaba
Šaldyti vištienos gabaliukai	100–300 g / 4–11 unc.	9–20	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Šaldyti suktinukai	100–300 g / 4–11 unc.	9–20	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.)	150–300 g / 5–11 unc.	16–21	200 °C	- Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 unc.)	150–300 g / 5–11 unc.	15–20	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 unc.)	2–6 gabalėliai	11–15	200 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	2–5 gabalėliai	17–28	180 °C	- Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėję ruošti maistą
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	1–3 gabalėliai	20–30	180 °C	- Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 unc.)	1 vienetas	20–25	180 °C	
Žuvies filė (apie 200 g / 7 unc.)	1–2 gabalėliai	25–32	160 °C	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	200–400 g / 7–14 unc.	12–25	180 °C	- Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį - Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Keksiukai (apie 50 g / 1,8 unc.)	2–6 puodeliai	13–20	160 °C	- Naudokite keksiukų indelius
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 unc.)	1–3 gabalėliai	6–8	200 °C	

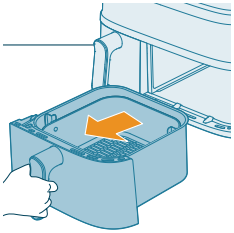
Priedai

Antro aukšto naudojimas

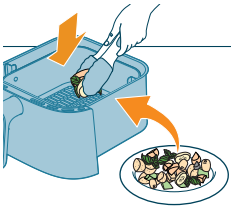
Antras aukštas ir iešmai yra toliau nurodytuose modeliuose: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Antras aukštas yra naudingas priedas, nes galima ruošti maistą dviem aukštais. Tačiau jis nėra suderinamas su dideliu keptuvu.



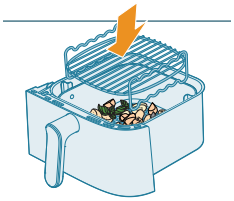
1 Išimkite didelį keptuvą iš prietaiso.



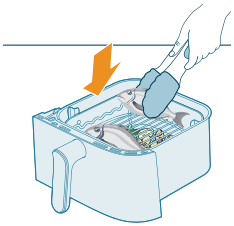
2 Sudėkite norimą maistą į krepšelį.

Pastaba:

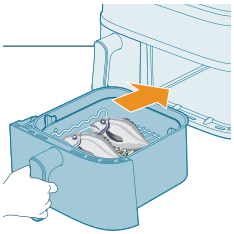
- žr. maisto lentelę, kurioje nurodyti antrame aukšte rekomenduojami ruošti maisto produktai.



3 Uždėkite antro aukšto priedą ant krepšelyje sudėto maisto.



4 Sudėkite antrą maisto porciją antrame aukšte.

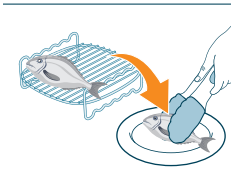


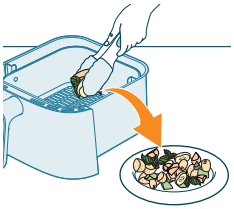
5 Įdėkite keptuvą į prietaisą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje. Kai tik pasiruošite, spauskite paleidimo mygtuką.

Patiekalai	Svoris (neapdoroto)	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
Šaldyti vištienos gabaliukai	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Plonos šaldytos bulvytės	400 g / 14 oz			
Šaldyti vištienos sparneliai	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Šaldyti vištienos mėsainių paplotėliai	350 g / 12 oz			
Kukurūzų burbuolės	800–1000 g / 28–35 unc.	24–28 min.	180 °C	- 3 kukurūzų burbuolės
Bulvių skiltelės	500 g / 18 unc.			
Dorada	500–600 g / 18–21 unc.	18–20 min.	200 °C	- 2 visos žuvys
Kepti bulvių ketvirčiai	350 g / 12 oz			
Nesmulkinti grybai	200 g / 7 oz	12–14 min.	200 °C	
Neluptos karališkos krevetės	400 g / 14 oz			
Keptas sūris arba tofu	250 g / 9 oz	15–18 min.	180 °C	- Praėjus pusei laiko apverskite kepamą sūrį arba tofu
Įvairios daržovės	500 g / 18 unc.			

Pastaba:

- Lentelėje nurodyti viršutiniame aukšte dedami maisto produktas turi būti dedami viršutiniame dviejų aukštų lygyje, o antrasis produktas – apatiniame lygyje.





6 Pabaigus ruošti maistą, atsargiai jį išimkite iš krepšelio žnyplėmis ir mūvėdami virtuvines pirštines.

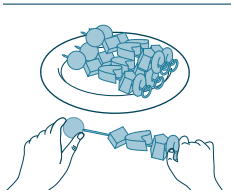
Dėmesio

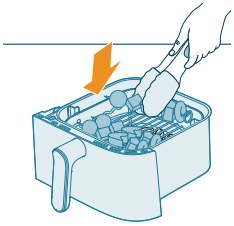
- **Būkite atsargūs nuimdami antro aukšto priedą, nes ruošiant maistą jis įkaista.**

Iešmo naudojimas

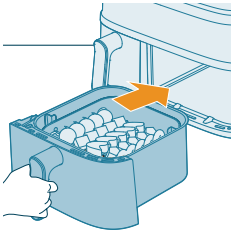
Iešmą galima naudoti kartu su antro aukšto priedu.

1 Ant iešmų suverkite norimą mėsą ir daržoves.



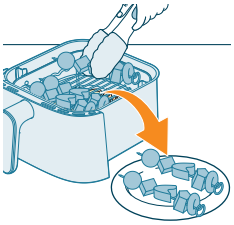


2 Sudėkite iešmus į tam skirtus griovelius antrame aukšte.



3 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.

4 Nustatykite laiką ir temperatūrą pagal nurodytą lentelę ir pradėkite ruošti maistą.



5 Vos baigus ruošti maistą, atsargiai jį išimkite iš krepšelio žnyplėmis ir mūvėdami virtuvines pirštines.

Lentelėje rasite konkrečias maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijas.

Krepšelio turinys	Porcija	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
5 iešmai su maistu	5 iešmai	15–18 min.	180 °C	- Įvairias daržoves sudėkite keptuvo dugne, o iešmus – antrame aukšte.
Įvairios daržovės	500 g			

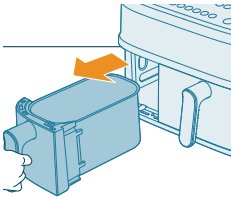
Pusryčių rinkinio naudojimas

Pusryčių rinkinys yra toliau nurodytuose modeliuose: NA350/03, NA350/08.

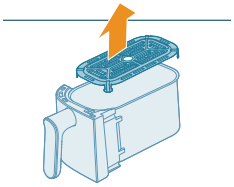
Naudodami pusryčių rinkinį galėsite vienu metu paruošti keturis kiaušinius ir keturis skrebučius.

Dėmesio

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



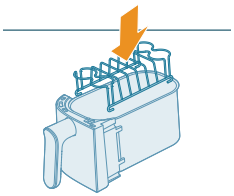
1 Išimkite mažą keptuvą iš prietaiso.



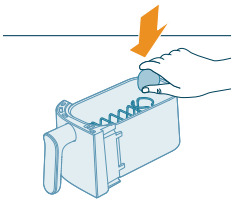
2 Išimkite apatinę lėkštę iš keptuvo.

Pastaba:

- jei apatinės lėkštės neišimsite, į keptuvą gali netilpti skrebučių riekelės.



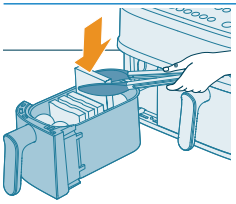
3 Įdėkite pusryčių rinkinį į mažą keptuvą.



4 Į pusryčių rinkinį įdėkite iki keturių kiaušinių ir keptuvą įdėkite atgal į prietaisą.

5 Pagal toliau pateiktą maisto lentelę nustatykite trukmę ir temperatūrą, tada paspauskite paleidimo mygtuką.

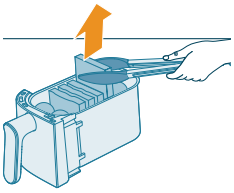
Pusryčių rinkinys	Kiekis	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
Kietai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	10–12 min.	180 °C	- Pirmiausia išvirkite kiaušinius. Praėjus pusei laiko įdėkite skrebučius.
Minkštai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	8–10 min.		
Skrebutis	5 vnt.	5–6 min.		



6 Praėjus pusei maisto ruošimo laiko, į pusryčių rinkinį sudėkite skrebučių riekeles ir tęskite.

Patarimas.

- Apsvarstykite galimybę įjungti priminimą pakratyti, kad nepamirštumėte įdėti skrebučių.
- Jei skrebučiai netelpa keptuve, perpjaukite pusiau.



7 Baigę ruošti, atsargiai išimkite kiaušinius ir skrebučius žnyplėmis.

Konkreti maisto ruošimo trukmė ir temperatūra nurodyta toliau pateiktoje maisto lentelėje.

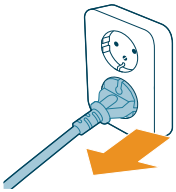
Valymas

Įspėjimas

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

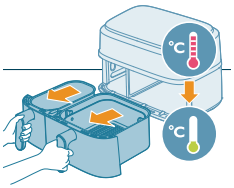
Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.



Patarimas

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



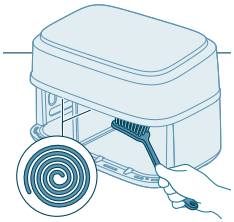
2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

3 Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

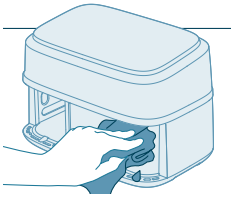
Patarimas

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

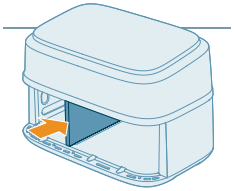
4 Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.



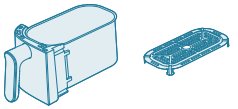
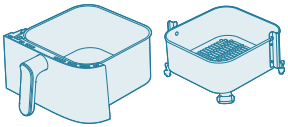
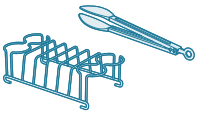
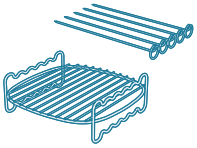
6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.



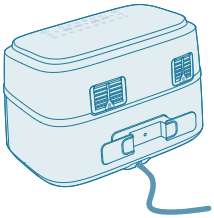
Pastaba

- Jei valydami netyčia ištraukėte skirtuką, esantį tarp mažo ir didelio keptuvų, būtinai jį nedelsdami įdėkite atgal.

Valymo lentelė

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Laikymas



1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
3 Apvyniokite laidą aplink laido laikiklį prietaiso užpakalinėje pusėje.

Pastaba

- Nešdami „AirFryer“, visada laikykite jį horizontaliai, kad keptuvai netyčia neiškristų ir jų nesugadintumėte.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., išimamas dugno tinklelis ir kt., yra tinkamai užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **www.philips.com/support**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Įjungus prietaisą, keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:
		Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus visiškai saugu.
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokiu būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiūvėsėliuose ar kitaip paniruotas.	Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius ar kitą paniruotę prie maisto.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusausinkite.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E1“.	Prietaisas yra sulūžęs / sugedęs.	Skambinkite į „Philips“ techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Jei prietaisas buvo laikomas žemoje aplinkos temperatūroje, bent 15 min. leiskite jam pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet prijunkite prie elektros lizdo. Jei ekrane toliau rodoma „E1“, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E4–E12“.	Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.	Pabandykite prietaisą atjungti nuo elektros tinklo ir vėl prijungti. Jei tai nepadeda, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Tartalom

Fontos 275
Újrahasznosítás 277
Garancia és terméktámogatás 278
Bevezetés 278
Általános leírás 278
A funkciók leírása 279
Teendők az első használat előtt 279
Előkészületek az első használat előtt 279
A készülék használata 280
Tartozékok 290
Tisztítás 295
Tárolás 298
Hibaelhárítás 298

Fontos

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Az első használat előtt a kábeltárolót fel kell szerelni a készülékre.

Figyelmeztetés

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.

- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- Ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel a készüléket.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült ételben.
- Soha ne töltsön olajat a sütőedénybe.
- Mivel az Airfryer készülék két sütőkamrával rendelkezik, az elektromos teljesítménye nagy. Ne működtessen ugyanarról az áramkörről egyidejűleg más nagy teljesítményű készüléket (pl. vízforralót, elektromos grillsütőt vagy hasonlókat). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény, a kosár és a 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.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranysárgán, 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.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

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 a vásárlás után két év jótállást ad 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 vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **www.philips.com/support**.

Bevezetés

Gratulálunk, és üdvözöljük a Philips közösségében!

A kétkosaras Airfryer lehetővé teszi, hogy egyszerre két hozzávalót készítsen el az étkezésekhez. Így összehangolhatja a hozzávalók sütési idejét, ami azt jelenti, hogy ha a két különböző hozzávalót eltérő ideig kell sütni, egyszerre fejezheti be mindkettő sütését. Az aszimmetrikus kosarakkal jobban testre szabható az ételhez szükséges hozzávalók mennyisége. A nagy kosár tökéletes főételekhez, hasábburgonyához és az összes kedvencéhez. A kisebb kosár köretek, zöldségek és rágcsálnivalók elkészítésére szolgál.

A készülékhez tartozó NutriU alkalmazás lépésekre lebontott útmutatót és több száz ínycsiklandó receptet tartalmaz a kétkosaras Airfryer pontos beállításaival együtt. A csomagoláson lévő QR-kódot használva töltheti le az alkalmazást.

Általános leírás

1 Kezelőpanel
   a Hőfok növelése
   b Hőfok csökkentése
   c Be-/kikapcsoló gomb
   d Rázásemlékeztető a kis sütőedényhez
   e Kis sütőedény gomb
   f Vissza gomb
   g Időzítő gomb
   h Másolás gomb
   i Rázásemlékeztető gomb
   j Nagy sütőedény gomb
   k Rázásemlékeztető a nagy sütőedényhez
   l Indítás/leállítás gomb
   m Idő csökkentése gomb
   n Idő növelése gomb
   o Programgombok
2 Alsó lemez a kis sütőedényhez
3 Kis sütőedény
4 Kosár a nagy sütőedényhez
5 Nagy sütőedény
6 Ételelválasztó nyársakkal (csak az NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 típusnál)
7 Reggelizőtartozék (csak az NA350/03, NA350/08 típusnál)
8 Kábeltartó
9 Hálózati kábel
10 Levegőkimeneti nyílások

A funkciók leírása

Másolás

Miután beállította az időt és a hőfokot az egyik sütőedény esetében, a másolás gomb megnyomásával átmásolhatja a beállításokat a másik sütőedényre is.

Időzítő

Mindkét sütőedényhez külön-külön időt és hőfokot állíthat be, és az időzítő gomb megnyomásával mindkét sütőedény tartalma egyszerre fog elkészülni.

Rázásemlékeztető

A rázásemlékeztető gomb megnyomásával lehet bekapcsolni a rázásemlékeztetőt. Ez azt jelenti, hogy a sütési idő felénél a készülék emlékeztetni fogja arra, hogy rázza össze vagy forgassa át az ételt.

Előbeállítások

8 előbeállítás közül választhat. Az előbeállítások olyan sütési programok, amelyek adott mennyiségű ételnek megfelelően tesznek javaslatot a sütési hőfokra és időre. További részletekért lásd a „Sütés az előbeállítások használatával" fejezetet.

Vissza gomb

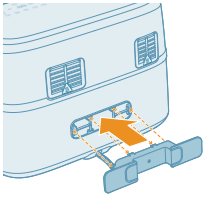
Ha rossz előbeállítást választott ki, nyomja meg a vissza gombot.

Hangos értesítések

Néha hangot hall, például amikor a készülék befejezte a főzést, vagy amikor főzés közben valamilyen beavatkozásra van szükség, például meg kell rázni vagy meg kell fordítani az ételt.

Teendők az első használat előtt

1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás" c. részt).
4 Kattintsa a készülék hátulján kijelölt helyre a kábeltartót.



Vigyázat!

- **A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemlését.**

Előkészületek az első használat előtt

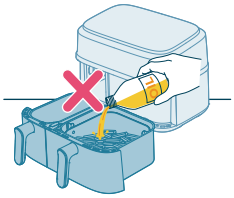
A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.

Megjegyzés

- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.

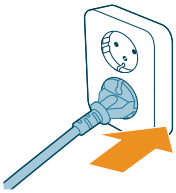
A készülék használata

Az Airfryer készülék használata

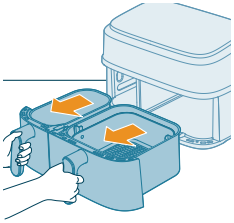


Vigyázat!

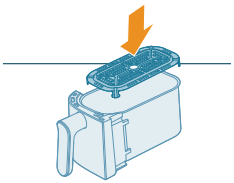
- **Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.**
- **Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.**
- **A készülék kizárólag háztartási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



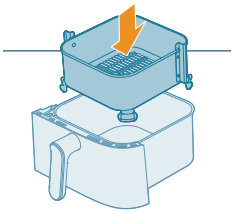
1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



2 A fogantyúnál fogva vegye ki a sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.



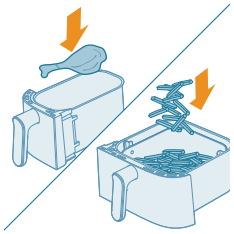
3 Helyezze az alsó lemezt a kis sütőedénybe.



4 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

Megjegyzés

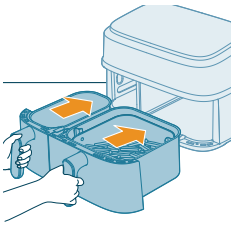
- Amikor beteszi a kosarat a sütőedénybe, ügyeljen arra, hogy a reteszek megfelelően illeszkedjenek a jobb és bal oldalon. Ha véletlenül elforgatja 90 fokkal a kosarat, az nem fog a sütőedénybe illeszkedni.
- Nyugodtan fejtsen ki egy kis erőt annak érdekében, hogy a kosár a sütőedénybe illeszkedjen.



5 Tegye az alapanyagokat a kosárba.

Megjegyzés

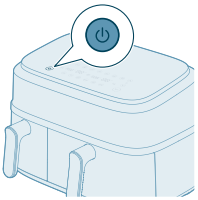
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot" a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse túl a kosarat, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



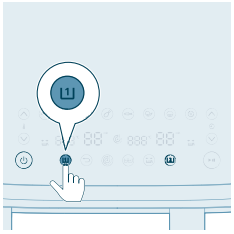
6 Csúsztassa vissza a sütőedényeket az Airfryerbe.

Vigyázat!

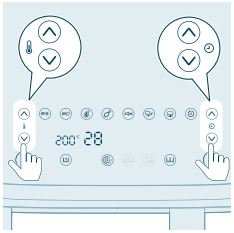
- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**



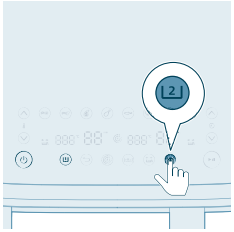
7 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



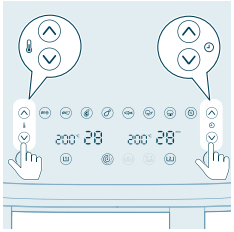
8 Válassza ki a kis sütőedényt. Ekkor elkezd villogni a bal oldali idő- és hőfokjelzés.



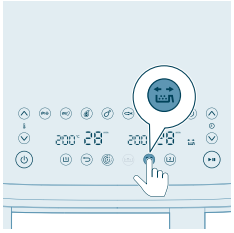
9 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.



10 Válassza ki a nagy sütőedényt.



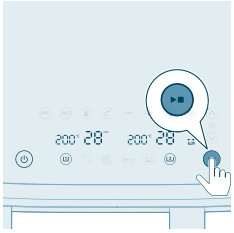
11 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.



12 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására.

Megjegyzés

- Sütés során bármikor be- vagy kikapcsolhatja a rázásemlékeztetőt az adott sütőedény kiválasztásával, majd a rázásemlékeztető gomb megnyomásával.

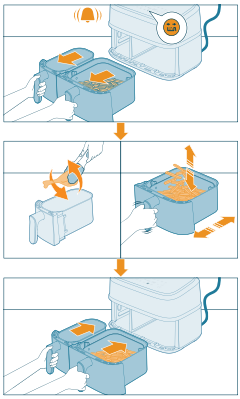


13 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/leállítás gombot.

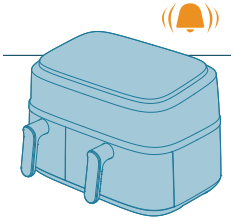
Megjegyzés:

- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- A különböző ételek sütési alapbeállításait az élelmiszer-táblázatban találja.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a sütőedény kiválasztásával, majd a fel vagy le gomb megnyomásával.
- Ha mindkét edényben szüneteltetni szeretné a sütést, nyomja meg az indítás/leállítás gombot.
- Az indítás/leállítás gomb ismételt megnyomásával mindkét sütőedényben folytatódik a sütés.

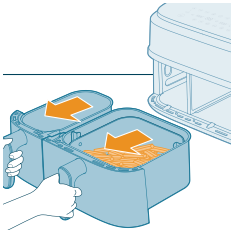
- Ha csak az egyik sütőedényben szeretné szüneteltetni a sütést, először jelölje ki az adott edényt, majd nyomja meg az indítás/leállítás gombot
- Ha ismét megnyomja az indítás/leállítás gombot, folytatódik a sütés az adott edényben.
- A készülék automatikusan szünet üzemmódba lép, amikor kihúzza az egyik sütőedényt. A sütés folytatódik, ha visszateszi a sütőedényt a készülékbe.



- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot"). Az alapanyagok összerázásához húzza ki a sütőedényt a kosárral együtt, majd rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.



14 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



15 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

Vigyázat!

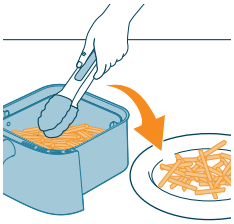
- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

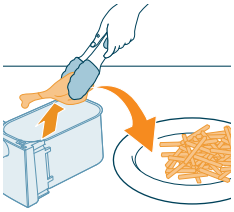
Megjegyzés

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.

Tipp

- 80 fok beállításával melegen tarthatja az ételt az Airfryerben. Az időt annak megfelelően állítsa be, hogy meddig szeretné melegen tartani az ételt. Nem javasolt 30 percnél tovább melegen tartani az ételt, mert azzal romlik a minősége.
- Ha az étel – pl. a hasábburgonya – túl sokat veszít a ropogósságából a melegen tartás közben, csökkentse a melegen tartás idejét úgy, hogy korábban kikapcsolja a készüléket, vagy süsse 180 °C-on 2-3 perc alatt ropogósra az ételt.





16 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat (pl. a hasábburgonyát) a sütőedényből egy grillfogóval.

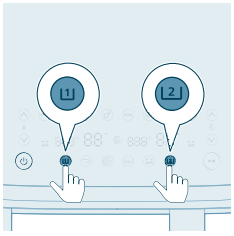
Vigyázat!

- **A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár.**
- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

Megjegyzés

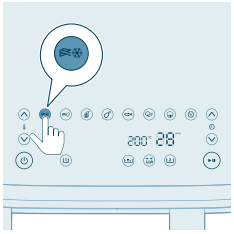
- A nagy és törékeny hozzávalók eltávolításához használjon csipeszt a hozzávalók kiemeléséhez.
- Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján gyűlik össze.
- A sütésben lévő alapanyagoktól függően minden adag után, vagy mielőtt megrázná vagy visszahelyezné a kosarat a sütőedénybe, óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze a kosarat hőálló felületre. A felesleges olaj vagy zsír kiöntéséhez viseljen sütőkesztyűt. Helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe.

Sütés előbeállítások segítségével



1 Kövesse „Az Airfryer készülék használata” fejezet 1–6. lépéseit.

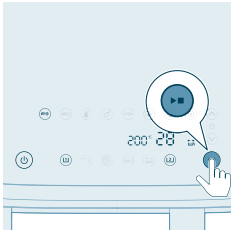
2 Válassza ki azt a sütőedényt, amelyikben sütni szeretne.



3 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállítás kiválasztásához nyomja meg a vissza gombot, és válassza ki a kívánt előbeállítást.



4 Az indítás/leállítás gomb megnyomásával indítsa el a sütést.

Megjegyzés

- Miközben az egyik sütőedényben előbeállítást használ, a másikban manuális beállításokat is megadhat. Emellett eltérő beállítást is használhat a két sütőedényben úgy, hogy az időzítőt használva egyszerre zárul le mindkét sütési folyamat.

Megjegyzés: Az alábbi táblázatban további információkat talál az előbeállításokról.

Nagy sütőedény

Előbeállítások	Ikon	Hőmérséklet	Idő (perc)	Tömeg (max.)	Megjegyzés
Fagyasztott, burgonyaalapú snackek		200 °C	28	800 g/28 uncia	- Burgonya alapú fagyasztott ételek, például fagyasztott hasábburgonya, burgonyahasábok, rácsos sült burgonya stb. - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Frissen sült ételek		180 °C	32	800 g/28 uncia	- Használjon keményítős burgonyát. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk méretű kockára vágva - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Csirkecomb		200 °C	25	8–10 darab	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Egész hal		180 °C	22	600 g/21 uncia	- Egész hal, darabonként 300 g/11 uncia, sütés közben egyszer átforgatva
Csont nélküli hússzeletek		200 °C	20	600 g/21 uncia	- 2–2,5 cm vastag szelet, 200 g/7 uncia szeletenként - Legfeljebb 3 hússzelet csont nélkül - Egyszer átforgatva
Vegyes zöldségek		180 °C	22	1000 g/35 uncia	- Durvára vágva - Vegyes zöldség (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma)
Sütemény		140 °C	50	1000 g/35 uncia	- Használja az XL-es tepsit (199 × 189 × 80 mm) a nagy sütőedényhez
Újramelegítés		160 °C	5	-	- Állítsa be az időt az ételnek és a mennyiségnek megfelelően

Kis sütőedény

Előbeállítások	Ikon	Hőmérséklet	Idő (perc)	Tömeg (max.)	Megjegyzés
Fagyasztott, burgonyaalapú snackek		200 °C	25	300 g/11 uncia	- Burgonya alapú fagyasztott ételek, például fagyasztott hasábburgonya, burgonyahasábok, rácsos sült burgonya stb. - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Frissen sült ételek		180 °C	30	300 g/11 uncia	- Használjon lisztes burgonyát. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk méretű kockára vágva - Áztassa vízbe 30 percre, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Csirkecomb		200 °C	28	4–5 darab	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Egész hal		180 °C	23	300 g/11 uncia	- Egész hal, darabonként 300 g/11 uncia, sütés közben egyszer átforgatva
Csont nélküli hússzeletek		200 °C	20	400 g/14 uncia	- 2–2,5 cm vastag szelet, 200 g/7 uncia szeletenként - Legfeljebb 2 hússzelet csont nélkül - Egyszer átforgatva
Vegyes zöldségek		180 °C	25	400 g/14 uncia	- Durvára vágva - Vegyes zöldség (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma)
Sütemény		160 °C	20	6 muffinforma	- Használjon muffinformát
Újramelegítés		160 °C	5	-	- Állítsa be az időt az ételnek és a mennyiségnek megfelelően

Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- A nagy sütőedénybe 800 g/28 uncia, a kis sütőedénybe pedig 300 g/11 uncia hámozott burgonyát tegyen.

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasábburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Az egyenletes átsütés érdekében legjobb maximum 800 grammos (28 unciás) adagokban süti a hasábburgonyát. Ha ennél többet süt egyszerre, a hasábburgonya általában nem lesz olyan ropogós, mintha kevesebbet sütne.

1 Hámozza meg és vágja hasábokra (10×10 mm/0,4×0,4 hüvelyk vastagságúra) a burgonyát.

2 Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.

3 Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasábburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.

4 Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.

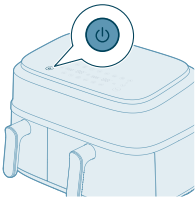
5 Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

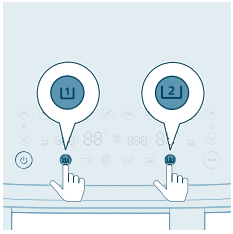
Megjegyzés

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

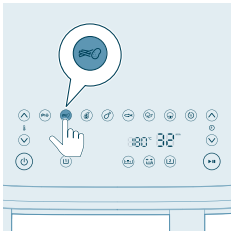
6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.

7 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



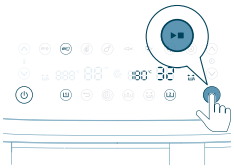


8 Válassza ki az egyik sütőedényt.



9 Válassza ki a „Házi készítésű hasábburgonya” előbeállítást.

10 Az indítás/leállítás gomb megnyomásával indítsa el a sütést.
11 Ha megszólal a rázásemlékeztető, rázza meg kétszer a sütőedényt.



Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételtípusokhoz.

Megjegyzés

- Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tanácsként szolgálnak. Mivel a hozzávalók származási helyüket, méretüket, alakjukat és márkájukat tekintve eltérőek, nem garantálhatjuk a legjobb beállítást a hozzávalóihoz.
- Ha nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirke alsócomb, fagyasztott rágcsálnivaló), az egyenletes átsütés érdekében rázza meg, fordítsa át vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2 vagy 3 alkalommal.

Nagy sütőedény

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	200–800 g/7–28 uncia	14–31	200 °C	- Közben rázza össze, forgassa át vagy keverje meg kétszer.
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	200–800 g/7–28 uncia	20–40	180 °C	- Közben rázza össze, forgassa át vagy keverje meg kétszer.
Fagyasztott csirkefalatok	200–600 g/7–21 uncia	10–20	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Fagyasztott tavaszi tekercsek	200–600 g/7–21 uncia	10–20	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	1–4 húspogácsa	11–18	200 °C	- Félidőben forgassa át.
Fasírt	1200 g/42 uncia	55–60	150 °C	- Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia)	1–4 szelet	15–20	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vékony kolbász (kb. 50 g/1,8 uncia)	2–10 darab	11–15	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	2–10 darab	17–27	180 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	1–5 darab	15–25	180 °C	- Félidőben forgassa át.
Egész csirke	1200 g/42 uncia	60–70	180 °C	
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	1–3 darab	20–25	180 °C	
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	1–5 darab	25–32	160 °C	
Vegyes zöldség (durvára vágva)	200–1000 g/7–28 uncia	10–22	180 °C	- Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia)	1–9 muffinforma	13–15	160 °C	- Használjon muffinformát
Sütemény	500 g/18 uncia	50–60	140 °C	- Használja az XL-es tepsit. - Mielőtt kiveszi a tortát, ellenőrizze, hogy átsült-e.
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2 uncia)	1–6 darab	6–8	200 °C	
Házi készítésű kenyér	550 g/28 uncia	45–55	150 °C	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e.

Kis sütőedény

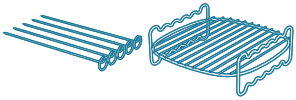
Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	100–300 g/4–11 uncia	14–28	200 °C	- Közben rázza össze, forgassa át vagy keverje meg kétszer.
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	100–300 g/4–11 uncia	20–30	180 °C	- Közben rázza össze, forgassa át vagy keverje meg kétszer.
Fagyasztott csirkefalatok	100–300 g/4–11 uncia	9–20	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Fagyasztott tavaszi tekercsek	100–300 g/4–11 uncia	9–20	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	150–300 g/5–11 uncia	16–21	200 °C	- Félidőben forgassa át.
Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia)	150–300 g/5–11 uncia	15–20	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vékony kolbász (kb. 50 g/1,8 uncia)	2–6 darab	11–15	200 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	2–5 darab	17–28	180 °C	- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	1–3 darab	20–30	180 °C	- Félidőben forgassa át.
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	1 darab	20–25	180 °C	
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	1–2 darab	25–32	160 °C	
Vegyes zöldség (durvára vágva)	200–400 g/7–14 uncia	12–25	180 °C	- Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia)	2–6 muffinforma	13–20	160 °C	- Használjon muffinformát
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2 uncia)	1–3 darab	6–8	200 °C	

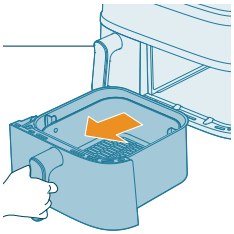
Tartozékok

Az ételelválasztó használata

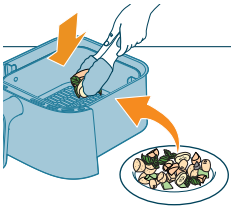
Az ételelválasztó és a nyársak a következő típusokhoz vannak mellékelve: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Az ételelválasztó a két szinten történő sütést lehetővé tévő hasznos tartozék, de csak a nagy sütőedénnyel kompatibilis.



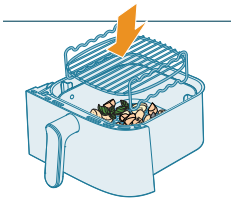
1 Távolítsa el a nagy sütőedényt a készülékből.



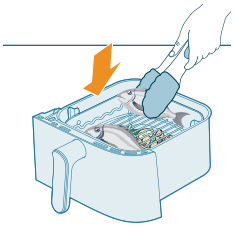
2 Helyezze a kívánt ételt a kosárba.

Megjegyzés:

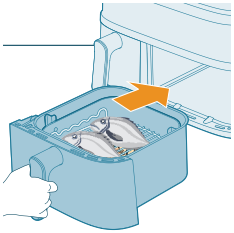
- Az alábbi élelmiszer-táblázatban megtalálja az ételelválasztó segítségével sütésre javasolt ételeket.



3 Helyezze az ételelválasztót a kosárba tett étel tetejére.



4 Tegye az étel másik részét az ételelválasztóra.



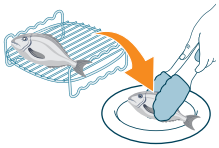
5 Helyezze be a sütőedényt a készülékbe, és állítsa be az időt és a hőfokot az alábbi táblázat szerint. Ha ezzel kész van, nyomja meg az indítás gombot.

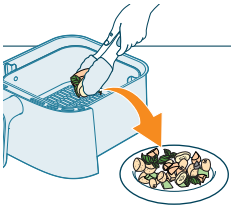
Étel	Tömeg (nyersen)	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés

Fagyasztott csirkefalatok	300 g/11 uncia	17–20 perc	180 °C		
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	400 g/14 uncia				
Fagyasztott csirkeszárny	450 g/16 uncia	16–20 perc	200 °C		
Fagyasztott csirkeburger-húspogácsa	350 g/12 uncia				
Kukoricacső	800–1000 g/28–35 uncia	24–28 perc	180 °C	-	3 kukoricacső
Burgonyahasábok	500 g/18 uncia				
Aranydurbincs	500–600 g/18–21 uncia	18–20 perc	200 °C	-	2 egész hal
Sütőben sütött burgonya (négy részre vágva)	350 g/12 uncia				
Egész gomba	200 g/7 uncia	12–14 perc	200 °C		
Királyrák páncéllal	400 g/14 uncia				
Grillezett sajt vagy tofu	250 g/9 uncia	15–18 perc	180 °C	-	A sütési idő felénél fordítsa meg a grillezett sajtot vagy tofut.
Vegyes zöldségek	500 g/18 uncia				

Megjegyzés:

- A táblázatban felül szereplő ételt az ételelválasztó felső szintjére, minden másodikat pedig az alsó szintre kell helyezni.





6 Miután a sütési folyamat befejeződött, sütőkesztyűvel és csipesszel vegye ki óvatosan az ételt a kosárból.

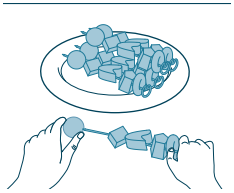
Vigyázat!

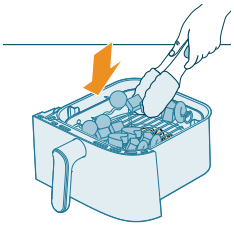
- **Legyen óvatos az ételelválasztó eltávolításakor, mert az felforrósodik a sütés során.**

A nyárs használata

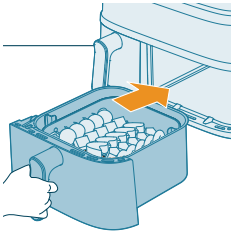
A nyársat az ételelválasztóval együtt lehet használni.

1 Tűzze a kívánt húsokat és zöldségeket a nyársakra.



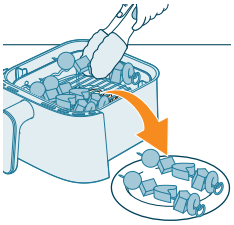


2 Helyezze a nyársakat az ételelválasztó ezen célra szolgáló mélyedéseibe.



3 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

4 Állítsa be az időt és a hőfokot az adott táblázat szerint, és kezdje meg a sütési folyamatot.



5 A sütés befejeztével sütőkesztyűvel és csipesszel vegye ki óvatosan az ételt a kosárból.

A sütési időre és hőfokra vonatkozó konkrét ajánlásokat lásd a táblázatban.

A kosár tartalma	Adag	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
5 nyárs rátűzött étellel	5 nyárs	15–18 perc	180 °C	- Helyezze a vegyes zöldségeket a sütőedény aljára, a nyársakat pedig az ételelválasztó tetejére.
Vegyes zöldségek	500 g			

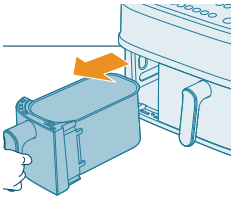
A reggelizőtartozék használata

A reggelizőtartozék a következő típusokhoz van mellékelve: NA350/03, NA350/08.

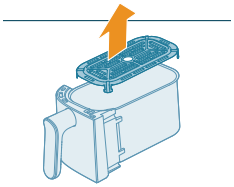
A reggelizőtartozék segítségével egyszerre akár négy tojást és négy pirítóst is elkészíthet.

Vigyázat!

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



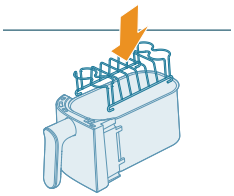
1 Távolítsa el a kis sütőedényt a készülékből.



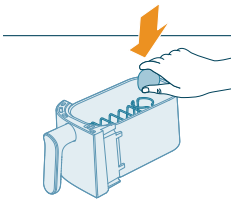
2 Vegye ki az alsó lemezt a sütőedényből.

Megjegyzés:

- Ha az alsó lemez nincs eltávolítva, előfordulhat, hogy a pirítós szeletek nem illeszkednek megfelelően a sütőedénybe.

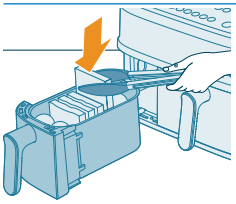


3 Helyezze a reggelizőtartozékot a kis sütőedénybe.



4 Helyezzen legfeljebb négy tojást a reggelizőtartozékra, és helyezze vissza a tartozékot a készülékbe.
5 Állítsa be az időt és a hőfokot az alábbi élelmiszer-táblázat szerint, majd nyomja meg az indítás gombot.

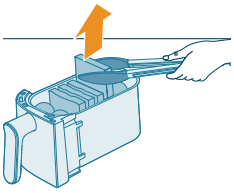
Reggelizőtartozék	Mennyiség	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Keménytojás	4 tojás	10–12 perc	180 °C	- Először a tojásokat főzze. A főzési folyamat felénél adja hozzá a pirítóst.
Lágytojás	4 tojás	8–10 perc		
Pirítós	5 db	5–6 perc		



6 Az elkészítési folyamat felénél tegye a pirítós szeleteket a reggelizőtartozékra, és folytassa a folyamatot.

Tipp:

- A rázásemlékeztető bekapcsolásával emlékeztetheti magát a pirítós hozzáadására.
- Ha a pirítós nem fér bele a sütőedénybe, vágja félbe.



7 A folyamat befejeztével csipesszel óvatosan vegye ki a tojásokat és pirítósokat.

A konkrét sütési időket és hőfokokat az alábbi élelmiszer-táblázatban találja.

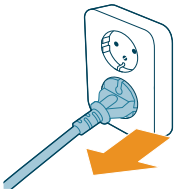
Tisztítás

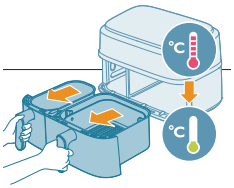
Figyelmeztetés

- **Tisztítás előtt várja meg, hogy a kosár, a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.**
- **A sütőedény és a kosár tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.**

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.

1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.





Tipp

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

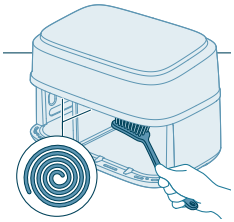
2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.

3 Mosogatógépben tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat”).

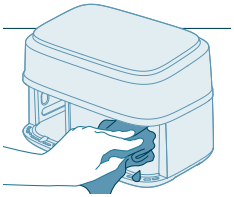
Tipp

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

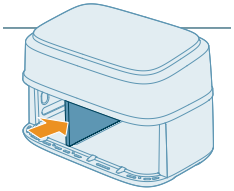
4 A karcolások megelőzése érdekében óvatosan törölje le a készülék külsejét egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.



5 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.



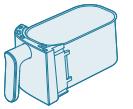
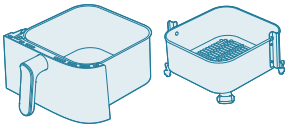
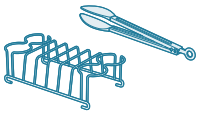
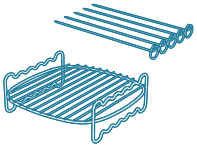
6 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.



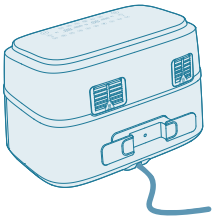
Megjegyzés

- Ha tisztítás közben véletlenül kihúzza a kis és a nagy sütőedény közötti elválasztót, ügyeljen arra, hogy megfelelően tegye vissza.

Tisztítási táblázat

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Tárolás



1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
2 Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
3 Tekerje a kábelt a készülék hátulján kijelölt kábeltartó köré.

Megjegyzés

- Szállításkor mindig tartsa vízszintesen az Airfryert, hogy véletlenül se eshessenek ki belőle a sütőedények, mert akkor kár keletkezhet bennük.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei – pl. a kivehető, hálós alsó rész stb. – rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Hibaelhárítás

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

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

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.
Az Airfryer kijelzőjén „E1" felirat látható.	Az eszköz elromlott/meghibásodott.	Hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	Ha a készüléket alacsony környezeti hőmérsékleten tárolta, hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni legalább 15 percen át, mielőtt újra csatlakoztatja. Ha a kijelzőn továbbra is az „E1" látható, hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E4–E12" felirat látható.	Elképzelhető, hogy az eszköz nem működik megfelelően.	Próbálja meg kihúzni és újra csatlakoztatni az eszközt. Ha ez nem segít, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.

Inhoud

Belangrijk 301
Recycling 304
Garantie en ondersteuning 304
Introductie 304
Algemene beschrijving 304
Beschrijving van de functies 305
Voor het eerste gebruik 305
Voorbereiding vóór het eerste gebruik 306
Het apparaat gebruiken 306
Accessoires 317
Schoonmaken 322
Opbergen 324
Problemen oplossen 324

Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.
- Voor het eerste gebruik moet u de snoeropbergruimte op het apparaat bevestigen.

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.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- 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.
- Vul de pan nooit met olie.
- 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, mand 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.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- 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.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

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 biedt voor dit product een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. 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 of om een garantieclaim in te dienen kunt u terecht op onze website **www.philips.com/support**.

Introductie

Gefeliciteerd en welkom bij de Philips-familie!

Met de twee manden van de Airfryer kunt u twee etenswaren van uw maaltijden tegelijk bereiden. U kunt de kooktijden van de ingrediënten synchroniseren: dat wil zeggen dat u kunt instellen dat twee verschillende etenswaren met twee verschillende kooktijden tegelijkertijd klaar zijn. Met de asymmetrische manden kunt u verhouding van de etenswaren van uw maaltijd beter op elkaar afstemmen. De grote mand is perfect voor het hoofdingrediënt, frites of uw favoriete etenswaren Gebruik de kleinere mand voor bijgerechten, groenten en snacks.

De NutriU-app biedt u stapsgewijze begeleiding en honderden heerlijke recepten met speciale instellingen voor uw Airfryer met twee manden. Download de app met de QR-code op de verpakking.

Algemene beschrijving

1 Bedieningspaneel
   a Temperatuur verhogen
   b Temperatuur verlagen
   c Aan-uitknop
   d Indicator voor schudherinnering voor kleine pan
   e Knop voor kleine pan
   f 'Back'-knop
   g Knop voor tijdfunctie
   h Knop voor kopieerfunctie
   i Knop voor schudherinnering
   j Knop voor grote pan
   k Indicator voor schudherinnering voor grote pan

l Stop-/Startknop
m Knop 'tijd verkorten'
n Knop 'tijd verlengen'
o Snelkeuzeknoppen
2 Bodemplaat voor kleine pan
3 Kleine pan
4 Mand voor grote pan
5 Grote pan
6 Dubbellaags met spiesen (alleen NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Ontbijtkit (alleen NA350/03, NA350/08)
8 Snoerhouder
9 Voedingskabel
10 Luchtuitlaatopeningen

Beschrijving van de functies

Kopieerfunctie

U kunt de tijd en temperatuur instellen voor één pan en de instelling kopiëren voor de andere pan door op de knop voor kopieerfunctie te drukken.

Tijdfunctie

U kunt de tijd en temperatuur voor elke pan afzonderlijk instellen: wanneer u vervolgens de knop voor tijdfunctie selecteert, is de bereiding van beide pannen tegelijk klaar.

Schudherinnering

Door op de knop voor schudherinnering te drukken, activeert u de schudherinneringsknop. Als u dat doet, geeft het apparaat u halverwege de bereidingstijd een herinnering wanneer u uw eten moet schudden of draaien.

Voorkeuzezenders

U kunt kiezen uit 8 voorinstellingen. Voorinstellingen zijn kookprogramma's die aanbevelingen geven voor temperatuur en bereidingstijd, afhankelijk van een bepaalde hoeveelheid voedsel. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'Koken met voorinstellingen'.

'Back'-knop

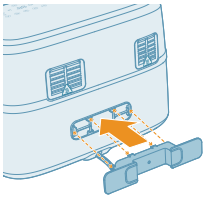
Gebruik de knop Back als u per ongeluk een onjuiste voorinstelling hebt gekozen.

Geluidsmeldingen

U kunt soms een geluid horen, bijvoorbeeld wanneer het apparaat klaar is met de bereiding, of wanneer er een actie is vereist tijdens de bereiding, zoals het schudden of draaien van eten.

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.



3 Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
4 Bevestig de snoerhouder op de daarvoor bestemde plek aan de achterkant van het apparaat en klik deze vast.

Let op

- **De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen.**

Voorbereiding vóór het eerste gebruik

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

Opmerking

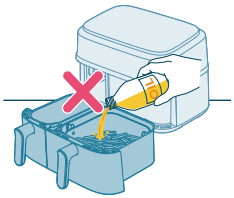
- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.

Het apparaat gebruiken

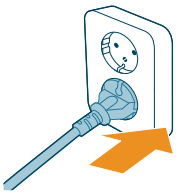
Heteluchtfrituren

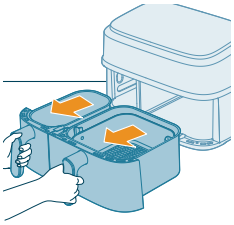
Let op

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

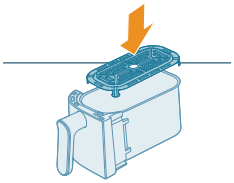


1 Steek de stekker in het stopcontact.

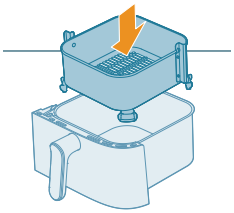




2 Haal de pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



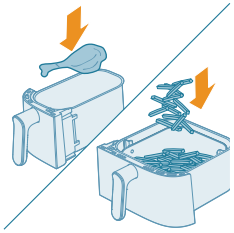
3 Plaats de bodemplaat in de kleine pan.



4 Plaats de mand in de grote pan.

Opmerking

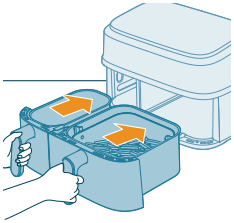
- Zorg ervoor dat u de kleppen van de mand goed aan de rechter- en linkerkant plaatst als u de mand in de pan plaatst. Als u de mand per ongeluk 90 graden draait, past de mand niet in de pan.
- Het is normaal dat u enige kracht moet uitoefenen om de mand in de pan te plaatsen.



5 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

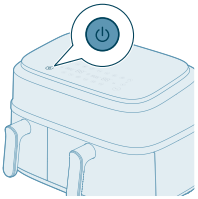
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- U mag de hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' niet overschrijden en u mag de mand niet te vol doen, omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



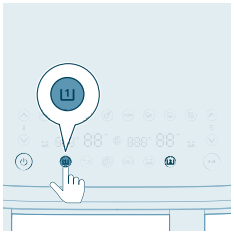
6 Zet de pannen terug in de Airfryer.

Let op

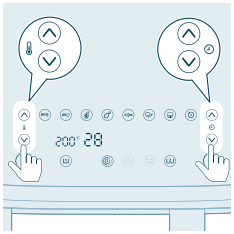
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



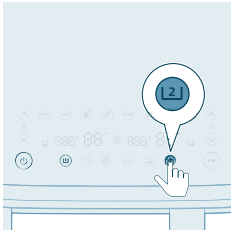
7 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



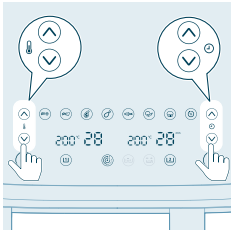
8 Selecteer de kleine pan. De tijd- en temperatuuraanduiding aan de linkerkant begint te knipperen.



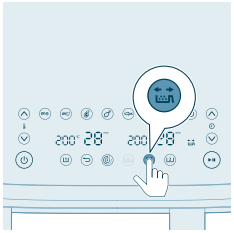
9 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.



10 Selecteer de grote pan.



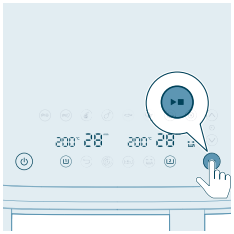
11 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.



12 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces.

Opmerking

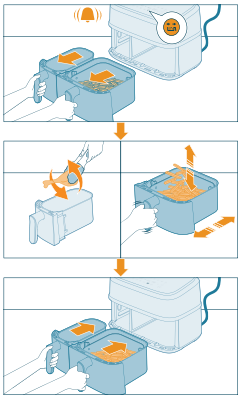
- U kunt de schudherinnering op elk moment in- of uitschakelen tijdens het koken, door de betreffende pan te selecteren en vervolgens te drukken op de knop voor schudherinnering.

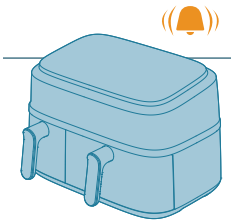


13 Druk op de Start/Stop-knop om het bereidingsproces te starten.

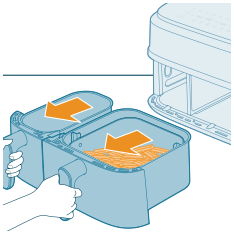
Opmerking:

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Raadpleeg de etenswarentabel voor de basiskookinstellingen voor verschillende soorten voedsel.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door de pan te selecteren en vervolgens te drukken op de knoppen voor 'omhoog/omlaag'.
- Als u het kookproces van beide pannen wilt pauzeren, druk dan op de start-/stopknop.
- Druk opnieuw op de start-/stopknop. In beide pannen gaat het kookproces weer verder.
- Als u wilt dat slechts één pan het kookproces pauzeert, selecteer dan eerst de betreffende pan en druk vervolgens op de start-/stopknop.
- Druk opnieuw op de start-/stopknop en het kookproces in de betreffende pan gaat weer verder.
- Het apparaat gaat automatisch in de pauzemodus wanneer een pan eruit haalt. Het kookproces gaat weer verder wanneer u de pan weer terugplaatst in het apparaat.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden, trekt u de pan met de mand uit het apparaat en schudt u deze boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.





14 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



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

Let op

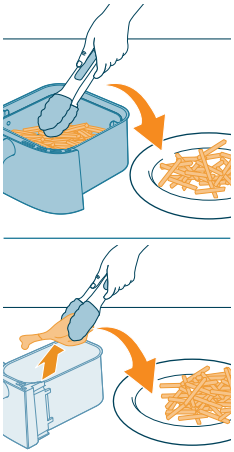
- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats deze altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. een onderzetter e.d.) wanneer u de pan uit het apparaat haalt.**

Opmerking

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

Tip

- U kunt de etenswaren warm houden in de Airfryer door de temperatuur op 80 graden te zetten en de warmhoudtijd in te stellen op zolang als u wilt. We raden aan om etenswaren niet langer dan 30 minuten warm te houden, omdat de kwaliteit van het voedsel dan achteruitgaat..
- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, kunt u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of kunt u de etenswaren gedurende 2-3 minuten op 180°C bereiden om ze weer wat krokanter te maken.



16 Neem de ingrediënten (bijv. frites) voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Let op

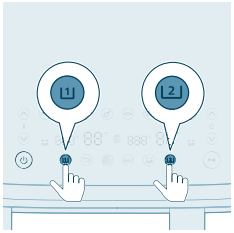
- **Kantel de pan niet als u de etenswaren eruit haalt, omdat de mand dan uit de pan kan vallen.**
- **Na het bereidingsproces zijn de pan, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.**

Opmerking

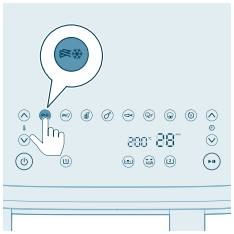
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig overtollige olie of overtollig gesmolten vet af na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet. Plaats het mandje op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de mand terug in de pan.

Voedsel bereiden met een voorinstelling

1 Volg stappen 1 t/m 6 uit het hoofdstuk 'Heteluchtfrituren'.



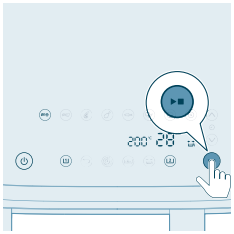
2 Selecteer de pan waarmee u wilt koken.



3 Kies de voorinstelling.

Tip

- Als u naar een andere voorinstelling wilt schakelen, drukt u op de knop 'Back' en selecteert u de gewenste voorinstelling.



4 Start de bereiding door op de start-/stopknop te drukken.

Opmerking

- U kunt in de ene pan koken met een voorinstelling en in de andere pan met handmatige instellingen. U kunt ook in elke pan koken met verschillende voorinstellingen en de Tijdfunctie selecteren om het bereidingsproces voor beide pannen tegelijkertijd te voltooien.

Opmerking: In de volgende tabel vindt u meer informatie over de voorinstellingen.

Grote pan

Voorkeuze-zenders	Pic-to-gra-m	Tempera-tuur	Tijd (min)	Gewicht (max.)	Opmerking
Bevroren snacks van aardappel		200°C	28	800 g/28 oz	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.
Verse frites		180°C	32	800 g/28 oz	- Gebruik zetmeelrijke aardappelen. - 10x10 mm / 0,4x0,4 inch, dik gesneden. - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.

Voorkeuze-zenders	Pic-to-gra-m	Tempera-tuur	Tijd (min)	Gewicht (max.)	Opmerking
Kippendrum-sticks		200°C	25	8-10 drumsticks	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick. - Schud, draai of roer tussendoor
Hele vis		180°C	22	600 g/21 oz	- Hele vis van 300 g / 11 oz per stuk en één keer omdraaien tijdens de bereiding
Karbonades		200°C	20	600 g/21 oz	- Snijden tot een dikte van 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz per plak - Tot 3 karbonades zonder bot - Eén keer omdraaien
Gemengde groenten		180°C	22	1000 g/35 oz	- Grof gesneden - Gemengde groenten (aubergine, courgette, peper, ui)
Cake		140°C	50	1000 g/35 oz	- Gebruik de XL-pan (199x189x80 mm) voor de grote pan
Reheat (heropwar-men)		160°C	5	-	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Kleine pan

Voorkeuze-zenders	Pic-to-gra-m	Tempera-tuur	Tijd (min)	Gewicht (max.)	Opmerking
Bevroren snacks van aardappel		200°C	25	300 g/11 oz	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.
Verse frites		180°C	30	300 g/11 oz	- Gebruik kruimige aardappelen. - 10x10 mm / 0,4x0,4 inch, dik gesneden. - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.
Kippendrum-sticks		200°C	28	4-5 drumsticks	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick. - Schud, draai of roer tussendoor

Voorkeuze-zenders	Pic-to-gra-m	Tempera-tuur	Tijd (min)	Gewicht (max.)	Opmerking
Hele vis		180°C	23	300 g/11 oz	- Hele vis van 300 g / 11 oz per stuk en één keer omdraaien tijdens de bereiding
Karbonades		200°C	20	400 g/14 oz	- Snijden tot een dikte van 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz per plak - Tot 2 karbonades zonder bot - Eén keer omdraaien
Gemengde groenten		180°C	25	400 g/14 oz	- Grof gesneden - Gemengde groenten (aubergine, courgette, peper, ui)
Cake		160°C	20	6-8 muffinvor-men	- Gebruik de muffinvormen
Reheat (heropwar-men)		160°C	5	-	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Zelfgemaakte frites maken

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

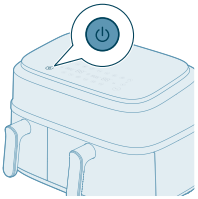
- Voor de grote pan hebt u 800 g/28 oz en voor de kleine pan 300 g/11 oz geschilde aardappelen nodig.
- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (enigszins) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 800 g/28 oz voor een gelijkmatig resultaat. Grotere hoeveelheden frites worden minder krokant dan kleinere porties.

1 Schil de aardappelen en snijd ze in frites (10x10 mm / 0,4x0,4 inch dik).
2 Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.
3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.
4 Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.
5 Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

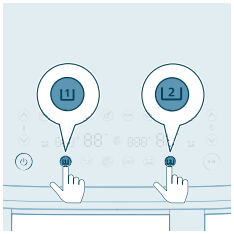
Opmerking

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

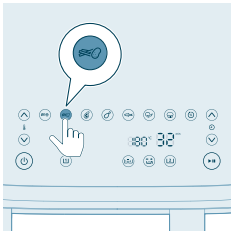
6 Leg de aardappelreepjes in de mand.



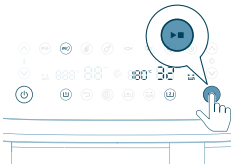
7 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



8 Kies een pan.



9 Selecteer de voorinstelling voor 'Zelfgemaakte frites'.



10 Start de bereiding door op de start-/stopknop te drukken.
11 Schud de pan twee keer wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort.

Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

Opmerking

- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.
- Bij het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel (bijv. friet, garnalen, kippenbouten, bevroren snacks), schud, draai of roer de ingrediënten in de pan dan 2 tot 3 keer om voor een consistent resultaat.

Ingrediënten	Grote pan Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Tempe-ratuur	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	200-800 g/7-28 oz	14-31	200°C	- Schud, draai of roer twee keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	200-800 g/7-28 oz	20-40	180°C	- Schud, draai of roer twee keer tussendoor
diepvrieskipnuggets	200-600 g/7-21 oz	10-20	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	200-600 g/7-21 oz	10-20	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	1-4 burgers	11-18	200°C	- Keer halverwege
Gehaktbrood	1200 g/42 oz	55–60	150°C	- Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	1–4 stuks	15–20	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Dunne worstjes (ongeveer 50 g/1,8 oz)	2-10 stuks	11–15	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Kippendrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	2-10 stuks	17–27	180°C	- Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	1-5 stuks	15–25	180°C	- Keer halverwege
Hele kip	1200 g/42 oz	60–70	180°C	
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	1-3 stuks	20–25	180°C	
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	1-5 stuks	25–32	160°C	
Gemengde groenten (grof gesneden)	200-1000 g/7-28 oz	10–22	180°C	- Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer halverwege
Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz)	1-9 muffinvormen	13–15	160°C	- Gebruik de muffinvormen
Cake	500 g/18 oz	50–60	140°C	- Gebruikt de XL-pan - Controleer of de cake gaar is voordat u deze eruit haalt

Ingrediënten	Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Tempe-ratuur	Opmerking
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2 oz)	1-6 stuks	6–8	200°C	
Zelfgemaakt brood	550 g/28 oz	45–55	150°C	- Gebruikt de XL-pan - De vorm van het deeg moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen - Controleer of het brood gaar is voordat u het eruit haalt

Kleine pan

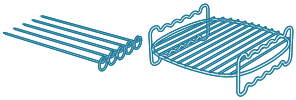
Ingrediënten	Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Tempe-ratuur	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	100-300 g/4-11 oz	14–28	200°C	- Schud, draai of roer twee keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	100-300 g/4-11 oz	20–30	180°C	- Schud, draai of roer twee keer tussendoor
diepvrieskipnuggets	100-300 g/4-11 oz	9–20	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	100-300 g/4-11 oz	9–20	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 oz	16–21	200°C	- Keer halverwege
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 oz	15–20	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Dunne worstjes (ongeveer 50 g/1,8 oz)	2-6 stuks	11–15	200°C	- Schud, draai of roer halverwege
Kippendrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	2-5 stuks	17–28	180°C	- Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	1-3 stuks	20–30	180°C	- Keer halverwege
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	1 stuk	20–25	180°C	
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	1-2 stuks	25–32	160°C	
Gemengde groenten (grof gesneden)	200-400 g/7-14 oz	12–25	180°C	- Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer halverwege

Ingrediënten	Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Tempe-ratuur	Opmerking
Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz)	2-6 muffinvormen	13–20	160°C	- Gebruik de muffinvormen
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2 oz)	1-3 stuks	6–8	200°C	

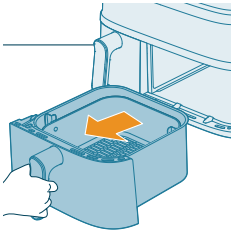
Accessoires

De dubbele laag gebruiken

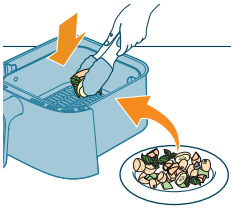
De dubbele laag en de spies zitten bij de volgende modellen: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



De dubbele laag is een handige accessoire waarmee op twee niveaus gekookt kan worden, maar deze is alleen compatibel met de grote pan.



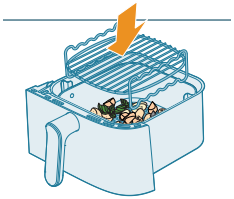
1 Verwijder de grote pan uit het apparaat.



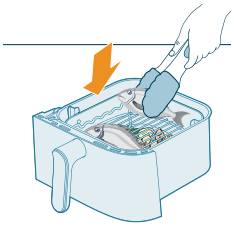
2 Plaats het gewenste voedsel in de mand.

Opmerking:

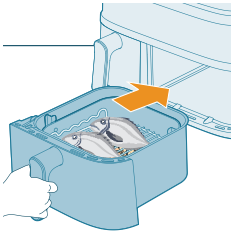
- Zie de onderstaande tabel met voedsel voor aanbevolen etenswaren die met de dubbele laag bereid kunnen worden.



3 Plaats de dubbele laag op het voedsel in de mand.



4 Voeg de tweede portie voedsel op de dubbele laag

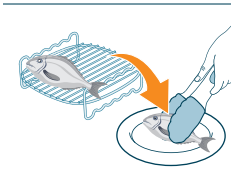


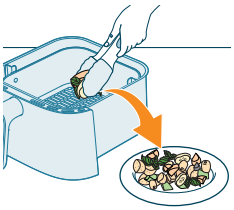
5 Plaats de pan in het apparaat en pas de tijd en temperatuur aan volgens de onderstaande tabel. Zodra u klaar bent, drukt op op de startknop.

Gerechten	Gewicht (rauw)	Bereidingstijd	Tempera-tuur	Opmerking
diepvrieskipnuggets	300 g/11 oz	17–20 min.	180°C	
Dunne bevroren frites	400 g/14 oz			
Diepvrieskippen-vleugels	450 g/16 oz	16–20 min.	200°C	
Diepvrieskipburgers	350 g/12 oz			
Maïskolven	800-1000 g/28-35 oz	24–28 min.	180°C	- 3 stuks maïskolven
Aardappelpartjes	500 g/18 oz			
Dorade	500-600 g/18-21 oz	18–20 min.	200°C	- 2 stukken hele vis
Gebakken aardappel (in vieren gesneden)	350 g/12 oz			
Hele champignons	200 g/7 oz	12–14 min.	200°C	
Reuzengarnalen met schaal	400 g/14 oz			
Gegrilde kaas of tofoe	250 g/9 oz	15–18 min.	180°C	- Draai de gegrilde kaas of tofoe halverwege de bereidingstijd om
Gemengde groenten	500 g/18 oz			

Opmerking:

- Het bovenste voedsel uit de tabel moet op het bovenste niveau van de dubbele laag worden geplaatst en het tweede voedsel op het onderste niveau.





6 Gebruik ovenhandschoenen en een tang om het voedsel uit de mand te verwijderen nadat het bereidingsproces voltooid is.

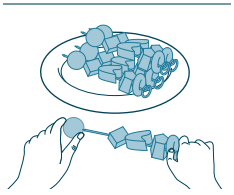
Let op

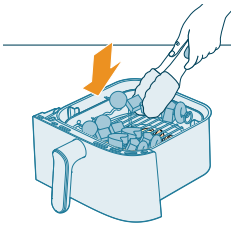
- **Verwijder de dubbele laag voorzichtig, want deze wordt heet tijdens het bereiden.**

Het spiesje gebruiken

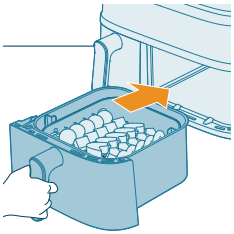
De spies kan in combinatie met de dubbele laag worden gebruikt.

1 Plaats het gewenste vlees en/of groenten op de spiesen

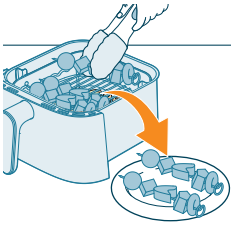




2 Plaats de spiesen in de daarvoor bestemde groeven op de dubbele laag.



3 Plaats de pan filter terug in het apparaat.
4 Stel de tijd en temperatuur in volgens de tabel en begin het bereidingsproces.



5 Gebruik ovenhandschoenen en een tang om het voedsel voorzichtig uit de mand te verwijderen nadat de bereiding voltooid is.

Zie de tabel voor specifieke aanbevelingen over bereidingstijd en temperatuur.

Inhoud mand	Portie	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
5 spiesen met voedsel	5 spiesen	15–18 min.	180°C	- Plaats de gemengde groenten onder in de pan en de spiesen op de dubbele laag.
Gemengde groenten	500 g			

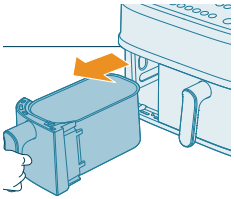
De ontbijtkit gebruiken

De ontbijtkit zit bij de volgende modellen: NA350/03, NA350/08.

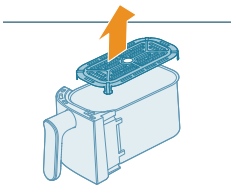
Met de ontbijtkit kunt u tegelijkertijd tot vier eieren koken en vier sneedjes brood roosteren.

Let op

- **Gebruik altijd een tang om de gekookte eieren en het geroosterde brood uit de ontbijtkit te verwijderen om de kans op verbranding te voorkomen.**



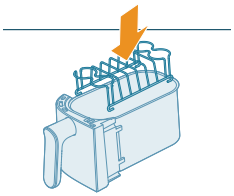
1 Verwijder de kleine pan uit het apparaat.



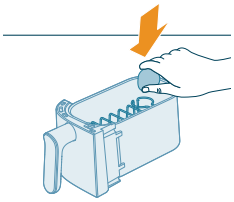
2 Haal de onderplaat uit de pan.

Opmerking:

- Als de onderplaat niet wordt verwijderd, passen de sneedjes brood mogelijk niet goed in de pan.



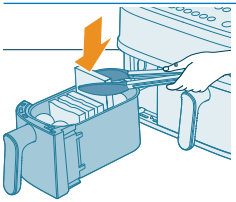
3 Plaats de ontbijtkit in de kleine pan.



4 Plaats tot vier eieren op de ontbijtkit en plaats de pan weer in het apparaat.

5 Pas de tijd en temperatuur volgens de onderstaande tabel met voedsel en druk op de startknop.

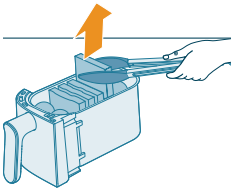
Ontbijtkit	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
Hardgekookt eien	4 eieren	10–12 min.	180°C	- Kook eerst de eieren. Voeg halverwege het bereidingsproces het brood toe.
Zachtgekookt eieren	4 eieren	8–10 min.		
Geroosterd brood	5 onderdelen	5–6 min.		



6 Voeg halverwege het bereidingsproces de sneedjes brood toe aan de ontbijtkit en ga verder met de bereiding.

Tip:

- Overweeg om de schudherinnering in te stellen zodat u niet vergeet om het brood toe te voegen.
- Als de sneedjes brood niet in de pan passen, snijd u ze in tweeën.



7 Gebruik een tang om de eieren en het geroosterd brood te verwijderen nadat de bereiding voltooid is.

Zie de onderstaande tabel met voedsel voor specifieke bereidingstijden en temperaturen.

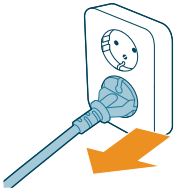
Schoonmaken

Waarschuwing

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

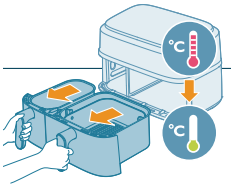
Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



Tip

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



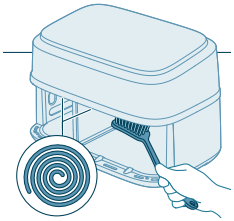
2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.

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

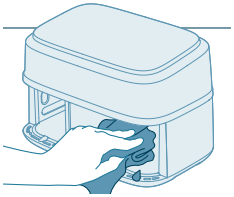
Tip

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

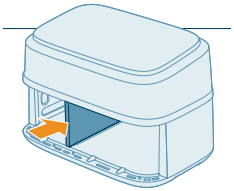
4 Om krassen te voorkomen veegt u de buitenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een gladde, schone en zachte doek. Gebruik eerst een licht bevochtigde doek en daarna een droge, indien nodig.



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



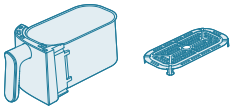
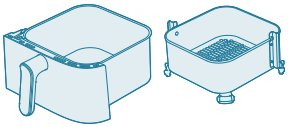
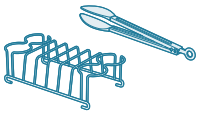
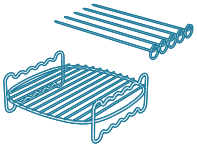
6 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.



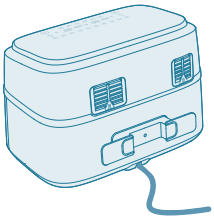
Opmerking

- Wanneer u tijdens het reinigen per ongeluk de verdeler uit het apparaat trekt, die zich bevindt tussen de kleine en grote pan, plaats deze dan op de juiste manier terug.

Schoonmaaktabel

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

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.
3 Wikkel het snoer rond de speciale snoerhouder aan de achterkant van het apparaat.

Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt, om te voorkomen dat de pannen er onbedoeld uitvallen, wat zou kunnen leiden tot beschadigingen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de verwijderbare gaasbodem, etc.) 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.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:
		Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep het voedsel droog voordat u het in het mandje plaatst.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven.	Het apparaat is kapot/defect.	Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
	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 'E1' nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E4–E12' weergegeven.	Het apparaat heeft mogelijk een technische storing.	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek de stekker vervolgens weer in het stopcontact. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Innhold

Viktig 327
Resirkulering 329
Garanti og støtte 329
Innledning 330
Generell beskrivelse 330
Beskrivelse av funksjoner 330
Før bruk første gang 331
Forberedelser før første gangs bruk 331
Bruke apparatet 332
Tilbehør 342
Rengjøring 347
Oppbevaring 349
Feilsøking 350

Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.
- Før første gangs bruk må ledningsoppbevaringen monteres på enheten.

Advarsel

- Hvis nettledningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt, beskyttet av en jordfeilbryter.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.

- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Aldri fyll pannen med olje.
- 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 nettledningen 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, kurven og tilbehøret som plasseres i stekekammeret, 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.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.

- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metalldeler 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.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Resirkulering

- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Garanti og støtte

Versuni tilbyr en 2-års garanti på dette produktet etter kjøp. Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du vil vite mer eller benytte deg av garantien, går du til nettstedet vårt **www.philips.com/support**.

Innledning

Gratulerer, og velkommen til Philips-familien!

Airfryer med to kurver gir deg muligheten til å tilberede flere ting samtidig. Du kan synkronisere ingrediensenes tilberedningstid, noe som betyr at hvis de to forskjellige ingrediensene krever to forskjellige tilberedningstider, kan matlagingen fullføres samtidig. De asymmetriske kurvene gjør at du kan tilpasse mengden ingredienser til måltidet ditt bedre. Den store kurven er perfekte til middager, pommes frites eller det du måtte foretrekke. Bruk den minste kurven til tilbehør, grønnsaker og snacks.

Den leveres med NutriU-appen som gir deg trinnvis veiledning og hundrevis av appetittvekkende måltider med spesifikke innstillinger til din Airfryer med to kurver. Last ned appen ved å bruke QR-koden på pakken.

Generell beskrivelse

1 Kontrollpanel
   a Temperatur opp
   b Temperatur ned
   c Av/på-knapp
   d Indikator for påminnelse om risting for liten panne
   e Knapp for liten panne
   f Tilbakeknapp
   g Tidsfunksjonsknapp
   h Knapp for kopieringsfunksjon
   i Knapp for påminnelse om risting
   j Knapp for stor panne
   k Indikator for påminnelse om risting for stor panne
   l Stopp/start-knapp
   m Tid ned-knapp
   n Tid opp-knapp
   o Forhåndsinnstilte knapper
2 Bunnplate til liten panne
3 Liten panne
4 Kurv til stor panne
5 Stor panne
6 Dobbeltlag med spyd (kun NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Frokostsett (kun NA350/03, NA350/08)
8 Ledningsholder
9 Nettledning
10 Luftuttak

Beskrivelse av funksjoner

Kopieringsfunksjon

Du kan angi tid og temperatur for én panne og kopiere innstillingen med den andre pannen ved å trykke på knappen for kopieringsfunksjon.

Tidsfunksjon

Du kan angi tid og temperatur individuelt for hver panne, og ved å benytte tidsfunksjonsknappen vil begge pannene fullføre matlagingen samtidig.

Påminnelse om risting

Ved å trykke på påminnelsesknappen, aktiverer du påminnelsen om risting. Det betyr at etter halvparten av tilberedningstiden er gått, minner apparatet deg på å riste eller snu maten.

Forhåndsinnstillinger

Du kan velge mellom åtte forhåndsinnstillinger. Forhåndsinnstillinger er tilberedningsprogrammer som anbefaler temperatur og tilberedningstid basert på en viss mengde mat. For ytterligere detaljer se avsnittet «Matlaging med forhåndsinnstillinger».

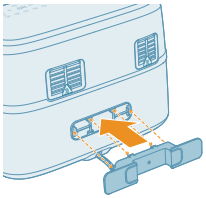
Tilbakeknapp

Bruk tilbakeknappen hvis du valgte feil forhåndsinnstilling.

Lydvarsler

Noen ganger hører du en lyd, for eksempel når apparatet er ferdig med å lage mat, eller når det er nødvendig å utføre handlinger under matlagingen, slik som å riste kurven eller snu maten.

Før bruk første gang



1 Fjern all emballasje.
2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
3 Rengjør apparatet grundig før det brukes for første gang (se avsnittet "Rengjøring").
4 Fest ledningsholderen på det angitte området på baksiden av enheten ved å klikke den på plass.

Forsiktig

- **Ledningsholderen fungerer også som en distansehylse ved å skape avstand mellom enheten og veggen for å hindre varmeakkumulering.**

Forberedelser før første gangs bruk

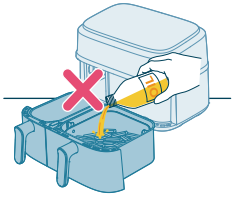
Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

Merk

- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.

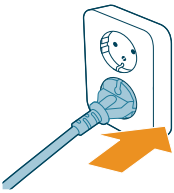
Bruke apparatet

Bruke Airfryer

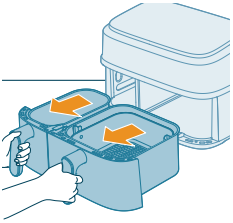


Forsiktig

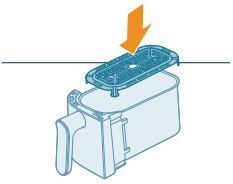
- **Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.**
- **Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Håndter den varme pannen med grytevotter.**
- **Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.**
- **Dette apparatet kan avgi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



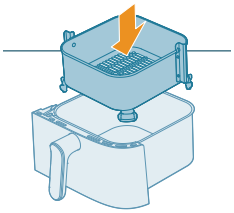
1 Sett støpselet i stikkontakten.



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



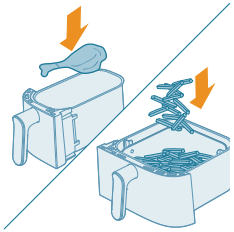
3 Legg bunnplaten i den lille pannen.



4 Sett kurven i den store pannen.

Merk

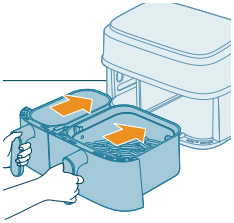
- Kontroller at kurvens klaffer er riktig plassert på høyre og venstre side når du setter den inn i pannen. Hvis du ved et uhell roterer den 90 grader, får ikke kurven plass i pannen.
- Det er vanlig å måtte bruke litt krefter for å plassere kurven i pannen.



5 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

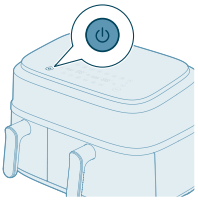
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



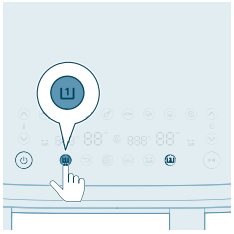
6 Sett pannene tilbake i Airfryer.

Forsiktig

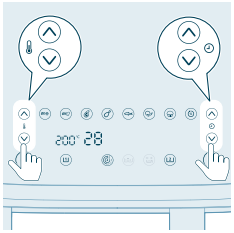
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



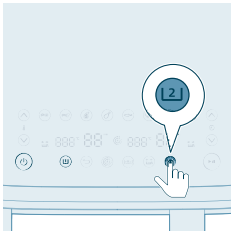
7 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



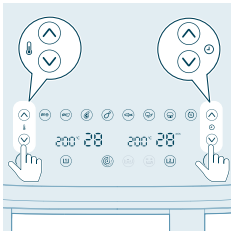
8 Velg den lille pannen. Indikatoren for tid og temperatur på venstre side begynner å blinke.



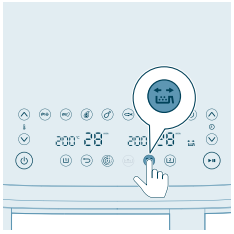
9 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.



10 Velg den store pannen.



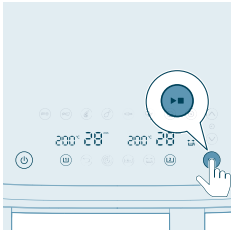
11 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.



12 Trykk på påminnelsesknappen for å bli påminnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen.

Merk

- Du kan aktivere eller deaktivere påminnelsen om risting når som helst i løpet av tilberedningen ved å velge den aktuelle pannen og deretter trykke på påminnelsesknappen for risting.

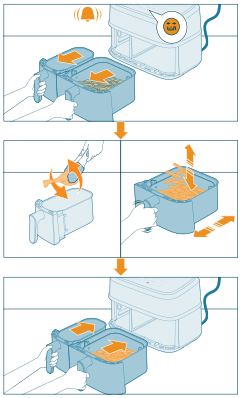


13 Trykk på start/stopp-knappen for å starte tilberedningsprosessen.

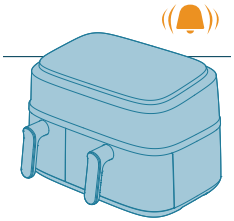
Merk:

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Se mattabellen for grunnleggende tilberedningsinnstillinger for forskjellige typer mat.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å velge pannen og deretter klikke på opp- eller ned-knappene.
- Hvis du vil at begge pannene skal pause tilberedningen, trykker du bare på start/stopp-knappen.
- Trykk på start/stopp-knappen igjen. Begge pannene fortsetter tilberedningen.

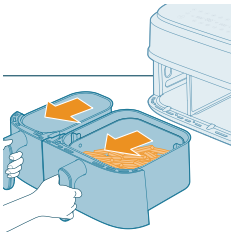
- Hvis du bare vil at en panne skal pause tilberedningen, velger du først den respektive pannen og trykker deretter på start/stopp-knappen.
- Trykk på start/stopp-knappen en gang til og den respektive pannen fortsetter tilberedningen.
- Enheten går automatisk i pausemodus når du trekker ut en panne. Tilberedningsprosessen fortsetter når du setter pannen tilbake i apparatet.



- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). For å riste ingrediensene må du trekke ut pannen med kurven og riste den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.



14 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



15 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

Forsiktig

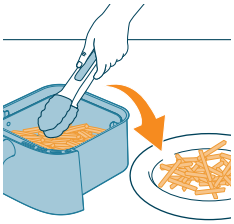
- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

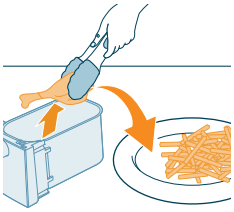
Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.

Tips

- Du kan holde maten varm i Airfryer ved å stille temperaturen til 80 grader og tilpasse tiden til hvor lenge du ønsker å holde maten varm. Vi anbefaler å ikke holde maten varm i mer enn 30 minutter, da kvaliteten på maten kan reduseres.
- Hvis mat som pommes frites mister for mye sprøhet i Keep warm-modusen, kan du enten korte ned Keep warm-tiden ved å slå av apparatet tidligere eller gjøre maten sprøere ved å steke den i 2–3 minutter ved 180 °C.





16 Fjern forsiktig ingrediensene (f.eks. pommes frites) fra pannen med en grilltang.

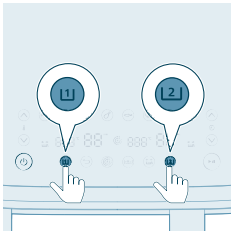
Forsiktig

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, da kurven kan falle ut av pannen.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**

Merk

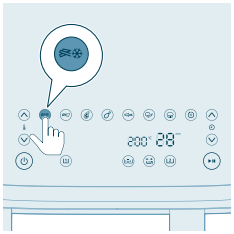
- Bruk en mattang til å løfte ut store eller skjøre ingredienser.
- Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser kurven på et varmebestandig underlag. Bruk grytevotter til å helle av overflødig olje eller fettrester. Sett kurven tilbake i pannen.

Lage mat med en forhåndsinnstilling



1 Følg trinn 1–6 i avsnittet «Bruke Airfryer».

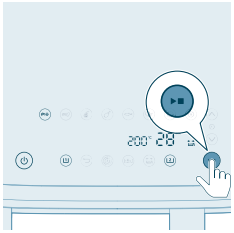
2 Velg pannen du vil lage mat med.



3 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Hvis du vil bytte til en annen forhåndsinnstilling, trykker du på tilbakeknappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



4 Start tilberedningsprosessen ved å trykke på start/stopp-knappen.

Merk

- Du kan lage mat med en forhåndsinnstilling i den ene pannen og med manuelle innstillinger i den andre pannen. Du kan også lage mat med forskjellige forhåndsinnstillinger i hver panne og velge tidsfunksjonen for å fullføre tilberedningsprosessen for begge pannene samtidig.

Merk: I tabellen nedenfor finner du mer informasjon om forhåndsinnstillingene.

Stor panne

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Temperatur	Tid (min)	Vekt (maks.)	Merk
Frossen potetbasert snacks		200 °C	28	800 g / 28 oz	- Potetbasert frossen snacks som frosne pommes frites, potetbåter, pommes frites, riflede pommes frites osv. - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Pommes frites		180 °C	32	800 g / 28 oz	- Bruk melne poteter. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykt snitt. - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Kyllingklubber		200 °C	25	8–10 klubber	- 120 g–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom
Hel fisk		180 °C	22	600 g / 21 oz	- Hel fisk med 300 g / 11 oz hver, og snu en gang i løpet av matlagingen
Koteletter		200 °C	20	600 g / 21 oz	- Stykke med 2–2,5 cm tykkelse, 200 g / 7 oz per stykke - Opptil 3 koteletter uten bein - Snu én gang
Blandede grønnsaker		180 °C	22	1000 g / 35 oz	- Grovhakket - Blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk)
Kake		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Bruk XL-kasserollen (199 x 189 x 80 mm) til den store pannen
Gjenoppvarm		160 °C	5	–	- Juster tiden i henhold til matelement og matmengde

Liten panne

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Temperatur	Tid (min)	Vekt (maks.)	Merk
Frossen potetbasert snacks		200 °C	25	300 g / 11 oz	- Potetbasert frossen snacks som frosne pommes frites, potetbåter, pommes frites, riflede pommes frites osv. - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Pommes frites		180 °C	30	300 g / 11 oz	- Bruk melne poteter. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykt snitt. - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Kyllingklubber		200 °C	28	4–5 klubber	- 120 g–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom
Hel fisk		180 °C	23	300 g / 11 oz	- Hel fisk med 300 g / 11 oz hver, og snu en gang i løpet av matlagingen
Koteletter		200 °C	20	400 g / 14 oz	- Stykke med 2–2,5 cm tykkelse, 200 g / 7 oz per stykke - Opptil 2 koteletter uten bein - Snu én gang
Blandede grønnsaker		180 °C	25	400 g / 14 oz	- Grovhakket - Blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk)
Kake		160 °C	20	6 muffinsformer	- Bruk muffinsformer
Gjenoppvarm		160 °C	5	–	- Juster tiden i henhold til matelement og matmengde

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Til den store pannen trenger du 800 g / 28 oz og til den lille pannen 300 g / 11 oz skrelte poteter.
- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.

- Det er best å luftsteke pommes frites i porsjoner på opptil 800 g / 28 oz for å få et jevnt resultat. Store mengder pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre porsjoner.

1 Skrell potetene og kutt dem deretter i staver (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykke).

2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.

3 Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.

4 Tilsett én spiseskje matolje i bollen, ha i potetstavene, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.

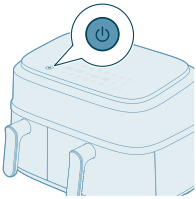
5 Ta potetstavene ut av bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.

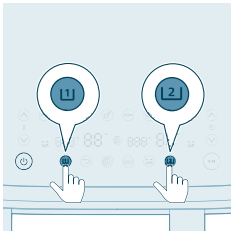
Merk

- For å unngå at den overflødige oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.

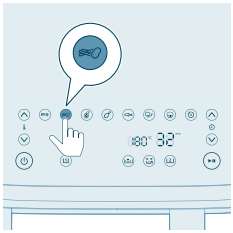
6 Legg potetstavene i kurven.

7 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

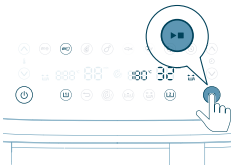




8 Velg en panne.



9 Velg forhåndsinnstillingen for «Hjemmelaget pommes frites».



10 Start tilberedningsprosessen ved å trykke på start/stopp-knappen.
11 Rist pannen to ganger når du hører lydsignalet for påminnelse om risting.

Matvaretabell

Du kan bruke tabellen nedenfor når du skal velge grunnleggende innstillinger for ulike typer mat som du skal tilberede.

Merk

- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.
- Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllingklubber, frosne snacks), må du riste, snu eller røre i ingrediensene i pannen to til tre ganger for å oppnå et jevnt stekeresultat.

Stor panne

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temper-atur	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200 °C	- Rist, snu eller rør to ganger innimellom
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180 °C	- Rist, snu eller rør to ganger innimellom
Frosne kyllingbiter	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Frosne vårruller	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	1–4 hamburgere	11–18	200 °C	- Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	1200 g / 42 oz	55–60	150 °C	- Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	1–4 koteletter	15–20	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Tynne pølser (rundt 50 g / 1,8 oz)	2–10 stykker	11–15	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	2–10 stykker	17–27	180 °C	- Riste, snu eller røre halvveis

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temper-atur	Merk
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	1–5 stykker	15–25	180 °C	- Vend etter halvgått tid
Hel kylling	1200 g / 42 oz	60–70	180 °C	
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	1–3 stykker	20–25	180 °C	
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	1–5 stykker	25–32	160 °C	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180 °C	- Still inn steketiden etter egen smak - Rist, snu eller rør halvveis
Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz	1–9 former	13–15	160 °C	- Bruk muffinsformer
Kake	500 g / 18 oz	50–60	140 °C	- Bruk XL-kasserollen - Sjekk om kaken er stekt før du tar den ut
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2 oz)	1–6 stykker	6–8	200 °C	
Hjemmelaget brød	550 g / 28 oz	45–55	150 °C	- Bruk XL-kasserollen - Formen på deigen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves - Sjekk om brødet er stekt før du tar det ut

Liten panne

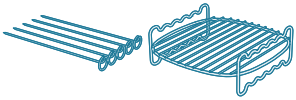
Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temper-atur	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200 °C	- Rist, snu eller rør to ganger innimellom
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180 °C	- Rist, snu eller rør to ganger innimellom
Frosne kyllingbiter	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Frosne vårruller	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200 °C	- Vend etter halvgått tid

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temper-atur	Merk
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Tynne pølser (rundt 50 g / 1,8 oz)	2–6 stykker	11–15	200 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	2–5 stykker	17–28	180 °C	- Riste, snu eller røre halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	1–3 stykker	20–30	180 °C	- Vend etter halvgått tid
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	1 stykke	20–25	180 °C	
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	1–2 stykker	25–32	160 °C	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180 °C	- Still inn steketiden etter egen smak - Rist, snu eller rør halvveis
Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz	2–6 former	13–20	160 °C	- Bruk muffinsformer
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2 oz)	1–3 stykker	6–8	200 °C	

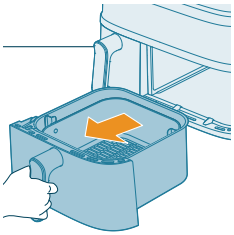
Tilbehør

Bruke dobbeltlaget

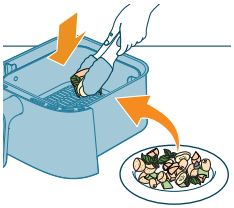
Dobbeltlaget og spydet leveres med følgende modeller: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Dobbeltlaget er et nyttig tilbehør som gjør det mulig å lage mat på to nivåer, men det er bare kompatibelt med den store pannen.



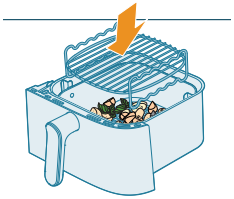
1 Fjern den store pannen fra apparatet.



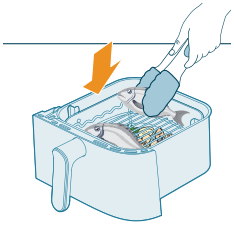
2 Ha ønsket mat i kurven.

Merk:

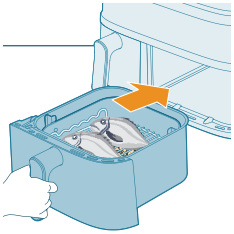
- Se tabellen nedenfor for anbefalte produkter å lage mat med dobbeltlaget.



3 Plasser dobbeltlaget oppå maten i kurven



4 Ha i den andre delen av maten på dobbeltlaget.



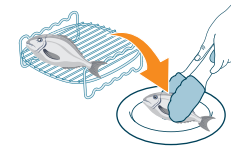
5 Sett pannen inn i apparatet, og juster tiden og temperaturen som angitt i tabellen nedenfor. Når du er klar, trykker du på startknappen.

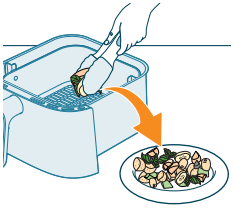
Retter	Vekt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
Frosne kyllingbiter	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Tynn frossen pommes frites	400 g / 14 oz			
Frosne kyllingvinger	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Frosne kyllingburgerkaker	350 g / 12 oz			

Maiskolber	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min.	180 °C	-	3 maiskolber
Potetbåter	500 g / 18 oz				
Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min.	200 °C	-	2 stk hel fisk
Bakt potet (delt i terninger)	350 g / 12 oz				
Hel sopp	200 g / 7 oz	12–14 min.	200 °C		
Kongereker med skall	400 g / 14 oz				
Grillet ost eller tofu	250 g / 9 oz	15–18 min.	180 °C	-	Snu den grillede osten eller tofuen halvveis gjennom koketiden
Blandede grønnsaker	500 g / 18 oz				

Merk:

- Maten som er øverst i tabellen, bør plasseres på det øverste nivået av dobbeltlaget og den andre maten på det nederste nivået.





6 Etter at matlagingsprosessen er fullført, bruker du grytekluter og kjøkkenklyper for å forsiktig fjerne maten fra kurven.

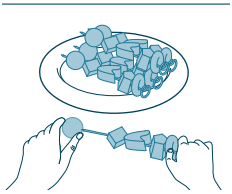
Forsiktig

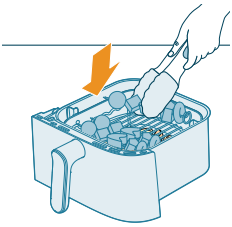
- **Vær forsiktig når du fjerner dobbeltlaget siden det blir varmt under matlaging.**

Bruke spydet

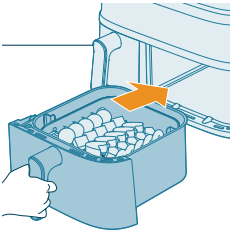
Spydet kan brukes i kombinasjon med dobbeltlaget.

1 Tre ønsket kjøtt og grønnsaker på spydene.

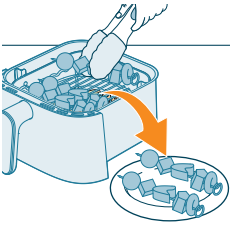




2 Plasser spydene i de angitte sporene på dobbeltlaget.



3 Sett pannen tilbake i apparatet.
4 Still inn tid og temperatur i henhold til den angitte tabellen, og begynn tilberedningsprosessen.



5 Etter at matlagingsprosessen er fullført, bruker du grytekluter og kjøkkenklyper for å forsiktig fjerne maten fra kurven.

Se tabellen for spesifikke anbefalinger om tilberedningstider og temperaturer.

Innhold i kurven	Porsjon	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
5 matspyd	5 spyd	15–18 min.	180 °C	- Legg de blandede grønnsakene på bunnen av pannen, og spydene oppå dobbeltlaget.
Blandede grønnsaker	500 g			

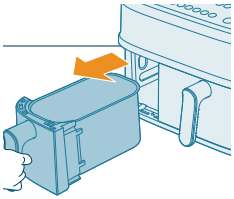
Bruke frokostsettet

Frokostsettet leveres med følgende modeller: NA350/03, NA350/08.

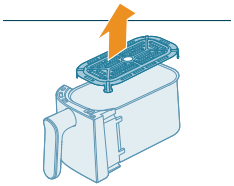
Frokostsettet gjør det mulig å tilberede opptil fire egg og fire brødskiver samtidig.

Forsiktig

- **For å fjerne de kokte eggene og brødskivene trygt fra frokostsettet, bruker du alltid kjøkkenklyper for å forhindre potensiell risiko for brannskade.**



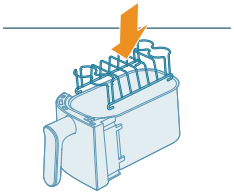
1 Ta den lille pannen ut av apparatet.



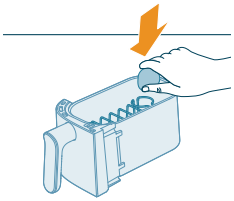
2 Ta bunnplaten ut av pannen.

Merk:

- Hvis bunnplaten ikke fjernes, kan det hende at skivene ikke passer ordentlig inn i pannen.



3 Legg frokostsettet i den lille pannen.

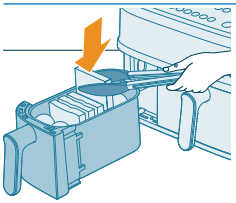


4 Legg opptil fire egg på frokostsettet, og sett pannen tilbake i apparatet.

5 Juster tiden og temperaturen i henhold til mattabellen nedenfor, og trykk på startknappen.

Frokostsett	Mengde	Tilberedningstid	Temperatur	Merk

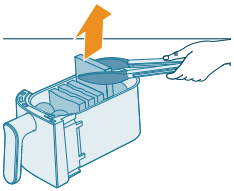
Hardkokt egg	4 egg	10–12 min.	180 °C	- Kok eggene først. Ha i brødskivene halvveis i tilberedningsprosessen.
Bløtkokt egg	4 egg	8–10 min.		
Ristet brød	5 stykk	5–6 min.		



6 Halvveis gjennom kokeprosessen, har du i brødskivene til frokostsettet og fortsetter matlagingen.

Tips:

- Vurder å aktivere ristepåminnelsen for å unngå å glemme å legge til brødskivene.
- Hvis brødskivene ikke passer inn i pannen, kutter du den i to.



7 Når matlagingen er fullført, bruker du kjøkkenklyper for å ta ut eggene og det ristede brødet.

Se tabellen nedenfor for spesifikke koketider og temperaturer.

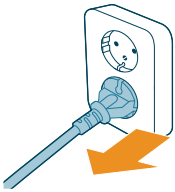
Rengjøring

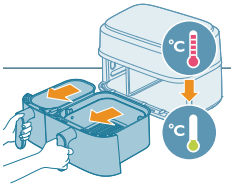
Advarsel

- **La kurven, pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.**
- **Pannen og kurven til apparatet har klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.**

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.





Tips

- Fjern pannen og kurven for at Airfryer skal avkjøles raskere.

2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

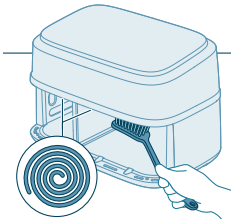
3 Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se "Rengjøringstabell").

Tips

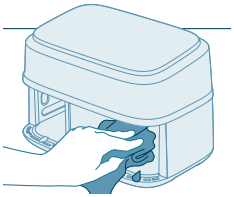
- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.

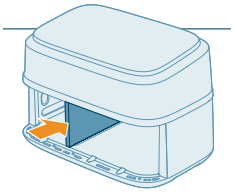
4 Tørk forsiktig på utsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.

5 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.



6 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

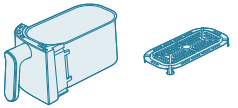
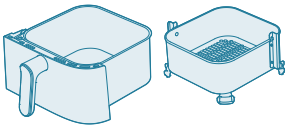
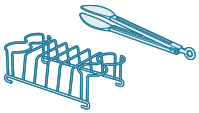
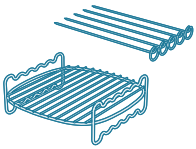




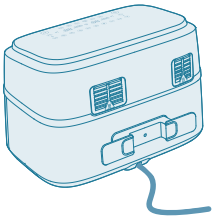
Merk

- Hvis du med uhell trekker ut skilleveggen som er plassert mellom den lille og den store pannen, må du sette den tilbake på riktig måte under rengjøring.

Rengjøringstabell

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Oppbevaring



1. Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
2. Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.
3. Vikle ledningen rundt den angitte ledningsholderen på baksiden av apparatet.

Merk

- Når du bærer Airfryer må du alltid holde den horisontalt for å hindre at pannene faller ut, noe som kan skade dem.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer, f.eks. den avtakbare maskenettingsbunnen, 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.philips.com/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen, kurven og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		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 helt trygt å bruke.
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	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 stikkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til airfryeren kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brødsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmuler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmuler 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 fettet.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.
Skjermen på airfryeren viser "E1".	Enheten er ødelagt/har feil.	Ring Philips' servicetelefonnummer, eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i.
	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 "E1", ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Skjermen på airfryeren viser "E4–E12".	Enheten kan ha en funksjonsfeil.	Prøv å koble fra og koble til enheten. Hvis det ikke hjelper, ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

Spis treści

Ważne 352
Recykling 355
Gwarancja i pomoc techniczna 355
Wstęp 355
Opis ogólny 355
Opis funkcji 356
Przed pierwszym użyciem 357
Przygotowanie do pierwszego użycia 357
Zasady używania urządzenia 357
Czyszczenie 368
Przechowywanie 370
Rozwiązywanie problemów 371

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do kosza, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach 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 do kosza produktów w ilości, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewniaj się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu schowek na przewód.

Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.

- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria umieszczone wewnątrz komory pieczenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

Przestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, 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. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorącego elementu grzejnego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze upewniaj 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.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

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

Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. 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 lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **www.philips.com/support**.

Wstęp

Gratulujemy i witamy w rodzinie Philips!

Urządzenie Airfryer z dwoma koszami umożliwia przygotowywanie dwóch różnych składników posiłków jednocześnie. Możesz zsynchronizować czasy gotowania składników, co oznacza, że jeśli dwa różne składniki wymagają dwóch różnych czasów gotowania, możesz zakończyć gotowanie w tym samym czasie. Asymetryczne kosze umożliwiają lepsze dostosowanie proporcji składników do przygotowywanego posiłku. Duży kosz jest idealny do dań głównych, frytek i innych ulubionych potraw. Mniejszego kosza używaj na dodatki, warzywa i przekąski.

Urządzenie jest dostarczane z aplikacją NutriU, która zapewnia wskazówki krok po kroku i setki pysznych posiłków z określonymi ustawieniami dla Twojego urządzenia Airfryer z dwoma koszami. Pobierz aplikację za pomocą kodu QR na opakowaniu.

Opis ogólny

1 Panel sterowania
   a Podwyższenie temperatury
   b Obniżenie temperatury

c Wyłącznik
d Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu dla małej patelni
e Przycisk małej patelni
f Przycisk powrotu
g Przycisk funkcji czasu
h Przycisk funkcji kopiowania
i Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
j Przycisk dużej patelni
k Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu dla dużej patelni
l Przycisk zatrzymania/uruchomienia
m Przycisk skracania czasu
n Przycisk wydłużania czasu
o Przyciski wstępnych ustawień

2 Płyta dolna dla małej patelni
3 Mała patelnia
4 Kosz na dużą patelnię
5 Duża patelnia
6 Podwójna warstwa ze szpikulcami (tylko modele NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Zestaw śniadaniowy (tylko modele NA350/03, NA350/08)
8 Uchwyt przewodu
9 Przewód zasilający
10 Wyloty powietrza

Opis funkcji

Funkcja kopiowania

Możesz ustawić czas i temperaturę dla jednej patelni i skopiować ustawienia do drugiej , naciskając przycisk funkcji kopiowania.

Funkcja czasu

Możesz ustawić czas i temperaturę indywidualnie dla każdej patelni, a po wybraniu przycisku funkcji czasu obie patelnie zakończą pracę w tym samym czasie.

Przypomnienie o potrząsaniu

Naciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu, włączysz przypomnienie o potrząsaniu. Oznacza to, że po upływie połowy czasu gotowania urządzenie przypomni Ci o potrząśnięciu lub obróceniu potrawy.

Ustawienie zaprogramowane

Możesz wybierać spośród 8 zaprogramowanych ustawień. Zaprogramowane ustawienia to programy gotowania, które podają zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania w oparciu o określoną ilość żywności. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Gotowanie z zaprogramowanymi ustawieniami”.

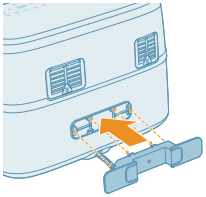
Przycisk powrotu

Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program.

Powiadomienia dźwiękowe

Czasami rozlega się dźwięk, np. po zakończeniu gotowania lub gdy podczas gotowania trzeba wykonać odpowiednie czynności, np. potrząsnąć składnikami lub obrócić produkt.

Przed pierwszym użyciem



1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
3 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).
4 Przymocuj uchwyt na przewód do wyznaczonego miejsca z tyłu urządzenia, zatrzaskując go na miejscu.

Przestroga

- **Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.**

Przygotowanie do pierwszego użycia

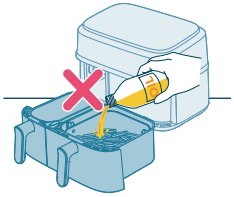
Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Uwaga

- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary — np. ściany czy szafki — ani pod takimi przedmiotami.

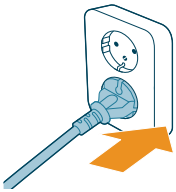
Zasady używania urządzenia

Smażenie gorącym powietrzem

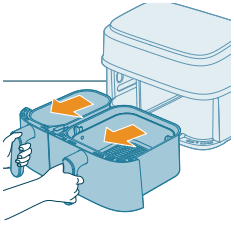


Przestroga

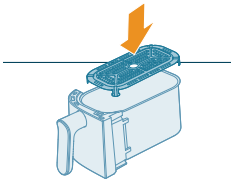
- **To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**
- **Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.**
- **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**
- **Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.**
- **Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.**



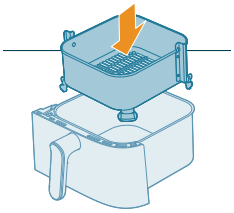
1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



2 Wyjmij patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



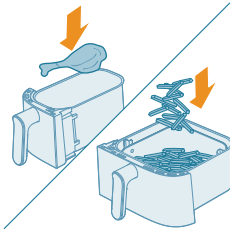
3 Umieść dolną płytę w małej patelni.



4 Włóż kosz do dużej patelni.

Uwaga

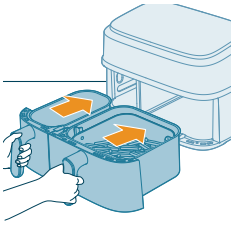
- Upewnij się, że klapki kosza są prawidłowo ustawione po prawej i lewej stronie podczas wkładania go do patelni. Jeśli przypadkowo obrócisz go o 90 stopni, kosz nie będzie pasował do patelni.
- Umieszczenie kosza na patelni będzie wymagało użycia pewnej siły.



5 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

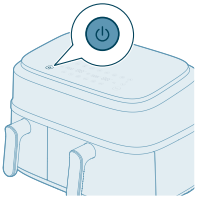
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



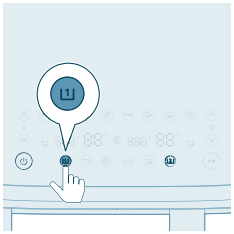
6 Włóż patelnie z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

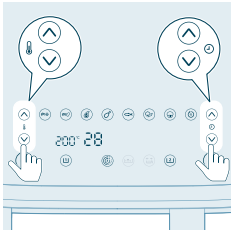
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



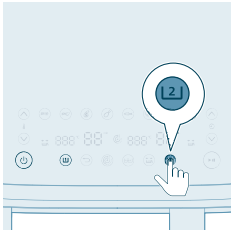
7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



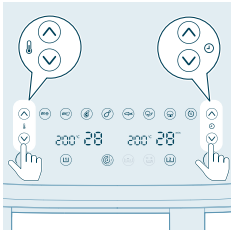
8 Wybierz małą patelnię. Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.



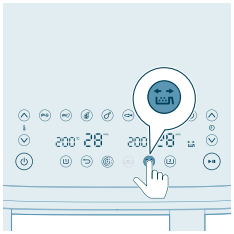
9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



10 Wybierz dużą patelnię.



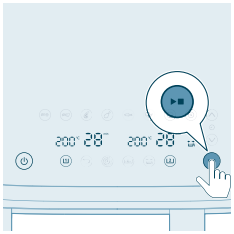
11 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



12 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania.

Uwaga

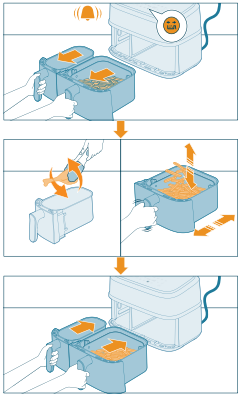
- Możesz włączyć lub wyłączyć przypomnienie o potrząsaniu w dowolnym momencie podczas gotowania, wybierając odpowiednią patelnię, a następnie naciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu.

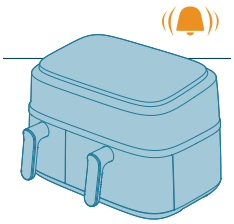


13 Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

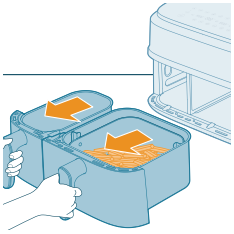
Uwaga:

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Informacje na temat podstawowych ustawień gotowania dla różnych rodzajów jedzenia można znaleźć w tabeli potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, wybierając patelnię, a następnie naciskając przyciski w górę lub w dół.
- Jeśli chcesz, aby obie patelnie wstrzymały gotowanie, naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
- Naciśnij ponownie przycisk uruchamiania/zatrzymywania. Obie patelnie będą kontynuować gotowanie.
- Jeśli chcesz, aby tylko jedna patelnia wstrzymała gotowanie, najpierw wybierz odpowiednią patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
- Naciśnij ponownie przycisk uruchamiania/zatrzymywania, aby kontynuować gotowanie na danej patelni.
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wstrzymania po wyciągnięciu patelni. Proces gotowania będzie kontynuowany, gdy włożysz patelnię z powrotem do urządzenia.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z koszykiem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.





14 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



15 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

Wskazówka

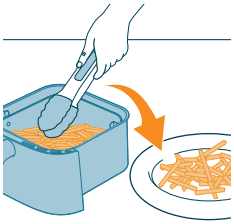
- Możesz utrzymywać temperaturę jedzenia w urządzeniu Airfryer, ustawiając temperaturę na 80 stopni i określając czas, przez jaki chcesz podgrzewać jedzenie. Zalecamy, aby nie podgrzewać potraw dłużej niż 30 minut, ponieważ może to obniżyć ich jakość.
- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.

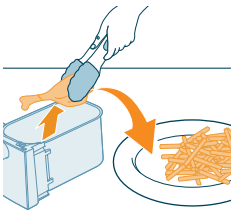
16 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść z patelni.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

Uwaga



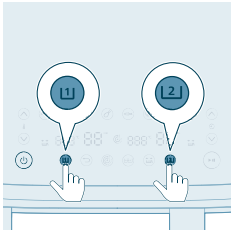


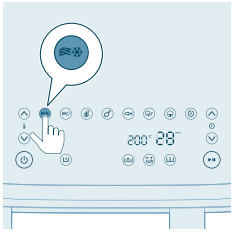
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Kosz umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż kosz z powrotem do patelni.

Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia

1 Wykonaj czynności od 1 do 6 opisane w części „Smażenie gorącym powietrzem”.

2 Wybierz patelnię, na której chcesz gotować.

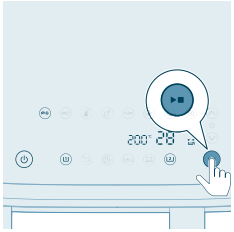




3 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby zmienić zaprogramowane ustawienie, naciśnij przycisk wstecz i wybierz żądane ustawienie.



4 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/zatrzymania.

Uwaga

- Możesz gotować za pomocą zaprogramowanych ustawień w jednej patelni i ustawień ręcznych w drugiej patelni. Możesz również gotować z różnymi zaprogramowanymi ustawieniami w każdej patelni i wybrać funkcję czasu, aby zakończyć proces gotowania dla obu patelni w tym samym czasie.

Uwaga: W poniższej tabeli znajdziesz więcej informacji na temat zaprogramowanych ustawień.

Duża patelnia

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Temperatura	Czas (min)	Waga (maks.)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		200°C	28	800 g / 28 uncji	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Świeże frytki		180°C	32	800 g / 28 uncji	- Użyj ziemniaków bogatych w skrobię. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości. - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka		200°C	25	8–10 udek	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Cała ryba		180°C	22	600 g / 21 uncji	- Całe ryby o wadze 300 g / 11 uncji każda i obróć raz podczas gotowania.
Kotlety mięsne		200°C	20	600 g / 21 uncji	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterek - Do 3 kotletów bez kości - Obróć raz
Mieszanka warzyw		180°C	22	1000 g / 35 uncji	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		140°C	50	1000 g / 35 uncji	- Użyj naczynia do gotowania i pieczenia XL (199 x 189 x 80 mm) do dużej patelni.
Ponowne podgrzewanie		160°C	5	-	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Mała patelnia

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Temperatura	Czas (min)	Waga (maks.)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		200°C	25	300 g / 11 uncji	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Świeże frytki		180°C	30	300 g / 11 uncji	- Użyj mączystych ziemniaków. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości. - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka		200°C	28	4–5 udek	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Cała ryba		180°C	23	300 g / 11 uncji	- Całe ryby o wadze 300 g / 11 uncji każda i obróć raz podczas gotowania.
Kotlety mięsne		200°C	20	400 g / 14 uncji	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterek - Do 2 kotletów bez kości - Obróć raz
Mieszanka warzyw		180°C	25	400 g / 14 uncji	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		160°C	20	6 foremek do babeczek	- Użyj foremek do babeczek
Ponowne podgrzewanie		160°C	5	-	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Do dużej patelni potrzebujesz 800 g / 28 uncji, a do małej patelni 300 g / 11 uncji obranych ziemniaków.
- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.

- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 800 gramów / 28 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe ilości frytek są z reguły mniej chrupiące niż mniejsze porcje.

1 Obierz ziemniaki i pokrój na frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości).

2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.

3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.

4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.

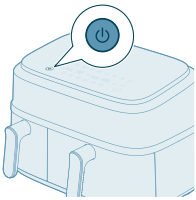
5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

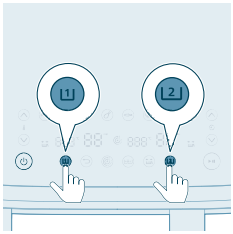
Uwaga

- Nie wsypuj wszystkich słupków naraz do kosza, przechylając miskę, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.

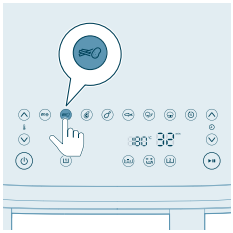
6 Przełóż ziemniaki do kosza.

7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

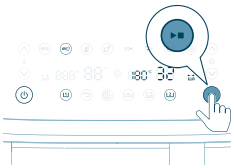




8 Wybierz patelnię.



9 Wybierz zaprogramowane ustawienie „Domowe frytki”.



10 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/zatrzymania.

11 Potrząśnij patelnią dwukrotnie, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy przypomnienia o potrząsaniu.

Tabela żywności

Poniższa tabela pomoże w wyborze podstawowych ustawień dla typów potraw, które chcesz przyrządzić.

Uwaga

- Ustawienia te są jedynie sugestią. Jako że składniki różnią się pod względem pochodzenia, rozmiaru, kształtu i producenta, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, nóżek kurczaka, mrożonych przekąsek) należy potrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki na patelni 2–3 razy, aby osiągnąć równomierne rezultaty.

Duża patelnia

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Tempe-ratura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	200–800 g / 7–28 uncji	14–31	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	200–800 g / 7–28 uncji	20–40	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Mrożone kawałki kurczaka	200–600 g / 7–21 uncji	10–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	200–600 g / 7–21 uncji	10–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	1–4 paszteciki	11–18	200°C	- Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1200 g / 42 uncje	55–60	150°C	- Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	1–4 kotlety	15–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	2–10 sztuk	11–15	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	2–10 sztuk	17–27	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–5 sztuk	15–25	180°C	- Obróć w połowie czasu

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Tempe-ratura	Uwaga
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	60–70	180°C	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1–3 sztuki	20–25	180°C	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	1–5 sztuk	25–32	160°C	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	200–1000 g / 7–28 uncji	10–22	180°C	- Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (około 50 g / 1,8 uncji)	1–9 foremek	13–15	160°C	- Użyj foremek do babeczek
Ciasto	500 g / 18 uncji	50–60	140°C	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem ciasta
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2 uncje)	1–6 sztuk	6–8	200°C	
Chleb domowy	550 g / 28 uncji	45–55	150°C	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba

Mała patelnia

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Tempe-ratura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	100–300 g / 4–11 uncji	14–28	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	100–300 g / 4–11 uncji	20–30	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwa razy
Mrożone kawałki kurczaka	100–300 g / 4–11 uncji	9–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	100–300 g / 4–11 uncji	9–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	150–300 g / 5–11 uncji	16–21	200°C	- Obróć w połowie czasu

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Tempe-ratura	Uwaga
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	150–300 g / 5–11 uncji	15–20	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	2–6 sztuk	11–15	200°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	2–5 sztuk	17–28	180°C	- Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–3 sztuki	20–30	180°C	- Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 sztuka	20–25	180°C	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	1–2 sztuki	25–32	160°C	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	200–400 g / 7–14 uncji	12–25	180°C	- Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (około 50 g / 1,8 uncji)	2–6 foremek	13–20	160°C	- Użyj foremek do babeczek
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2 uncje)	1–3 sztuki	6–8	200°C	

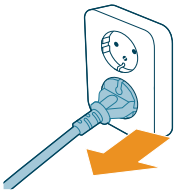
Czyszczenie

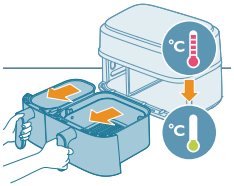
Ostrzeżenie

- **Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.

1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.





Wskazówka

- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

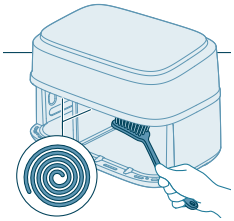
2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia").

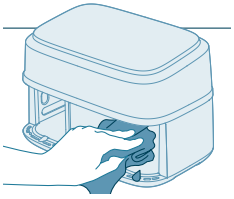
Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odczepienie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.

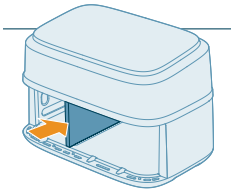
4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



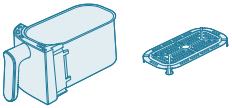
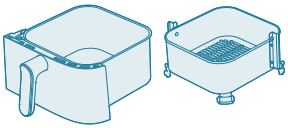
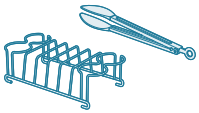
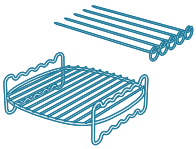
6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.



Uwaga

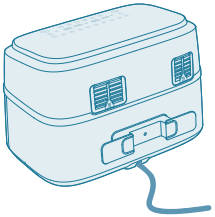
- W przypadku niezamierzonego wyciągnięcia separatora, który znajduje się między małą a dużą patelnią, podczas czyszczenia pamiętaj, aby włożyć go z powrotem we właściwy sposób.

Tabela dotycząca czyszczenia

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 **NA350/08** 	✓	✓	✓
NA352/04 **NA352/08** **NA352/24** **NA353/14** 	✓	✓	✓

Przechowywanie

1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.



3 Owiń przewód wokół uchwytu znajdującego się z tyłu urządzenia.

Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia patelni, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **www.philips.com/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:
		Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Za duża ilość składników w koszu.	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.
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczanie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do kosza.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie jest uszkodzone / ma usterki.	Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Urządzenie Airfryer może być przechowywana 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 nagrzeje się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4–E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Conteúdo

Importante 374
Reciclagem 376
Garantia e assistência 377
Introdução 377
Descrição geral 377
Descrição das funções 378
Antes da primeira utilização 378
Preparações antes da primeira utilização 379
Utilizar o aparelho 379
Acessórios 389
Limpeza 395
Armazenamento 397
Resolução de problemas 397

Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho 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 cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- 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 cesto.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.
- Antes da primeira utilização, o armazenamento do cabo tem de ser montado no dispositivo.

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 operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- 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, o cesto 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.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: 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.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

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

Neste produto, a Versuni oferece uma garantia de dois anos após a aquisição. 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 ou invocar a garantia, visite o nosso website **www.philips.com/support**.

Introdução

Parabéns e bem-vindo(a) à família Philips!

A Airfryer com cesto duplo permite-lhe preparar dois ingredientes da sua refeição em simultâneo. Pode sincronizar os tempos de preparação dos ingredientes, o que significa que se os dois ingredientes diferentes necessitarem de dois tempos de preparação diferentes, a respetiva preparação pode terminar ao mesmo tempo. Os cestos assimétricos permitem-lhe personalizar melhor a proporção dos ingredientes da sua refeição. O cesto grande é perfeito para preparar pratos principais, batatas fritas e tudo aquilo que adora. Utilize o cesto mais pequeno para acompanhamentos, legumes e petiscos.

É fornecida com a aplicação NutriU, que lhe fornece orientação passo a passo e centenas de refeições de fazer crescer água na boca com definições específicas para a sua Airfryer com cesto duplo. Transfira a aplicação utilizando o código QR na embalagem.

Descrição geral

1 Painel de controlo
   a Aumentar a temperatura
   b Diminuir a temperatura
   c Botão ligar/desligar
   d Indicador do lembrete de agitação para recipiente pequeno
   e Botão de recipiente pequeno
   f Botão Voltar
   g Botão de função de temporizador
   h Botão de função de cópia
   i Botão do lembrete de agitação
   j Botão de recipiente grande
   k Indicador do lembrete de agitação para recipiente grande
   l Botão ligar/desligar
   m Botão para diminuir o tempo
   n Botão para aumentar o tempo
   o Botões predefinidos
2 Placa inferior para recipiente pequeno
3 Recipiente pequeno
4 Cesto para recipiente grande
5 Recipiente grande
6 Camada dupla com espetos (apenas NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Kit de pequeno-almoço (apenas NA350/03, NA350/08)
8 Suporte para fio

9 Cabo de alimentação
10 Saídas de ar

Descrição das funções

Função de cópia

Pode definir o tempo e a temperatura para um recipiente e copiar a definição para o outro recipiente, premindo o botão de função de cópia.

Função de temporizador

Pode definir o tempo e a temperatura individualmente para cada recipiente e, ao selecionar o botão de função de temporizador, a preparação de ambos os recipientes termina ao mesmo tempo.

Lembrete de agitação

Ao premir o botão do lembrete de agitação, ativa o lembrete de agitação. Isto significa que, após metade do tempo de preparação, o aparelho lembra-o(a) de que tem de agitar ou virar os alimentos.

Predefinições

Pode escolher entre 8 predefinições. As predefinições são programas de preparação que fornecem recomendações de temperatura e tempo de preparação com base numa determinada quantidade de alimentos. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Cozinhar com predefinições".

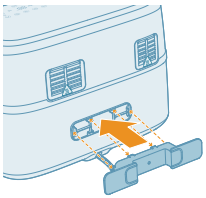
Botão de retroceder

Utilize o botão de retroceder se tiver selecionado por engano a predefinição errada.

Notificações sonoras

Por vezes, ouve um som, por exemplo, quando o aparelho termina a preparação ou quando é necessária uma ação durante a preparação, por exemplo, agitar ou virar um alimento.

Antes da primeira utilização



1 Retire todo o material da embalagem.
2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
3 Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo “Limpeza”).
4 Fixe o suporte do cabo na área designada na parte posterior do dispositivo, encaixando-o no devido lugar.

Atenção

- **O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor.**

Preparações antes da primeira utilização

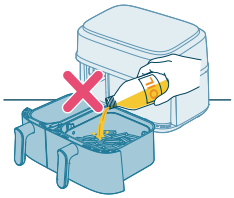
Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

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.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

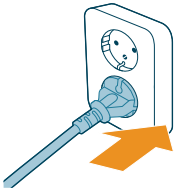
Utilizar o aparelho

Fritar a ar quente

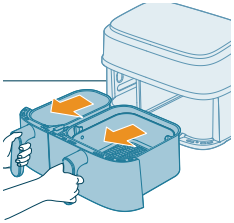


Atenção

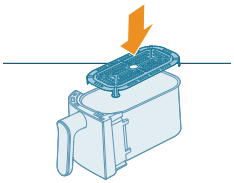
- **Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.**
- **Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.**
- **Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.**
- **Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.**
- **Não é necessário pré-aquecer o aparelho.**



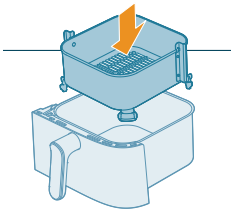
1 Ligue a ficha à tomada elétrica.



2 Retire o recipiente com o cesto do aparelho, puxando a pega.



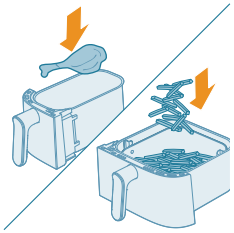
3 Coloque a placa inferior no recipiente pequeno.



4 Coloque o cesto no recipiente grande.

Nota

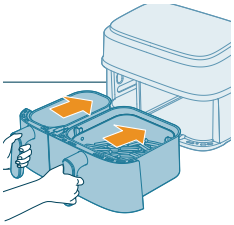
- Certifique-se de que as abas do cesto estão corretamente posicionadas nos lados direito e esquerdo ao inserir no recipiente. Se o rodar acidentalmente 90 graus, o cesto não caberá no recipiente.
- É normal aplicar alguma força para colocar o cesto no recipiente.



5 Coloque os ingredientes no cesto.

Nota

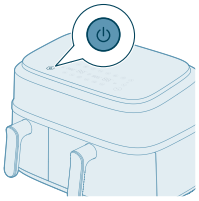
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha demasiado o cesto, visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



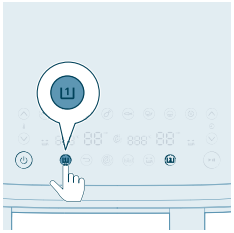
6 Volte a colocar os recipientes na Airfryer.

Atenção

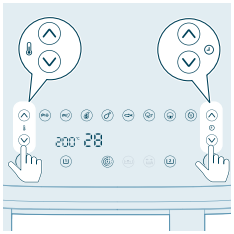
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



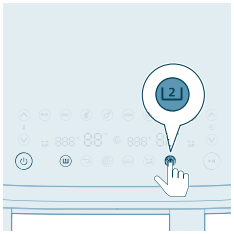
7 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



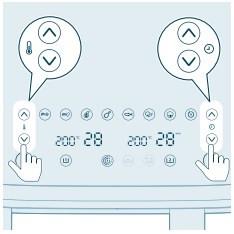
8 Selecione o recipiente pequeno. A indicação do tempo e da temperatura no lado esquerdo começa a piscar.



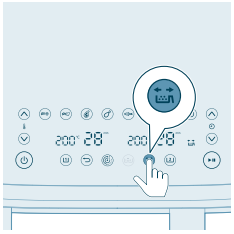
9 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.



10 Selecione o recipiente grande.



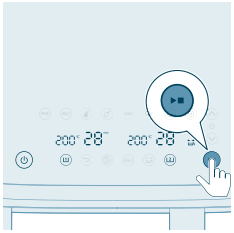
11 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.



12 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação.

Nota

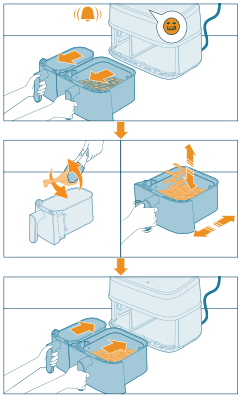
- Pode ativar ou desativar o lembrete de agitação a qualquer momento durante a preparação, selecionando o respetivo recipiente e, em seguida, premindo o botão do lembrete de agitação.



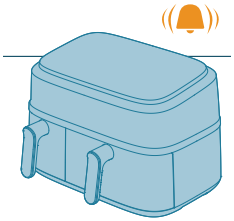
13 Prima o botão de iniciar/parar para iniciar o processo de preparação.

Nota:

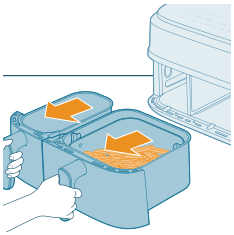
- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Consulte a tabela de alimentos para obter as definições de preparação básicas para diferentes tipos de alimentos.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, selecionando o recipiente e, em seguida, clicando nos botões para cima ou para baixo.
- Se pretender interromper a preparação dos alimentos em ambos os recipientes, basta premir o botão de iniciar/parar.
- Prima novamente o botão de iniciar/parar. Ambos os recipientes prosseguem com a preparação.
- Se pretender interromper a preparação num recipiente, selecione primeiro o recipiente correspondente e, em seguida, prima o botão de iniciar/parar.
- Prima novamente o botão de iniciar/parar e o respetivo recipiente prossegue com a preparação.
- O dispositivo fica automaticamente no modo de pausa quando retira o recipiente. O processo de preparação continua quando voltar a colocar o recipiente no aparelho.



- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente com o cesto e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.



14 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



15 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

Atenção

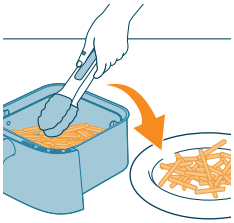
- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Quando retirar o recipiente do dispositivo, coloque-o sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.).**

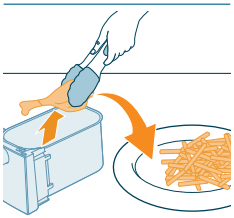
Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.

Dica

- Pode manter os alimentos quentes na Airfryer, regulando a temperatura para 80 graus e adaptando o tempo consoante o período durante o qual pretende manter os alimentos quentes. Recomendamos que não mantenha os alimentos quentes durante mais de 30 minutos, uma vez que a qualidade dos alimentos pode diminuir.
- Se alimentos, como batatas fritas, perderem demasiado as suas características crocantes durante o modo para manter quente, reduza o tempo da função de manter quente desligando o aparelho mais cedo ou volte a tornar os alimentos estaladiços cozinhando-os durante 2 a 3 minutos a uma temperatura de 180 °C.





16 Retire cuidadosamente os ingredientes (por exemplo, batatas fritas) do recipiente com pinças de churrasco.

Atenção

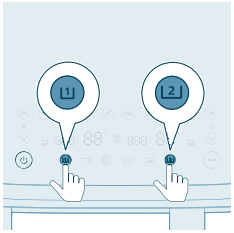
- **Não incline o recipiente ao retirar os ingredientes, pois o cesto pode cair do recipiente.**
- **Após o processo de preparação, o recipiente, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.**

Nota

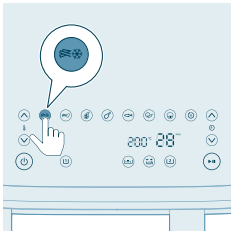
- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.
- O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.
- Consoante o tipo de ingredientes em preparação, poderá ser necessário esvaziar cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura libertada acumulada no recipiente após cada porção ou antes de agitar ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Coloque o cesto numa superfície resistente ao calor. Use luvas de forno para verter o excesso de óleo ou gordura libertada. Coloque novamente o cesto no recipiente.

Cozinhar com uma predefinição

1 Siga os passos 1 a 6 da secção "Fritar a ar".



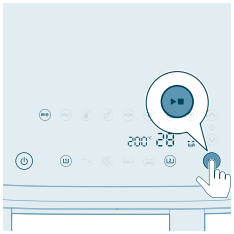
2 Selecione o recipiente com o qual pretende cozinhar.



3 Selecione a predefinição.

Dica

- Para mudar para outra predefinição, prima o botão de retroceder e selecione a predefinição pretendida.



4 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/parar.

Nota

- Pode preparar com uma predefinição num recipiente e com definições manuais no outro. Também pode preparar com diferentes predefinições em cada recipiente e selecionar a função de temporizador para concluir o processo de preparação de ambos os recipientes ao mesmo tempo.

Nota: Na tabela seguinte, pode encontrar mais informações sobre as predefinições.

Recipiente grande

Predefinições	Ícone	Temperatura	Tempo (min)	Peso (máx.)	Nota
Snacks de batatas congeladas		200 °C	28	800 g	- Snacks congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas fritas em rodelas, etc. - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Batatas frescas		180 °C	32	800 g	- Utilize batatas farinhentas. - Cortadas com 10 x 10 mm de espessura. - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.

Predefinições	Ícone	Temperatura	Tempo (min)	Peso (máx.)	Nota
Coxas de frango		200 °C	25	8–10 palitos	- 120 g–130 g para cada coxa. - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe inteiro		180 °C	22	600 g	- Peixe inteiro com 300 g cada e vire uma vez durante a preparação
Costeletas		200 °C	20	600 g	- Corte cada fatia de 200 g com 2–2,5 cm de espessura - Até 3 costeletas sem osso - Vire uma vez
Legumes variados		180 °C	22	1000 g/35 oz	- Picados grosseiramente - Legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola)
Bolo		140 °C	50	1000 g/35 oz	- Utilize o recipiente XL (199 x 189 x 80 mm) para o recipiente grande
Aquecer		160 °C	5	-	- Ajuste o tempo de acordo com o alimento e a quantidade

Recipiente pequeno

Predefinições	Ícone	Temperatura	Tempo (min)	Peso (máx.)	Nota
Snacks de batatas congeladas		200 °C	25	300 g	- Snacks congelados à base de batata, como batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas fritas em rodelas, etc. - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Batatas frescas		180 °C	30	300 g	- Utilize batatas para assar ou fritar. - Cortadas com 10 x 10 mm de espessura. - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Coxas de frango		200 °C	28	4–5 palitos	- 120 g–130 g para cada coxa. - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe inteiro		180 °C	23	300 g	- Peixe inteiro com 300 g cada e vire uma vez durante a preparação

Predefinições	Ícone	Temperatura	Tempo (min)	Peso (máx.)	Nota
Costeletas		200 °C	20	400 g	- Corte cada fatia de 200 g com 2–2,5 cm de espessura - Até 2 costeletas sem osso - Vire uma vez
Legumes variados		180 °C	25	400 g	- Picados grosseiramente - Legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola)
Bolo		160 °C	20	6 formas para queques	- Utilize formas para queques
Aquecer		160 °C	5	-	- Ajuste o tempo de acordo com o alimento e a quantidade

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- São necessárias 800 g de batatas descascadas para o recipiente grande e 300 g para o recipiente pequeno.
- Escolha uma variedade de batatas apropriada para fritar, por exemplo, batatas frescas (ligeiramente) farinhentas.
- É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até 800 g para um resultado uniforme. Grandes quantidades de batatas fritas tendem a ficar menos estaladiças do que porções mais pequenas.

1 Descasque as batatas e corte-as em palitos (10 x 10 mm de espessura).

2 Demolhe os palitos de batata numa taça com água durante 30 minutos, no mínimo.

3 Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.

4 Verta uma colher de sopa de óleo de cozinha para uma taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem cobertos de óleo.

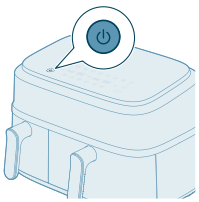
5 Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.

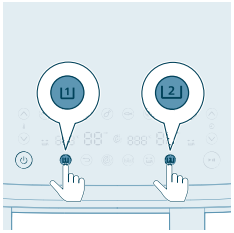
Nota

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

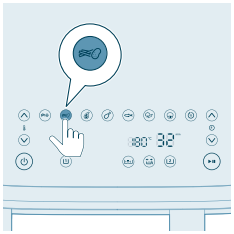
6 Coloque os palitos no cesto.

7 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.

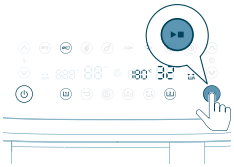




8 Escolha um recipiente.



9 Selecione a predefinição para "Batatas fritas caseiras".



10 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/parar.

11 Agite o recipiente duas vezes quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação.

Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda a selecionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.

Nota

- Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.
- Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo, batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, vire ou mexa os ingredientes no recipiente 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

Recipiente grande

Ingredientes	Quantidade mín./máx.	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	200–800 g	14–31	200 °C	- Agite, vire ou mexa duas vezes a meio
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	200–800 g	20–40	180 °C	- Agite, vire ou mexa duas vezes a meio

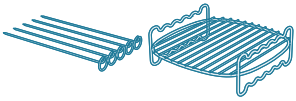
Ingredientes	Quantidade mín./máx.	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Nuggets de frango congelados	200–600 g	10–20	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	200–600 g	10–20	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	1 a 4 unidades	11–18	200 °C	- Vire a meio
Rolo de carne	1200 g	55–60	150 °C	- Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	1 a 4 costeletas	15–20	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas (aproximadamente 50 g)	2-10 unidades	11–15	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	2-10 unidades	17–27	180 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	1 - 5 unidades	15–25	180 °C	- Vire a meio
Frango inteiro	1200 g	60–70	180 °C	
Peixe inteiro (aproximadamente 300–400 g)	1 - 3 unidades	20–25	180 °C	
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	1 - 5 unidades	25–32	160 °C	
Legumes variados (picados grosseiramente)	200–1000 g	10–22	180 °C	- Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal - Agite, volte ou mexa a meio
Queques (aproximadamente 50 g)	1–9 chávenas	13–15	160 °C	- Utilize formas para queques
Bolo	500 g	50–60	140 °C	- Utilize o recipiente XL - Verifique a cozedura antes de retirar o bolo
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	1 - 6 unidades	6–8	200 °C	
Pão caseiro	550 g	45–55	150 °C	- Utilize o recipiente XL - A forma da massa deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer - Verifique a cozedura antes de retirar o pão

Ingredientes	Recipiente pequeno Quantidade mín./máx.	Tempo (min)	Tempe-ratura	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	100–300 g	14–28	200 °C	- Agite, vire ou mexa duas vezes a meio
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	100–300 g	20–30	180 °C	- Agite, vire ou mexa duas vezes a meio
Nuggets de frango congelados	100–300 g	9–20	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	100–300 g	9–20	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	150–300 g	16–21	200 °C	- Vire a meio
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	150–300 g	15–20	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas (aproximadamente 50 g)	2-6 unidades	11–15	200 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	2 - 5 unidades	17–28	180 °C	- Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	1 - 3 unidades	20–30	180 °C	- Vire a meio
Peixe inteiro (aproximadamente 300–400 g)	1 unidade	20–25	180 °C	
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	1 - 2 unidades	25–32	160 °C	
Legumes variados (picados grosseiramente)	200–400 g	12–25	180 °C	- Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal - Agite, volte ou mexa a meio
Queques (aproximadamente 50 g)	2–6 chávenas	13–20	160 °C	- Utilize formas para queques
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	1 - 3 unidades	6–8	200 °C	

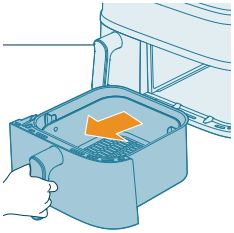
Acessórios

Utilizar a camada dupla

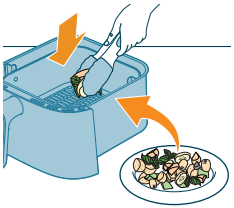
A camada dupla e o espeto são fornecidos com os seguintes modelos: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



A camada dupla é um acessório útil que permite cozinhar em dois níveis, mas só é compatível com o recipiente grande.



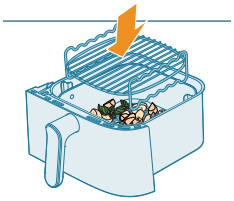
1 Retire o recipiente grande do aparelho.



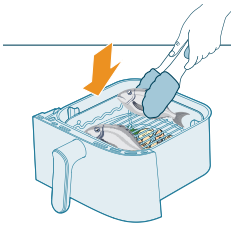
2 Coloque o alimento pretendido no cesto.

Nota:

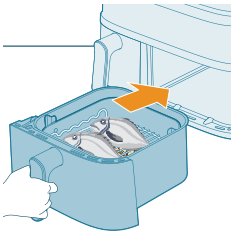
- Consulte a tabela de alimentos abaixo para ver os itens recomendados para cozinhar com a camada dupla.



3 Coloque a camada dupla em cima da comida no cesto.



4 Adicione a segunda porção de comida na camada dupla.

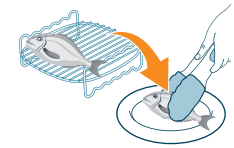


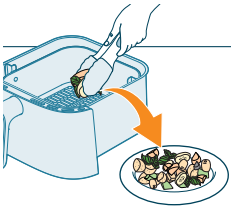
5 Introduza o recipiente no aparelho e ajuste o tempo e a temperatura conforme especificado na tabela seguinte. Quando estiver pronto, prima o botão iniciar.

Pratos	Peso (bruto)	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Nuggets de frango congelados	300 g	17 – 20 min	180 °C	
Batatas finas congeladas	400 g			
Asas de frango congeladas	450 g/16 oz	16 – 20 min	200 °C	
Hambúrgueres de frango congelados	350 g/12 oz			
Maçarocas de milho	800–1000 g/28–35 oz	24 – 28 min	180 °C	- 3 maçarocas de milho
Gomos de batata	500 g			
Dourada	500–600 g/18–21 oz	18 – 20 min	200 °C	- 2 peixes inteiros
Batata assada (aos quartos)	350 g/12 oz			
Cogumelos inteiros	200 g/7 oz	12 – 14 min	200 °C	
Camarões tigre com casca	400 g			
Queijo ou tofu grelhado	250 g/9 oz	15 – 18 min	180 °C	- Vire o queijo ou o tofu grelhado a meio do tempo de preparação
Legumes variados	500 g			

Nota:

- O primeiro item de comida listado na tabela deve ser colocado no nível superior da camada dupla e o segundo item no nível inferior.





6 Após a conclusão do processo de preparação, use luvas para forno e pinças para remover cuidadosamente os alimentos do cesto.

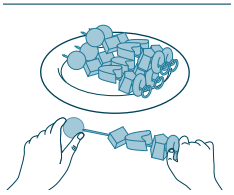
Atenção

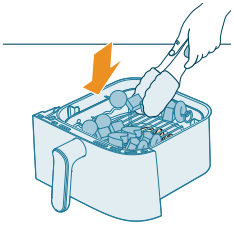
- **Tenha cuidado ao remover a camada dupla, uma vez que esta fica quente durante a preparação.**

Utilizar o espeto

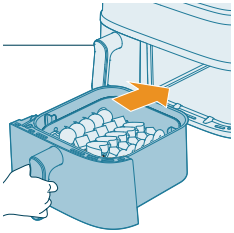
O espeto pode ser utilizado em combinação com a camada dupla.

1 Coloque a carne e os vegetais pretendidos nos espetos.



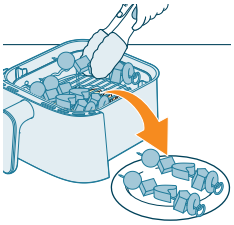


2 Coloque os espetos nas ranhuras próprias na camada dupla.



3 Volte a colocar o recipiente no aparelho.

4 Defina o tempo e a temperatura de acordo com a tabela especificada e comece o processo de preparação.



5 Após a conclusão do processo de preparação, use luvas para forno e pinças para remover cuidadosamente os alimentos do cesto.

Consulte a tabela para obter recomendações específicas sobre tempos e temperaturas de preparação.

Conteúdo do cesto	Dose	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
5 espetos de comida	5 espetos	15 – 18 min	180 °C	- Coloque os legumes variados no fundo do recipiente, e os espetos por cima da camada dupla.
Legumes variados	500 g			

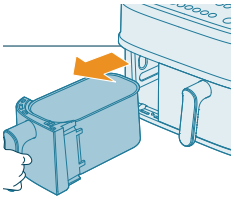
Utilizar o kit de pequeno-almoço

O kit de pequeno-almoço é fornecido com os seguintes modelos: NA350/03, NA350/08.

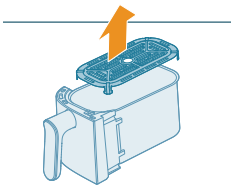
O kit de pequeno-almoço permite cozinhar até quatro ovos e quatro torradas simultaneamente.

Atenção

- **Para remover com segurança os ovos cozinhados e as torradas do kit de pequeno-almoço, use sempre pinças para evitar qualquer risco potencial de se queimar.**



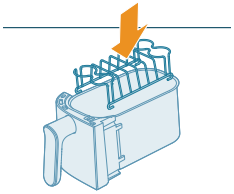
1 Retire o recipiente pequeno do aparelho.



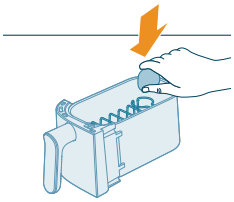
2 Retire a placa inferior do recipiente.

Nota:

- Se a placa inferior não for removida, as torradas podem não encaixar corretamente no recipiente.



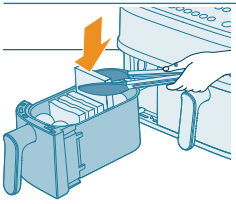
3 Coloque o kit de pequeno-almoço no recipiente pequeno.



4 Coloque até quatro ovos no kit de pequeno-almoço e volte a introduzir o recipiente no aparelho.

5 Ajuste o tempo e a temperatura de acordo com a tabela de alimentos abaixo e prima o botão iniciar.

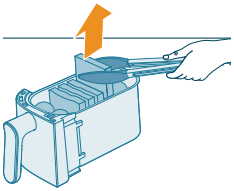
Kit de pequeno-almoço	Quantidade	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Ovos cozidos	4 ovos	10 – 12 min	180 °C	- Cozinhe os ovos primeiro. Adicione as torradas a meio do processo de preparação.
Ovos pouco cozidos	4 ovos	8 – 10 min		
Torrar	5 peças	5 – 6 min		



6 A meio do processo de preparação, adicione as torradas ao kit de pequeno-almoço e continue a cozinhar.

Sugestão:

- Considere ativar o lembrete de agitar para evitar esquecer-se de adicionar as torradas.
- Se as torradas não encaixarem no recipiente, corte-as ao meio.



7 Quando a preparação estiver concluída, utilize pinças para remover cuidadosamente os ovos e as torradas.

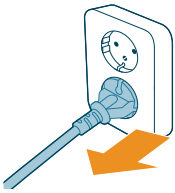
Consulte a tabela de alimentos abaixo para ver os tempos e temperaturas de preparação específicos.

Limpeza

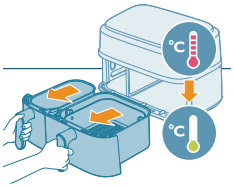
Aviso

- **Deixe o cesto, o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.**
- **O recipiente e o cesto têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.**

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.



1 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.



Dica

- Retire o recipiente e o cesto para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

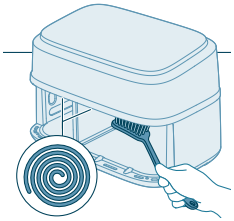
2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

3 Lave o recipiente e o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

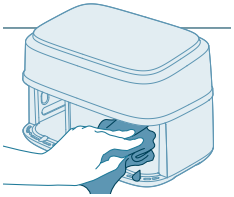
Dica

- Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um anti-gorduras em líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.

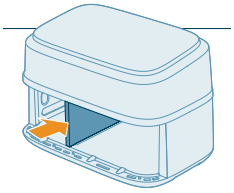
4 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.



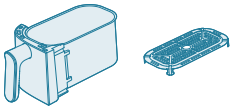
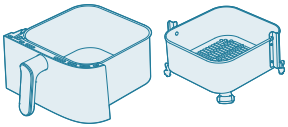
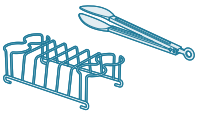
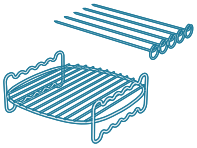
6 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.



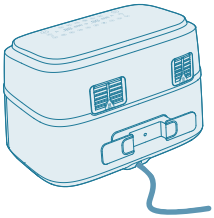
Nota

- Se, durante a limpeza, puxar acidentalmente a divisória que se encontra entre o recipiente pequeno e o recipiente grande, certifique-se de que a coloca novamente no devido lugar.

Tabela de limpeza

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

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.
3 Enrole o cabo à volta do respetivo suporte na parte posterior do aparelho.

Nota

- Ao transportar a Airfryer, segure-a sempre na horizontal para evitar que os recipientes caiam acidentalmente, uma vez que tal pode danificá-los.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, por exemplo, fundo em rede amovível, etc. 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.philips.com/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.
		O recipiente, o cesto e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo 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 cesto é demasiado grande.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.

Problema	Possível causa	Solução
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
O ecrã da Airfryer apresenta "E1".	O dispositivo está avariado/danificado.	Contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
	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 "E1", contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
O ecrã da Airfryer apresenta "E4–E12".	O dispositivo pode ter uma avaria.	Experimente desligar e ligar o dispositivo à corrente elétrica. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.

Cuprins

Important 401
Reciclarea 403
Garanţie şi asistenţă 404
Introducere 404
Descriere generală 404
Descrierea funcţiilor 405
Înainte de prima utilizare 405
Pregătiri înainte de prima utilizare 405
Utilizarea aparatului 406
Accesoriile 416
Curăţarea 421
Depozitarea 423
Depanare 424

Important

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol

- Nu aşeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice şi plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coş ingredientele pe care doreşti să le prăjeşti, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie şi de evacuare a aerului în timpul funcţionării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcţionării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depăşeşte nivelul maxim indicat pe coş.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi că nu există alimente blocate în acesta.
- Înainte de prima utilizare, compartimentul de depozitare a cablului trebuie montat pe dispozitiv.

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 ştecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat acţionării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanţă.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe şi copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 10 cm în spatele, în ambele părţi laterale şi deasupra aparatului. Nu aşeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îţi apropia mâinile sau faţa de abur şi de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul şi la aerul fierbinte atunci când scoţi tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente uşoare sau hârtie de copt în aparat.
- Suprafeţele accesibile pot deveni fierbinţi în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitaţi şi mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- Deoarece acest Airfryer are două camere de gătit, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe acelaşi circuit în acelaşi timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice şi altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalaţia ta să răspundă şi alimentarea la această priză să se defecteze.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C şi 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ţine cablul electric de suprafeţe fierbinţi.
- Nu aşeza aparatul pe materiale inflamabile, precum feţe de masă sau perdele, şi nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual şi foloseşte numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Tava, coşul şi accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul şi după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuieşte-le cu atenţie.
- Curăţă foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucţiunile din manual.

Atenţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obişnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl laşi nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăţa.
- Aşază aparatul pe o suprafaţă orizontală, plată şi stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparaţii, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăţa.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii şi nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeţi la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureţi zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice şi apărătoarea împotriva stropirii.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când găteşti alimente uşor perisabile cu funcţia de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).
- Ai grijă când torni mâncarea gătită şi ai grijă să nu laşi accesoriile să cadă.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Reciclarea

- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanţie şi asistenţă

Versuni oferă o garanţie de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Garanţia nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreţinerea necorespunzătoare. Garanţia noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informaţii sau pentru invocarea garanţiei, vizitaţi site-ul nostru web **www.philips.com/support**.

Introducere

Felicitări şi bun venit în familia Philips!

Airfryer cu două coşuri îţi permite să prepari simultan două ingrediente pentru mesele tale. Poţi sincroniza timpii de preparare a ingredientelor, ceea ce înseamnă că, dacă cele două ingrediente necesită durate de preparare diferite, poţi termina gătitul în acelaşi timp. Coşurile asimetrice îţi permit să adaptezi mai bine proporţia ingredientelor care alcătuiesc preparatul. Coşul mare este perfect pentru feluri principale, cartofi prăjiţi şi orice îţi place cel mai mult. Foloseşte coşul mai mic pentru garnituri, legume şi gustări.

Acesta este livrat cu aplicaţia NutriU, care îţi oferă indicaţii pas cu pas şi sute de mese delicioase, cu setări specifice pentru Airfryer cu două coşuri. Descarcă aplicaţia folosind codul QR de pe ambalaj.

Descriere generală

1 Panou de control
   a Creşterea temperaturii
   b Reducerea temperaturii
   c Buton de pornire/oprire
   d Indicatorul mementoului pentru agitare pentru tava mică
   e Buton pentru tavă mică
   f Buton de revenire
   g Buton pentru funcţia de timp
   h Buton pentru funcţia de copiere
   i Buton memento agitare
   j Buton pentru tava mare
   k Indicatorul mementoului pentru agitare pentru tava mare
   l Buton Stop/Start
   m Buton de reducere a timpului
   n Buton de creştere a timpului
   o Butoane presetate
2 Placa inferioară pentru tava mică
3 Tava mică
4 Coş pentru tava mare
5 Tava mare
6 Grătar cu două niveluri cu beţe de frigărui (numai NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Set pentru mic dejun (numai NA350/03, NA350/08)
8 Suport pentru cablu
9 Cablu de alimentare
10 Fante de evacuare a aerului

Descrierea funcţiilor

Funcţia de copiere

Poţi seta timpul şi temperatura pentru o tavă şi poţi copia setarea pentru cealaltă tavă apăsând butonul funcţiei de copiere.

Funcţia de timp

Poţi seta timpul şi temperatura separat pentru fiecare tavă, iar prin selectarea butonului funcţiei de timp, ambele tăvi vor termina prepararea în acelaşi timp.

Mementoul pentru agitare

Prin apăsarea butonului memento pentru agitare, activezi mementoul pentru agitare. Aceasta înseamnă că, după jumătate din timpul de preparare, aparatul îţi reaminteşte să agiţi sau să întorci alimentele.

Presetările

Poţi alege din 8 presetări. Presetările sunt programe de gătit care recomandă temperatura şi timpul de preparare pe baza unei anumite cantităţi de alimente. Pentru mai multe detalii, consultă capitolul „Gătitul cu presetări".

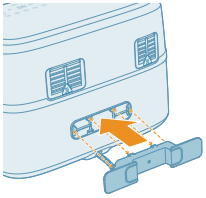
Butonul de revenire

Foloseşte butonul de revenire dacă ai ales din greşeală o presetare greşită.

Notificările sonore

Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit sau când este necesară o acţiune în timpul preparării, cum ar fi agitarea sau întoarcerea mâncării.

Înainte de prima utilizare



1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
3 Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curăţarea").
4 Ataşează suportul pentru cablu în zona desemnată de pe spatele dispozitivului, fixându-l cu un clic în poziţie.

Atenţie

- **Suportul pentru cablu serveşte, de asemenea, ca distanţier, creând un spaţiu între dispozitiv şi perete pentru a preveni acumularea de căldură.**

Pregătiri înainte de prima utilizare

Aşază aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.

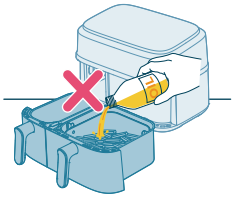
Note

- Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.

- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereţi sau dulapuri.

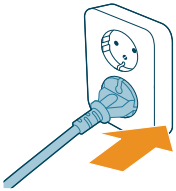
Utilizarea aparatului

Prăjirea cu aer fierbinte

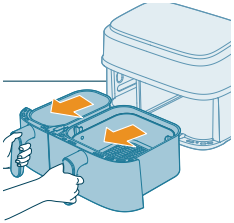


Atenţie

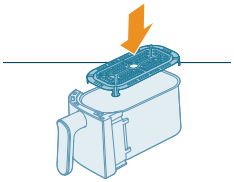
- **Acest aparat Airfryer funcţionează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafeţele fierbinţi. Utilizează mânerele şi butoanele. Manevrează tava fierbinte cu mănuşi pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puţin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**



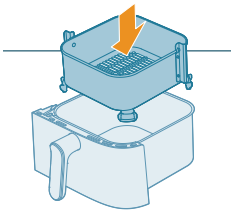
1 Introdu ştecherul în priză.



2 Scoate din aparat tava cu coşul, trăgând de mâner.



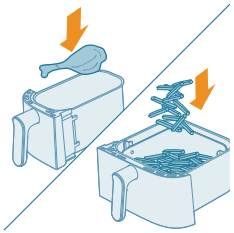
3 Pune placa inferioară în tava mică.



4 Introdu coşul în tava mare.

Note

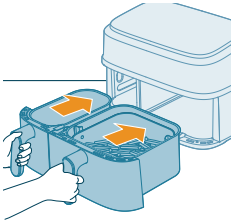
- Clapetele coşului trebuie să fie poziţionate corect pe partea dreaptă şi pe partea stângă atunci când îl introduci în tavă. Dacă îl roteşti accidental 90 de grade, coşul nu va încăpea în tavă.
- Este normal să aplici puţină forţă pentru a amplasa coşul în tavă.



5 Pune ingredientele în coş.

Note

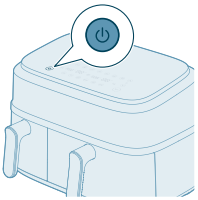
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul de alimente” şi nu umple excesiv coşul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



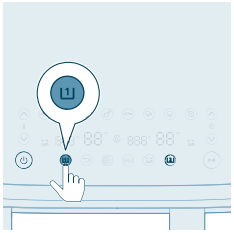
6 Introdu tăvile înapoi în Airfryer.

Atenţie

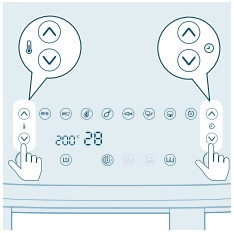
- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**



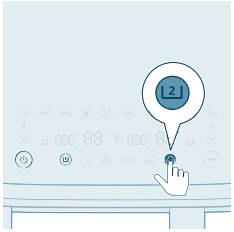
7 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



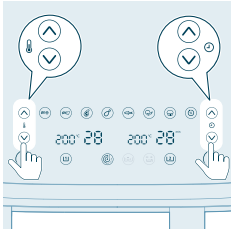
8 Selectează tava mică. Indicatorul de timp şi temperatură de pe partea stângă începe să clipească.



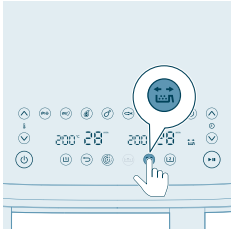
9 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.



10 Selectează tava mare.



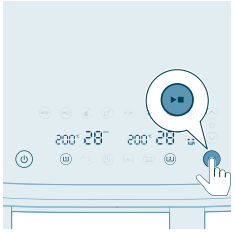
11 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.



12 Apasă butonul memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare.

Note

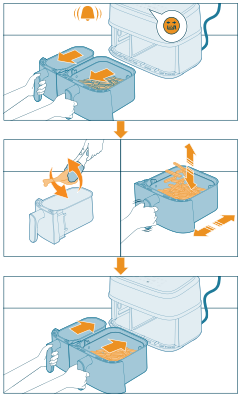
- Poţi activa sau dezactiva mementoul de agitare în orice moment în timpul preparării, alegând tava respectivă şi apoi apăsând butonul memento pentru agitare.



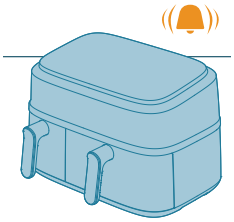
13 Apasă butonul Start/Stop pentru a porni procesul de preparare.

Notă:

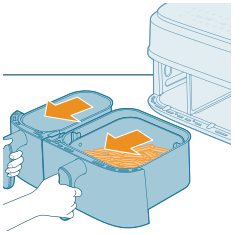
- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Consultă tabelul de alimente pentru setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.
- Poţi modifica setările de preparare în orice moment în timpul procesului de gătire, selectând tava şi apoi făcând clic pe butoanele sus sau jos.
- Dacă vrei ca ambele tăvi să întrerupă prepararea, apasă butonul Start/Stop.
- Apasă din nou butonul Start/Stop. Ambele tăvi continuă prepararea.
- Dacă vrei ca o singură tavă să întrerupă prepararea, selectează mai întâi tava respectivă şi apoi apasă butonul Start/Stop.



- Apasă din nou butonul Start/Stop şi tava respectivă continuă prepararea.
- Când scoţi o tavă, aparatul trece automat în modul pauză. Procesul de preparare continuă atunci când pui tava înapoi în aparat.
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a agita ingredientele, scoate tava cu coşul şi scutur-o deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.



14 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



15 Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenţie

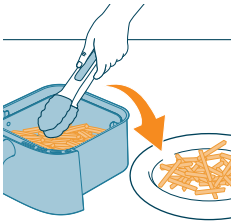
- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Aşază întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

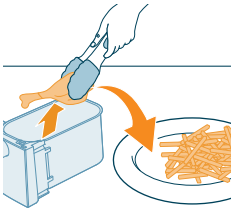
Note

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.

Sfat

- Îţi poţi menţine mâncarea caldă în Airfryer setând temperatura la 80 de grade şi adaptând timpul cât doreşti să păstrezi mâncarea caldă. Îţi recomandăm să nu ţii mâncarea la cald mai mult de 30 de minute, deoarece calitatea acesteia se poate reduce.
- Dacă alimente precum cartofii prăjiţi devin prea puţin crocante în modul de păstrare la cald, fie poţi scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poţi prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.





16 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiţi) din tavă cu un cleşte pentru grătar.

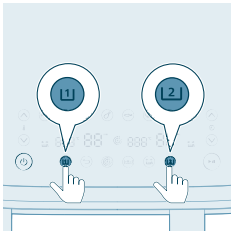
Atenţie

- **Nu înclina tava când scoţi ingredientele, deoarece coşul poate cădea din tavă.**
- **După procesul de preparare, tava, coşul, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

Note

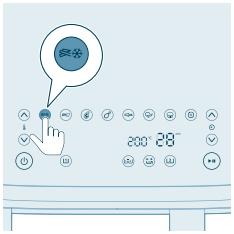
- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un cleşte.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcţie de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenţie excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare şarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coşul în tavă. Aşază coşul pe o suprafaţă termorezistentă. Poartă mănuşi pentru cuptor când verşi excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu coşul înapoi în tavă.

Gătitul cu o presetare



1 Urmează paşii de la 1 la 6 din secţiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.

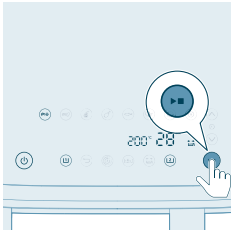
2 Selectează tava pe care doreşti să o foloseşti la preparare.



3 Alege presetarea.

Sfat

- Pentru a comuta la altă presetare, apasă butonul de revenire şi selectează presetarea dorită.



4 Începe procesul de preparare apăsând butonul Start/Stop.

Note

- Poţi găti cu o presetare într-o tavă şi cu setări manuale în cealaltă tavă. De asemenea, poţi găti cu presetări diferite în fiecare tavă şi poţi alege funcţia de timp pentru a finaliza procesul de preparare pentru ambele tăvi în acelaşi timp.

Notă: În tabelul următor poţi găsi mai multe informaţii despre presetări.

Tava mare

Presetările	Pic-to-gra-mă	Tempera-tură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Gustări din cartofi congelaţi		200°C	28	800 g/28 oz	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Cartofi prăjiţi proaspeţi		180°C	32	800 g/28 oz	- Foloseşte cartofi făinoşi. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiaţi gros. - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui		200°C	25	8-10 ciocănele	- 120 g-130 g/4-5 oz pentru fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Peşte întreg		180°C	22	600 g/ 21 oz	- Peşte întreg de 300 g/11 oz fiecare; se întoarce o dată în timpul gătitului
Cotlete		200°C	20	600 g/ 21 oz	- Felie cu o grosime de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz fiecare felie - Până la 3 cotlete fără os - Întoarce o dată
Amestec de legume		180°C	22	1000 g/ 35 oz	- Tăiate în bucăţi mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Prăjitură		140°C	50	1000 g/ 35 oz	- Pentru tava mare, foloseşte vasul de gătit XL (199 x 189 x 80 mm)
Reîncălzire		160°C	5	-	- Reglează timpul în funcţie de produsul alimentar şi de cantitatea de alimente

Tava mică

Presetările	Pictogramă	Temperatură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Gustări din cartofi congelaţi		200°C	25	300 g/ 11 oz	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Cartofi prăjiţi proaspeţi		180°C	30	300 g/ 11 oz	- Foloseşte cartofi făinoşi. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiaţi gros. - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui		200°C	28	4-5 ciocănele	- 120 g-130 g/4-5 oz pentru fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Peşte întreg		180°C	23	300 g/ 11 oz	- Peşte întreg de 300 g/11 oz fiecare; se întoarce o dată în timpul gătitului
Cotlete		200°C	20	400 g/ 14 oz	- Felie cu o grosime de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz fiecare felie - Până la 2 cotlete fără os - Întoarce o dată
Amestec de legume		180°C	25	400 g/ 14 oz	- Tăiate în bucăţi mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Prăjitură		160°C	20	6 forme de brioşe	- Foloseşte forme de brioşe
Reîncălzire		160°C	5	-	- Reglează timpul în funcţie de produsul alimentar şi de cantitatea de alimente

Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

- Pentru tava mare ai nevoie de 800 g/28 oz, iar pentru tava mică de 300 g/11 oz de cartofi curăţaţi.
- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiţi, de ex., cartofi proaspeţi, (uşor) făinoşi.

- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porţii de până la 800 g/28 oz, pentru un rezultat uniform. În cantităţi mai mari, cartofii tind să fie mai puţin crocanţi decât în porţii mai mici.

1 Curăţă cartofii de coajă şi taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).

2 Înmoaie cartofii tăiaţi într-un bol cu apă timp de cel puţin 30 de minute.

3 Goleşte vasul şi foloseşte un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiaţi.

4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiaţi în vas şi amestecă-i până când sunt acoperiţi cu ulei.

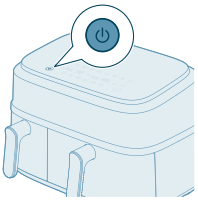
5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu crestături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

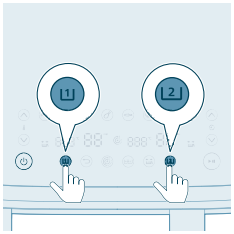
Note

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiaţi baghete în coş toţi deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantităţi prea mari.

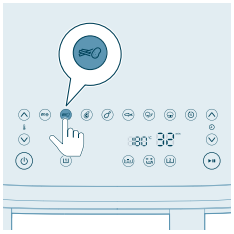
6 Pune cartofii tăiaţi în coş.

7 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

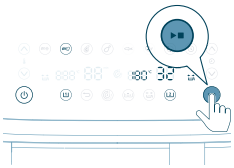




8 Alege o tavă.



9 Selectează presetarea pentru „Cartofi prăjiţi de casă”.



10 Începe procesul de preparare apăsând butonul Start/Stop.

11 Scutură tava de două ori când auzi semnalul sonor al mementoului de agitare.

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care doreşti să le prepari.

Notă

- Reţine că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune şi marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.
- Atunci când pregăteşti o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiţi, creveţi, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele din tavă de 2 sau de 3 ori pentru a obţine un rezultat uniform.

Tava mare

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	200-800 g/7-28 oz	14-31	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	200-800 g/7-28 oz	20-40	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	200-600 g/7-21 oz	10-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pacheţele de primăvară congelate	200-600 g/7-21 oz	10-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	1-4 chiftele	11-18	200°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1200 g/ 42 oz	55-60	150°C	- Foloseşte accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	1-4 cotlete	15-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnaţi subţiri (circa 50 g/1,8 oz)	2-10 buc.	11-15	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-10 buc.	17-27	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-5 buc.	15-25	180°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg	1200 g/ 42 oz	60-70	180°C	
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1-3 buc.	20-25	180°C	
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	1-5 buc.	25-32	160°C	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	200-1000 g/7-28 oz	10-22	180°C	- Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioşe (circa 50 g/1,8 oz)	1-9 forme	13-15	160°C	- Foloseşte forme de brioşe
Prăjitură	500 g/ 18 oz	50-60	140°C	- Foloseşte vasul de gătit XL - Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-6 buc.	6-8	200°C	
Pâine preparată în casă	550 g/ 28 oz	45-55	150°C	- Foloseşte vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine şi elementul de încălzire atunci când pâinea creşte - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate

Tava mică

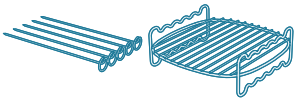
Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	100-300 g/4-11 oz	14-28	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	100-300 g/4-11 oz	20-30	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	100-300 g/4-11 oz	9-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachetele de primăvară congelate	100-300 g/4-11 oz	9-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 oz	16-21	200°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 oz	15-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnaţi subţiri (circa 50 g/1,8 oz)	2-6 buc.	11-15	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-5 buc.	17-28	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-3 buc.	20-30	180°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 bucată	20-25	180°C	
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	1-2 buc.	25-32	160°C	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	200-400 g/7-14 oz	12-25	180°C	- Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioşe (circa 50 g/1,8 oz)	2-6 forme	13-20	160°C	- Foloseşte forme de brioşe
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-3 buc.	6-8	200°C	

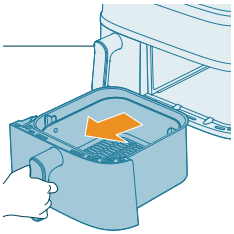
Accesoriile

Utilizarea grătarului cu două niveluri

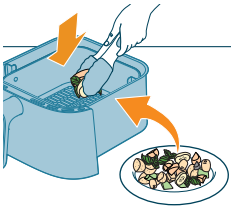
Grătarul cu două niveluri şi suportul de frigărui vin cu următoarele modele: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Grătarul cu două niveluri este un accesoriu util care permite gătirea pe două niveluri, dar este compatibil numai cu tava mare.



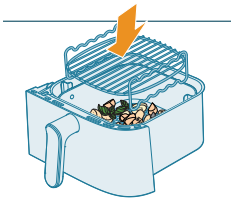
1 Scoate tava mare din aparat.



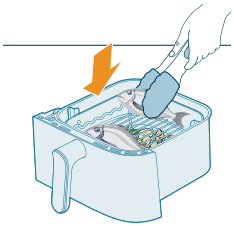
2 Introdu alimentele dorite în coş.

Notă:

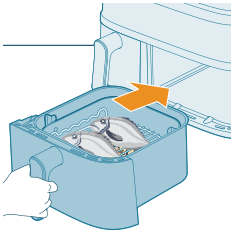
- Consultă tabelul de alimente de mai jos pentru a vedea ce alimente se recomandă a fi gătite pe grătarul cu două niveluri.



3 Aşează grătarul cu două niveluri deasupra alimentelor din coş.



4 Adaugă a doua porţie de alimente pe grătarul cu două niveluri.



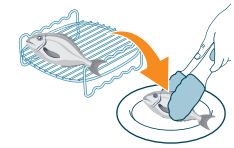
5 Introdu tava în aparat şi reglează timpul şi temperatura conform specificaţiilor din tabelul următor. După ce ai terminat, apasă pe butonul Start.

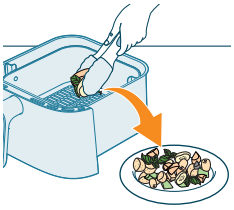
Preparate	Greutate (brută)	Timpul de preparare	Temperatură	Notă

Bucăţi congelate de pui	300 g/11 oz	17-20 min.	180°C		
Cartofi pai congelaţi	400 g/14 oz				
Aripi de pui congelate	450 g/16 oz	16-20 min.	200°C		
Chifteluţe de pui congelate	350 g/12 oz				
Ştiuleţi de porumb	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min.	180°C	-	3 bucăţi de ştiuleţi
Cartofi wedges	500 g/18 oz				
Doradă	500-600 g/18-21 oz	18-20 min.	200°C	-	2 bucăţi de peşte întreg
Cartof copt (în patru bucăţi)	350 g/12 oz				
Ciuperci întregi	200 g/7 oz	12-14 min.	200°C		
Creveţi mari nedecorticaţi	400 g/14 oz				
Brânză sau tofu la grătar	250 g/9 oz	15-18 min.	180°C	-	Întoarce brânza sau tofu pe grătar la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume	500 g/18 oz				

Notă:

- Alimentul situat sus în tabel trebuie plasat deasupra grătarului cu două niveluri iar al doilea aliment dedesubt.





6 După finalizarea procesului de gătire, utilizează mănuşi de cuptor şi cleşti pentru a scoate cu atenţie alimentele din coş.

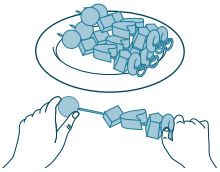
Atenţie

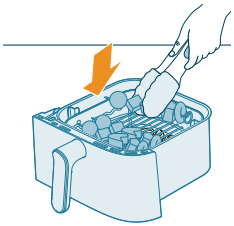
- **Ai grijă atunci când scoţi grătarul cu două niveluri, deoarece devine fierbinte în timpul gătitului.**

Utilizarea frigăruilor

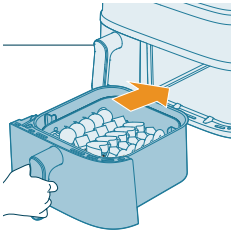
Frigăruile pot fi utilizate în combinaţie cu grătarul cu două niveluri.

1 Introdu carnea şi legumele dorite pe frigărui.



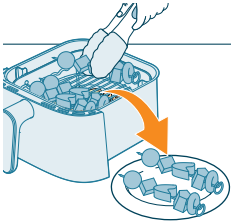


2 Aşează frigăruile în canelurile desemnate de pe grătarul cu două niveluri.



3 Reintrodu tava în aparat.

4 Setează ora şi temperatura în funcţie de tabelul specificat şi începe procesul de gătire.



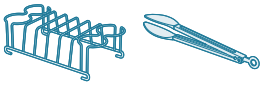
5 După finalizarea gătirii, utilizează mănuşi de cuptor şi cleşti pentru a scoate cu atenţie alimentele din coş.

Consultă tabelul pentru recomandări specifice privind timpii de preparare şi temperaturile.

Conţinutul coşului	Porţia	Timpul de preparare	Temperatură	Notă
5 frigărui cu mâncare	5 frigărui	15-18 min.	180°C	- Pune legumele amestecate pe fundul tăvii, iar frigăruile deasupra grătarului cu două niveluri.
Amestec de legume	500 g			

Utilizarea setului pentru mic dejun

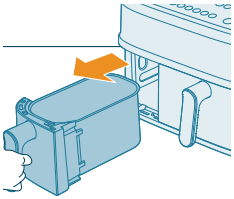
Setul pentru mic dejun este livrat cu următoarele modele: NA350/03, NA350/08.



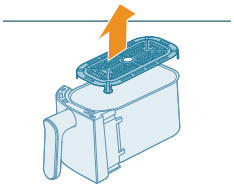
Setul pentru mic dejun permite gătirea simultană a până la patru ouă şi patru bucăţi de pâine prăjită.

Atenţie

- **Pentru a scoate în siguranţă ouăle gătite şi pâinea prăjită din setul pentru mic dejun, utilizează întotdeauna cleşti pentru a preveni orice risc potenţial de ardere.**



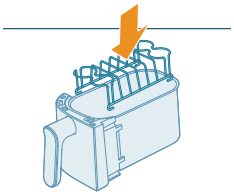
1 Scoateţi tava mică mic din aparat.



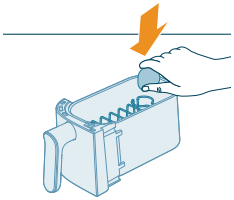
2 Scoate placa inferioară din tavă.

Notă:

- Dacă placa inferioară nu este scoasă, este posibil ca feliile de pâine prăjită să nu se potrivească corespunzător în tavă.



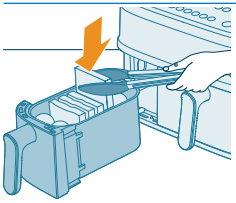
3 Pune setul pentru mic dejun în tava mică.



4 Pune până la patru ouă în setul pentru mic dejun şi introdu tava înapoi în aparat.

5 Reglează ora şi temperatura în funcţie de tabelul de alimente de mai jos şi apasă butonul de pornire.

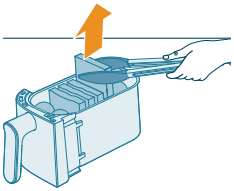
Set pentru micul dejun	Cantitatea	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
Ouă fierte tare	4 ouă	10-12 min.	180°C	- Gătește ouăle mai întâi. Adaugă pâinea prăjită la jumătatea procesului de gătire.
Ouă fierte moi	4 ouă	8-10 min.		
Pâine prăjită	5 buc.	5-6 min.		



6 La jumătatea procesului de gătire, adaugă feliile de pâine prăjită în setul pentru mic dejun și continuă să gătești.

Sugestie:

- Ia în considerare activarea memento-ului de agitare pentru a nu uita să adaugi pâinea prăjită.
- Dacă pâinea prăjită nu se potrivește în tavă, tai-o pe jumătate.



7 După ce gătitul este complet, utilizează cleşti pentru a scoate cu atenţie ouăle şi pâinea prăjită.

Te rugăm să consulţi tabelul de mai jos pentru perioadele şi temperaturile specifice de preparare.

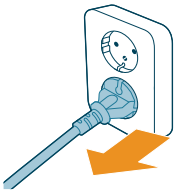
Curăţarea

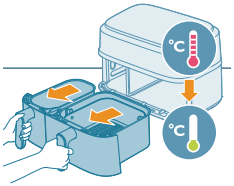
Avertisment

- **Lasă coşul, tava şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.**
- **Tava şi coşul aparatului au o suprafaţă antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curăţare abrazive, deoarece pot deteriora suprafaţa antiaderentă.**

Curăţă aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul şi grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză şi lasă aparatul să se răcească.





Sfat

- Scoate tava şi coşul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

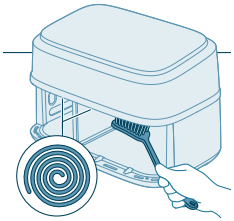
2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

3 Curăţă tava şi coşul în maşina de spălat vase. De asemenea, poţi să le cureţi cu apă fierbinte, detergent lichid de vase şi un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curăţare”).

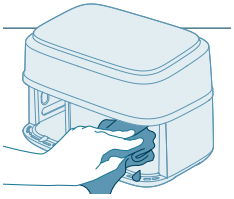
Sfat

- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coş, le poţi înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai uşor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul şi grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coş sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă şi detergent lichid de vase, utilizează o soluţie de degresant lichid.
- Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri duri, deoarece aceasta poate deteriora învelişul elementului de încălzire.

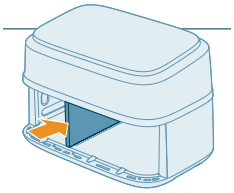
4 Pentru a preveni zgârieturile, şterge uşor exteriorul aparatului cu o cârpă neşifonată, curată şi moale. Începe cu o cârpă uşor umezită şi continuă cu una uscată, dacă este necesar.



5 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



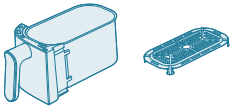
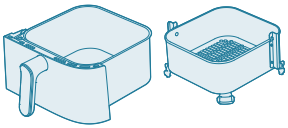
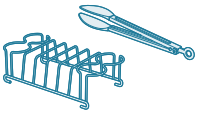
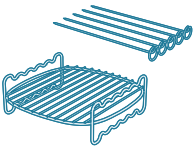
6 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.



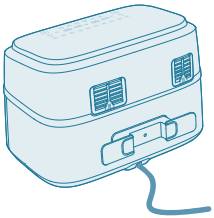
Note

- Dacă scoţi neintenţionat separatorul, care se află între tava mică şi cea mare, în timpul curăţării, asigură-te că îl pui înapoi în modul corect.

Tabel de curăţare

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Depozitarea



1. Scoate ştecherul din priză şi lasă aparatul să se răcească.
2. Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate şi uscate.
3. Înfăşoară cablul în jurul suportului de cablu de pe partea din spate a aparatului.

Note

- Când transporţi Airfryer, ţine-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a tăvilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detaşabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detaşabilă inferioară etc., sunt fixate înainte de transport şi/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poţi avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poţi rezolva problema cu ajutorul informaţiilor de mai jos, accesează **www.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereţii exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele şi butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coşul şi interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinţi pentru atingere.
		Dacă laşi aparatul pornit prea mult timp, unele porţiuni devin prea fierbinţi pentru a fi atinse. Aceste porţiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:
		Cât timp cunoşti care sunt zonele fierbinţi şi eviţi să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranţă.
Cartofii mei prăjiţi de casă nu ies conform aşteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obţine cele mai bune rezultate, foloseşte cartofi făinoşi proaspeţi. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conţine indicaţia că sunt adecvaţi pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coş este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu porneşte.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ştecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeaşi priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză şi verifică siguranţele.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curăţării cu unelte de curăţare dure şi/sau în timpul introducerii coşului).	Poţi preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coşului în tavă. Dacă introduci coşul în poziţie înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porţiuni de strat de acoperire. În acest caz, reţine că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenţie excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conţine încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăţă bine întotdeauna tava şi coşul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăţi de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipeşte.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un şervet înainte de a le introduce în coş.
Ecranul Airfryer afişează „E1”.	Aparatul s-a stricat/este defect.	Apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puţin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afişajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E4–E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecţiune.	Încearcă să deconectezi şi reconectezi dispozitivul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Përmbajtja

E rëndësishme 426
Riciklimi 428
Garancia dhe mbështetja 429
Hyrje 429
Përshkrim i përgjithshëm 429
Përshkrimi i funksioneve 430
Përpara përdorimit të parë 430
Përgatitjet para përdorimit të parë 430
Përdorimi i pajisjes 431
Aksesorët 441
Pastrimi 446
Vendruajtja 448
Zgjidhja e problemeve 449

E rëndësishme

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehjes.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehësi është i lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.
- Përpara përdorimit të parë, foleja e mbajtjes së kordonit duhet të montohet në pajisje.

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.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për telekomandim.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvoje dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- Meqenëse kjo Airfryer ka dy ndarje për gatim, fuqia e saj elektrike është e madhe. Mos përdorni pajisje të tjera të fuqishme në të njëjtin qark njëkohësisht (p.sh., çajnikë, skara elektrike dhe pajisje të ngjashme). Përndryshe, mund të ndodhë që siguresa në instalimet e shtëpisë të reagojë dhe rryma në këtë prizë të ndërpritet.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesorë origjinalë të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tava, koshi dhe aksesorët e vendosur brenda dhomës 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.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca nxehëse, skaji i pjesëve metalike dhe mburoja e spërkatjes.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Bëni kujdes kur gatuani 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 aksesorët të bien.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

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" ofron një garanci dy vjeçare pas blerjes të këtij produkti. 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 ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen e internetit **www.philips.com/support**.

Hyrje

Urime dhe mirëseardhje në familjen Philips!

Airfryer me dy kosha ju lejon të përgatisni dy përbërës të vakteve tuaja në të njëjtën kohë. Mund të sinkronizoni kohët e gatimit të përbërësve, domethënë nëse dy përbërësit e ndryshëm kërkojnë dy kohë të ndryshme gatimi, mund ta përfundoni gatimin në të njëjtën kohë. Koshat asimetrikë ju mundësojnë të përshtatni më mirë proporcionin e përbërësve tuaj që shkojnë në vaktin tuaj. Koshi i madh është optimal për ushqime, patate të skuqura dhe gjithçka që ju pëlqen më shumë. Përdorni koshin më të vogël për shoqëruese, perime dhe ushqime çasti.

Vjen me aplikacionin NutriU që ju jep udhëzime hap pas hapi dhe qindra vakte të shijshme me cilësime specifike për AirFryer me dy kosha. Shkarkoni aplikacionin duke përdorur kodin QR në pako.

Përshkrim i përgjithshëm

1 Paneli i kontrollit
   a Temperatura lart
   b Temperatura poshtë
   c Butoni i ndezjes/fikjes
   d Treguesi i rikujtimit për tundjen e tiganit të vogël
   e Butoni i tiganit të vogël
   f Butoni i kthimit pas
   g Butoni i funksionit të kohës
   h Butoni i funksionit të kopjimit
   i Butoni i rikujtesës së tundjes
   j Butoni i tiganit të madh
   k Treguesi i rikujtimit për tundjen e tiganit të madh
   l Butoni i ndezjes/fikjes
   m Butoni i uljes së kohës
   n Butoni i rritjes së kohës
   o Butonat e preseteve
2 Pjata e poshtme për tiganin e vogël
3 Tigani i vogël
4 Koshi për tiganin e madh
5 Tigani i madh
6 Shtresë dyshe me hell (vetëm NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Set mëngjesi (vetëm NA350/03, NA350/08)
8 Mbajtësja e kordonit
9 Kordoni elektrik
10 Daljet e ajrit

Përshkrimi i funksioneve

Funksioni i kopjimit

Mund të vendosni kohën dhe temperaturën për një tigan dhe të kopjoni cilësimin me tiganin tjetër duke shtypur butonin e funksionit të kopjimit.

Funksioni i kohës

Mund të vendosni kohën dhe temperaturën individualisht për çdo tigan dhe duke zgjedhur butonin e funksionit të kohës, të dy tiganët do të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë.

Rikujtesa e tundjes

Duke shtypur butonin e rikujtimit të tundjes, aktivizoni rikujtimin e tundjes. Kjo do të thotë që pas gjysmës së kohës së gatimit pajisja ju kujton tundjen ose rrotullimin e ushqimit.

Presetet

Mund të zgjidhni nga 8 presete. Presetet janë programe gatimi që japin rekomandime për temperaturën dhe kohën e gatimit bazuar në një sasi të caktuar ushqimi. Për detaje të mëtejshme shihni kapitullin “Gatimi me presete”.

Butoni prapa

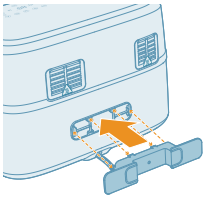
Përdorni butonin prapa nëse keni zgjedhur gabimisht presetin e gabuar.

Njoftimet zanore

Ndonjëherë mund të dëgjoni një tingull, për shembull kur pajisja ka përfunduar gatimin, ose kur kërkohet një veprim gjatë gatimit, p.sh., tundja ose rrotullimi i ushqimit.

Përpara përdorimit të parë

1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
3 Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë (shih kapitullin "Pastrimi").
4 Lidheni mbajtësen e kordonit në zonën e caktuar në pjesën e pasme të pajisjes duke e klikuar në vend.



Kujdes

- **Mbajtësja e kordonit shërben gjithashtu si ndarëse, duke krijuar distancë midis pajisjes dhe murit për të parandaluar akumulimin e nxehtësisë.**

Përgatitjet para përdorimit të parë

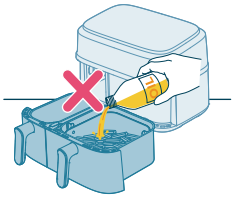
Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

Shënim

- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur pranë apo poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët.

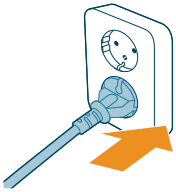
Përdorimi i pajisjes

Skuqja me ajër

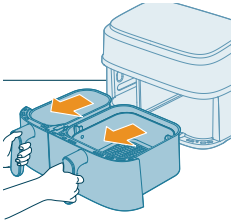


Kujdes

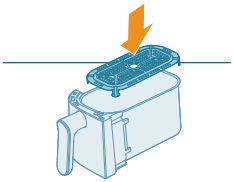
- **Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.**
- **Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose rrotullat. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.**
- **Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.**
- **Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.**
- **Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.**



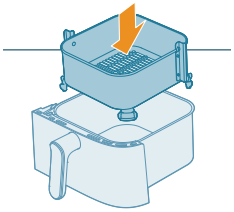
1 Futeni spinën në prizë.



2 Hiqeni tiganin me kosh nga pajisja duke e tërhequr dorezën.



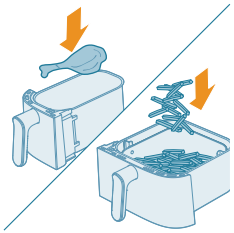
3 Vendoseni pjatën e poshtme në një tigan të vogël.



4 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

Shënim

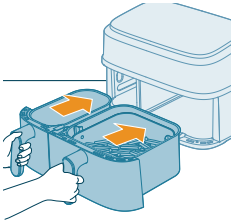
- Sigurohuni që kapakët e koshit të jenë vendosur saktë në anën e djathtë dhe të majtë kur e futni në tigan. Nëse e rrotulloni gabimisht me 90 gradë, koshi nuk do të futet në tigan.
- Është normale të ushtroni pak forcë për të vendosur koshin në tigan.



5 Vendosini përbërësit në kosh.

Shënim

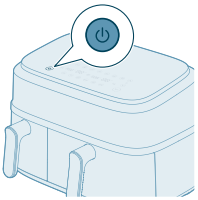
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



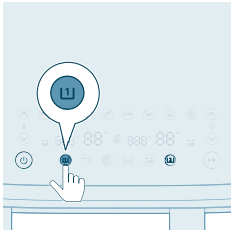
6 Kthejini sërish tiganët në Airfryer.

Kujdes

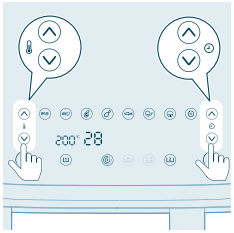
- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



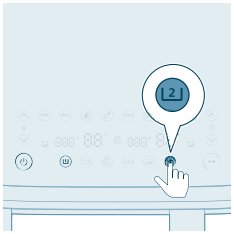
7 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.



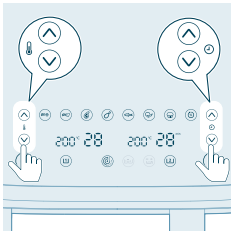
8 Zgjidhni tiganin e vogël. Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e majtë fillon të pulsojë.



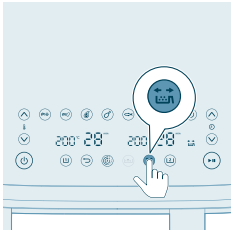
9 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.



10 Zgjidhni tiganin e madh.



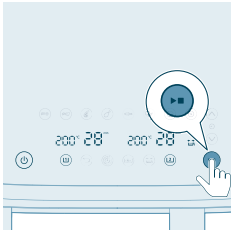
11 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.



12 Shtypni butonin e rikujtimit të tundjes për t'ju kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit.

Shënim

- Mund të aktivizoni ose çaktivizoni rikujtimin e tundjes në çdo kohë gjatë gatimit, duke zgjedhur tiganin përkatës dhe më pas duke shtypur butonin e rikujtimit të tundjes.

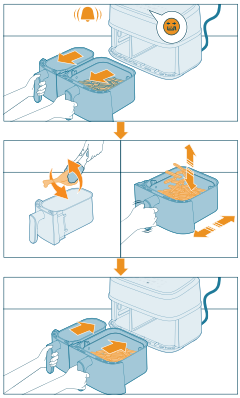


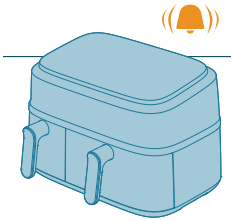
13 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të nisur procesin e gatimit.

Shënim:

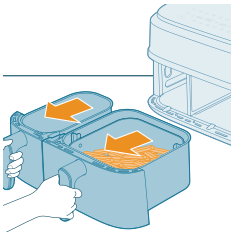
- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Shihni tabelën e ushqimit për cilësimet bazë të gatimit për lloje të ndryshme ushqimesh.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke zgjedhur tiganin dhe më pas duke klikuar butonat lart ose poshtë.
- Nëse dëshironi që të dy tiganët të ndalojnë gatimin, thjesht shtypni butonin e ndezjes/fikjes.
- Shtypni përsëri butonin e ndezjes/fikjes. Të dy tiganët vazhdojnë gatimin.

- Nëse dëshironi që vetëm një tigan ta ndalojë gatimin, zgjidhni fillimisht tiganin përkatës dhe më pas shtypni butonin e ndezjes/fikjes.
- Shtypni sërish butonin e ndezjes/fikjes dhe tigani përkatës vazhdon gatimin.
- Pajisja është automatikisht në modalitetin e pauzës kur hiqni njërin tigan. Procesi i gatimit vazhdon kur e vendosni tiganin përsëri në pajisje.
- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të tundur përbërësit, nxirreni tiganin me kosh dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.





14 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



15 Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Kujdes

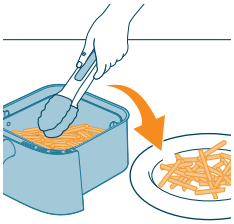
- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

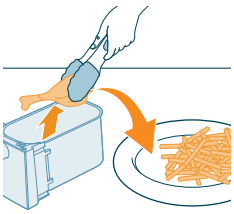
Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

Këshillë

- Mund ta mbani ushqimin të ngrohtë në Airfryer duke vendosur temperaturën në 80 gradë dhe përshtatni kohën për aq kohë sa dëshironi të mbani ushqimin të ngrohtë. Ju rekomandojmë të mos e mbani ushqimin të ngrohtë për më shumë se 30 minuta pasi cilësia e ushqimit mund të ulet.
- Nëse ushqimet si patatet e skuqura humbasin vetinë krokante gjatë modalitetit të mbajtjes ngrohtë, ose shkurtoni kohën e mbajtjes ngrohtë duke e fikur pajisjen më herët ose bëjini krokante për 2-3 minuta në temperaturë 180°C.





16 Hiqni me kujdes përbërësit (p.sh. patate të skuqura) nga tigani me mashë skare.

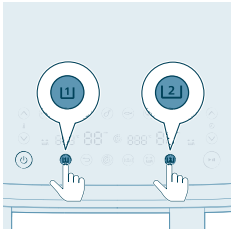
Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit pasi koshi mund të bjerë nga tigani.**
- **Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

Shënim

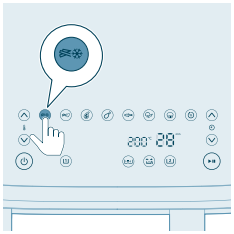
- Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.
- Vaji i tepërt ose yndyra e përdorur nga përbërësit mblidhen në fund të tiganit.
- Në varësi të llojit të përbërësve në gatim, mund të dëshironi ta derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e përdorur jashtë tiganit pas çdo grupi ose përpara tundjes a rifutjes së koshit në tigan. Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Mbani doreza të sigurta për furrë për derdhjen e tepricës së vajit apo yndyrës së përdorur. Kthejeni koshin në tigan.

Gatimi me presete



1 Ndiqni hapat 1–6 në kapitullin "Skuqja me ajër".

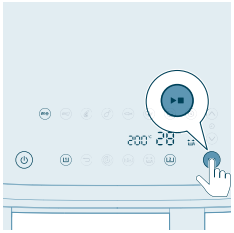
2 Zgjidhni tiganin me të cilin dëshironi të gatuani.



3 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin prapa dhe zgjidhni presetin e duhur.



4 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes.

Shënim

- Mund të gatuani me një preset në një tigan dhe me cilësime manuale në tiganin tjetër. Mund të gatuani gjithashtu me presete të ndryshme në secilin tigan dhe të zgjidhni funksionin e kohës për të përfunduar procesin e gatimit për të dy tiganët në të njëjtën kohë.

Shënim: Në tabelën e mëposhtme mund të gjeni më shumë informacion rreth preseteve.

Tigani i madh

Presetet	Ikona	Temperatura	Koha (min)	Pesha (maksimumi)	Shënim
Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira		200°C	28	800g / 28oz	- Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira, si p.sh. patate të ngrira për skuqje, copa patatesh, patate të valëzuara etj. - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Patate të freskëta		180°C	32	800g / 28oz	- Përdorni patate me përmbajtje të lartë niseshteje. - 10x10mm / 0,4x0m4 në prerje të trashë. - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Kofshë pule		200°C	25	8–10 fije	- 120 g–130 g / 4–5 oz për çdo fije. - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk i tërë		180°C	22	600g / 21oz	- Peshk i plotë me 300 g/11 oz secili dhe kthejeni një herë gjatë gatimit
Thela mishi		200°C	20	600g / 21oz	- Fetë me trashësi 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz secila fetë - Deri në 3 thela mishi pa kockë - Kthejeni një herë
Perime të përziera		180°C	22	1000g / 35oz	- Të prera trashë - Perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë)

Presetet	Ikona	Temperatura	Koha (min)	Pesha (maksimumi)	Shënim
Kek		140°C	50	1000g / 35oz	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL (199x189x80 mm) për tiganin e madh
Ringrohje		160°C	5	-	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit

Tigani i vogël

Presetet	Ikona	Temperatura	Koha (min)	Pesha (maksimumi)	Shënim
Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira		200°C	25	300g / 11oz	- Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira, si p.sh. patate të ngrira për skuqje, copa patatesh, patate të valëzuara etj. - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Patate të freskëta		180°C	30	300g / 11oz	- Përdorni patate me miell. - 10x10mm / 0,4x0m4 në prerje të trashë. - Zhyteni për 30 minuta në ujë, thajeni dhe më pas shtoni ¼ deri në 1 lugë gjelle vaj. - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Kofshë pule		200°C	28	4–5 fije	- 120 g–130 g / 4–5 oz për çdo fije. - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk i tërë		180°C	23	300g / 11oz	- Peshk i plotë me 300 g/11 oz secili dhe kthejeni një herë gjatë gatimit
Thela mishi		200°C	20	400g / 14oz	- Fetë me trashësi 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz secila fetë - Deri në 2 thela mishi pa kockë - Kthejeni një herë
Perime të përziera		180°C	25	400g / 14oz	- Të prera trashë - Perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë)
Kek		160°C	20	6 filxhanë për kifle	- Përdorni gota për kifle
Ringrohje		160°C	5	-	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Për tiganin e madh ju nevojiten 800 g / 28 oz dhe për tiganin e vogël 300 g / 11 oz patate të qëruara.
- Zgjidhni një variete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
- Është më mirë të skuqni patate të skuqura në porcione deri në 800 g / 28 oz për një rezultat të njëtrajtshëm. Sasi më të mëdha të patatesh të skuqura priren të jenë më pak krokante sesa pjesët më të vogla.

1 Qërojini patatet dhe pritini në formë për skuqje (10x10 mm / 0,4x0,4 në trashësi).

2 Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.

3 Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.

4 Hidhni një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.

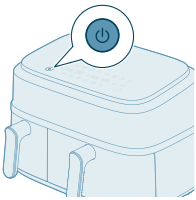
5 Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji të mbetet në tas.

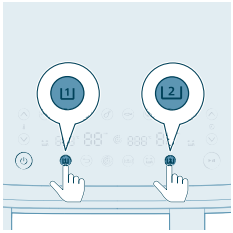
Shënim

- Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në kosh, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

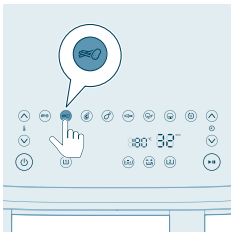
6 Hidhini patatet e prera në kosh.

7 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.



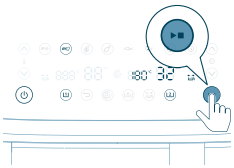


8 Zgjidhni një tigan.



9 Zgjidhni presetin për "Patate të skuqura shtëpie".

10 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes.
11 Tundeni dy herë tiganin kur dëgjoni sinjalin akustik të rikujtimit për tundje.



Tryeza e ushqimit

Tryeza më poshtë ju ndihmon të zgjidhni cilësimet bazë për llojet e ushqimit që dëshironi të përgatisni.

Shënim

- Vini re se këto cilësime janë sugjerime. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë, si dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimin optimal për përbërësit tuaj.
- Kur përgatitni një sasi më të madhe ushqimi (p.sh. patate të skuqura, karkaleca deti, fije peshku, ushqime çasti të ngrira), tundini, kthejini ose trazojini përbërësit në tigan 2–3 herë për të arritur një rezultat të njëtrajtshëm.

Tigani i madh

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temper-atura	Shënim
Patate të skuqura të ngrira (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini dy herë në mes
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180°C	- Tundini, kthejini ose trazojini dy herë në mes
Kroketa të ngrira pule	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	1–4 qofte	11–18	200°C	- Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	1200g / 42oz	55–60	150°C	- Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	1–4 thela	15–20	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz)	2–10 copë	11–15	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	2–10 copë	17–27	180°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shënim
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	1–5 copë	15–25	180°C	- Kthejeni në gjysmë të kohës
Pulë e plotë	1200g / 42oz	60–70	180°C	
Peshk i plotë (rreth 300–400 g / 11–14 oz)	1–3 copë	20–25	180°C	
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	1–5 copë	25–32	160°C	
Perime të përziera (të prera trashë)	200–1000 g / 7–28 oz	10–22	180°C	- Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kifle (rreth 50 g / 1,8 oz	1–9 gota	13–15	160°C	- Përdorni gota për kifle
Kek	500g / 18oz	50–60	140°C	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL - Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni kekun
Bukë/role të pjekura paraprakisht (rreth 60 g / 2 oz)	1–6 copë	6–8	200°C	
Bukë shtëpie	550g / 28oz	45–55	150°C	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL - Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet - Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën

Tigani i vogël

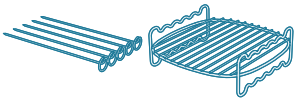
Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shënim
Patate të skuqura të ngrira (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini dy herë në mes
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180°C	- Tundini, kthejini ose trazojini dy herë në mes
Kroketa të ngrira pule	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temper-atura	Shënim
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200°C	- Kthejeni në gjysmë të kohës
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz)	2–6 copë	11–15	200°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	2–5 copë	17–28	180°C	- Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	1–3 copë	20–30	180°C	- Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i plotë (rreth 300–400 g / 11–14 oz)	1 copë	20–25	180°C	
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	1–2 copë	25–32	160°C	
Perime të përziera (të prera trashë)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180°C	- Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës - Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kifle (rreth 50 g / 1,8 oz	2–6 gota	13–20	160°C	- Përdorni gota për kifle
Bukë/role të pjekura paraprakisht (rreth 60 g / 2 oz)	1–3 copë	6–8	200°C	

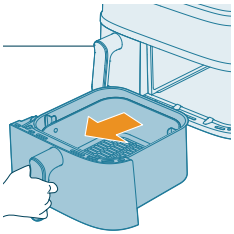
Aksesorët

Përdorimi i shtresës dyshe

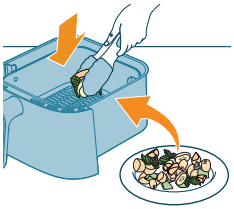
Shtresa dyshe dhe helli vijnë me modelet e mëposhtme: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Shtresa dyshe është aksesor i dobishëm që mundëson gatimin në dy nivele, por është i përputhshëm vetëm me tiganin e madh.



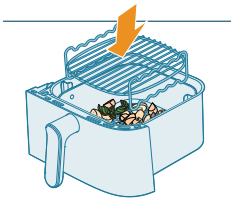
1 Hiqeni tiganin e madh nga pajisja.



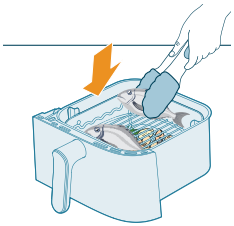
2 Vendosni ushqimin e dëshiruar në shportë.

Shënim:

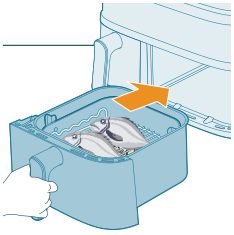
- Referojuni tabelës së ushqimeve më poshtë për artikujt e rekomanduar për të gatuar me shtresë dyshe.



3 Vendoseni shtresën dyshe sipër ushqimit në shportë.



4 Shtoni pjesën e dytë të ushqimit në shtresën dyshe.



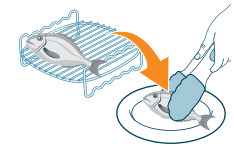
5 Futeni tiganin në pajisje dhe rregulloni kohën dhe temperaturën siç specifikohet në tabelën e mëposhtme. Pasi të jetë gati, shtypni butonin e fillimit.

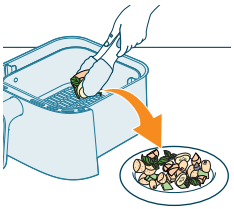
Gatimet	Pesha (e pagatuar)	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim

Kroketa të ngrira pule	300g / 11oz	17–20 min	180°C		
Patate të holla të ngrira	400g / 14oz				
Krahë të ngrira pule	450g / 16oz	16–20 min	200°C		
Qofte të ngrira pule për hamburger	350g / 12oz				
Kallinj misri	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	-	3 kallinj misri
Patate të prera trashë	500g / 18oz				
Kocë	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	-	2 peshq të plotë
Patate e pjekur (prerë në katërsh)	350g / 12oz				
Kërpudha të plota	200g / 7oz	12–14 min	200°C		
Karkaleca deti të paqëruar	400g / 14oz				
Djathë skare ose tofu	250g / 9oz	15–18 min	180°C	-	Kthejeni djathin e skarës ose tofun në gjysmë të kohës së gatimit
Perime të përziera	500g / 18oz				

Shënim:

- Ushqimi i renditur lart në tabelë duhet të vendoset në nivelin e sipërm të shtresës dyshe dhe ushqimi i dytë në nivelin e poshtëm.





6 Pas përfundimit të gatimit, përdorni doreza furre dhe mashë për të hequr me kujdes ushqimin nga shporta.

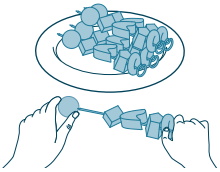
Kujdes

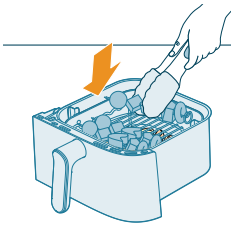
- **Kini kujdes kur hiqni shtresën dyshe pasi nxehet gjatë gatimit.**

Përdorimi i hellit

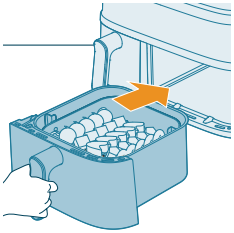
Helli mund të përdoret në kombinim me shtresën dyshe.

1 Përshkoni mishin dhe perimet e dëshiruara në hell.



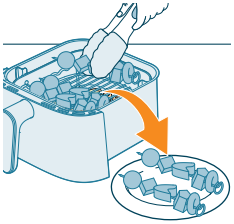


2 Vendosni hejet në brazdat e caktuara në shtresën dyshe.



3 Vendoseni sërish tiganin në pajisje.

4 Vendosni kohën dhe temperaturën sipas tabelës së specifikuar dhe nisni gatimin.



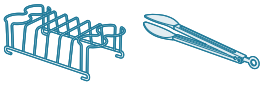
5 Pas përfundimit të gatimit, përdorni doreza furre dhe mashë për të hequr me kujdes ushqimin nga shporta.

Referojuni tabelës për rekomandime specifike për kohën dhe temperaturat e gatimit.

Përmbajtja e shportës	Racioni	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
5 heje me ushqime	5 heje	15–18 min	180°C	- Në fund të tiganit vendosim perimet e përziera, ndërsa hejet sipër shtresës dyshe.
Perime të përziera	500 g			

Përdorimi i setit të mëngjesit

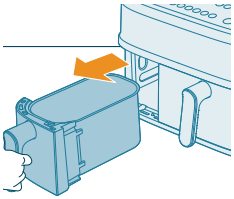
Seti i mëngjesit vjen me modelet e mëposhtme: NA350/03, NA350/08.



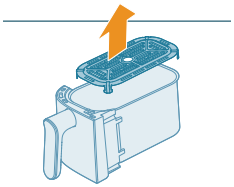
Seti i mëngjesit ju lejon të gatuani deri në katër vezë dhe katër bukë të thekura njëherësh.

Kujdes

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



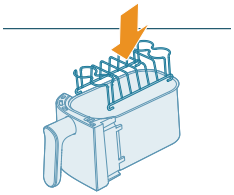
1 Nxirrni tiganin e vogël nga pajisja.



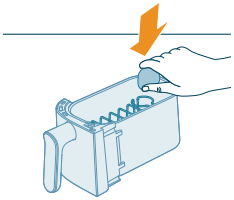
2 Nxirrni pllakën e poshtme nga tigani.

Shënim:

- Nëse pllaka e poshtme nuk hiqet, fetat e bukës mund të mos futen siç duhet në tigan.



3 Vendoseni setin e mëngjesit në tiganin e vogël.

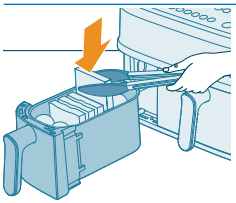


4 Vendosni deri në katër vezë në setin e mëngjesit dhe futeni sërish tiganin në pajisje.

5 Rregulloni kohën dhe temperaturën sipas tabelës së ushqimeve më poshtë dhe shtypni butonin e fillimit.

Seti i mëngjesit	Sasia	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim

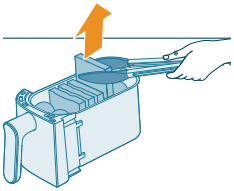
Vezë të ziera fort	4 vezë	10–12 min	180°C	- Gatuani vezët përpara. Shtoni bukën e thekur në gjysmë të gatimit.
Vezë të ziera lehtë	4 vezë	8–10 min		
Bukë e thekur	5 copë	5–6 min		



6 Në gjysmë të gatimit, shtoni fetat e bukës në setin e mëngjesit dhe vazhdoni gatimin.

Këshillë:

- Kini parasysh të aktivizoni kujtesën e tundjes që të mos harroni shtimin e bukës.
- Nëse tigani nuk e nxë bukën, priteni përgjysmë.



7 Me përfundimin e gatimin, përdorni mashë për të hequr me kujdes vezët dhe bukën e thekur.

Referojuni tabelës së ushqimeve më poshtë për kohët dhe temperaturat specifike të gatimit.

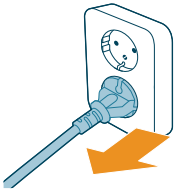
Pastrimi

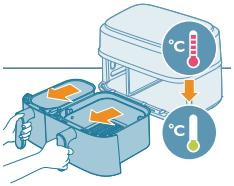
Paralajmërim

- **Lëreni shportën, tiganin dhe pjesën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.**
- **Tava dhe koshi i pajisjes kanë një shtresë që nuk ngjit. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.**

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.





Këshillë

- Hiqni tiganin dhe shportën që Airfryer të ftohet më shpejt.

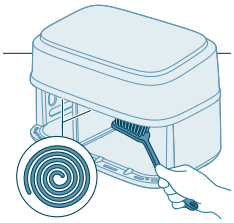
2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

3 Pastroni tiganin, shportën në një makinë enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

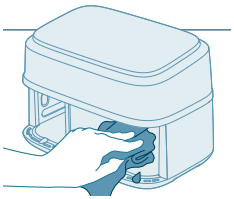
Këshillë

- Nëse në tigan ose në kosh ka mbetje ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.

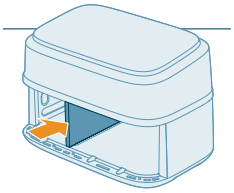
4 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të pa rrudhosur, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



5 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.



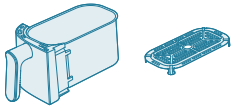
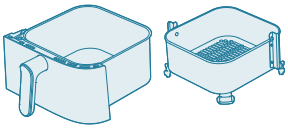
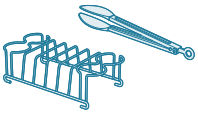
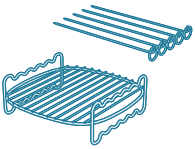
6 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.



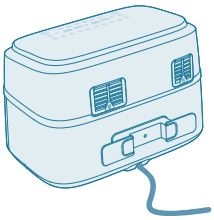
Shënim

- Në rast se gjatë pastrimit e nxirrni pa dashje ndarësin që ndodhet midis tepsisë së vogël dhe të madhe, sigurohuni që ta vendosni sërish në mënyrën e duhur.

Tryeza e pastrimit

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Vendruajtja



1. Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
2. Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.
3. Mbështilleni kordonin rreth mbajtëses së caktuar të kordonit në anën e pasme të pajisjes.

Shënim

- Kur e transportoni Airfryer, mbajeni gjithmonë horizontalisht që tiganët të mos ju bien pa dashje, çka dhe mund t'i dëmtojë.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të Airfryer, p.sh. rrjeta e heqshme fundore etj., të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.philips.com/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.
		Tigani, koshi dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	Ndiqni udhëzimet në 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.	Ndiqni 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.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatuani përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.
Ekrani i fritezës tregon "E1".	Pajisja është e prishur / ka defekte.	Telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
	Friteza 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 "E1", telefonojini linjës së shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
Ekrani i fritezës tregon "E4–E12".	Pajisja mund të ketë defekt.	Mundohuni ta hiqni e rifutni në prizë pajisjen. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.

Kazalo

Pomembno 451
Recikliranje 453
Jamstvo in podpora 453
Uvod 453
Splošni opis 454
Opis funkcij 454
Pred prvo uporabo 455
Priprava pred prvo uporabo 455
Uporaba aparata 455
Dodatki 466
Čiščenje 471
Shranjevanje 473
Odpravljanje težav 474

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na košari za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.
- Pred prvo uporabo na aparat namestite prostor za shranjevanje kabla.

Opozorilo

- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico, zaščiteno z odklopnikom za ozemljitveni tok.
- Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in 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 med delovanjem lahko postanejo vroče.
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.
- Posode nikoli ne napolnite z oljem.
- Ta Airfryer ima dve komori za pripravo hrane, zato porablja veliko električne energije. Na istem tokokrogu istočasno ne uporabljajte drugih velikih porabnikov električne energije (npr. grelnikov vode, električnih žarov ipd.). Sicer se lahko odzove električni odklopnik v hišni instalaciji in vtičnica neha dovajati energijo.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 ºC in 40 ºC.
- Preden priključite aparat v električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda, košara in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.

Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.

- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščeni servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve.
- Odstranite zažgane ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element, robovi kovinskih delov in zaščita pred brizganjem so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v cvrtniku Airfryer 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.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

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

Versuni daje dveletno jamstvo za ta izdelek (po nakupu). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Če potrebujete več informacij ali želite uveljaviti jamstvo, obiščite naše spletno mesto **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo in dobrodošli v Philipsovi družini!

Airfryer z dvema košarama vam omogoča, da istočasno pripravite dve sestavini obroka. Čas priprave sestavin lahko uskladite, torej če sestavini zahtevata različen čas priprave, lahko pripravo zaključite istočasno. Asimetrični košari vam omogočata lažjo oblikovanje porcij sestavin za obrok. Večja košara je idealna za glavne jedi, ocvrti krompirček in vse vaše najljubše jedi. Manjšo košaro uporabljajte za priloge, zelenjavo in prigrizke.

Priložena je aplikacija NutriU, ki vam nudi navodila po korakih in na stotine slastnih jedi z ustreznimi nastavitvami za vaš Airfryer z dvema košarama. Aplikacijo prenesite z uporabo kode QR na embalaži.

Splošni opis

1 Nadzorna plošča
   a Zvišanje temperature
   b Znižanje temperature
   c Gumb za vklop/izklop
   d Indikatorja opomnika za pretresanje male posode
   e Gumb za malo posodo
   f Gumb za nazaj
   g Gumb za funkcijo časovnega načrtovanja
   h Gumb za funkcijo kopiranja
   i Gumb za opomnik za pretresanje
   j Gumb za veliko posodo
   k Indikatorja opomnika za pretresanje velike posode
   l Gumb za ustavitev/zagon
   m Gumb za skrajšanje časa
   n Gumb za podaljšanje časa
   o Gumbi za prednastavitve
2 Spodnja plošča za malo posodo
3 Mala posoda
4 Košara za veliko posodo
5 Velika posoda
6 Dvonivojska rešetka z nabodali (samo NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Komplet za zajtrk (samo NA350/03, NA350/08)
8 Držalo za kabel
9 Napajalni kabel
10 Odvodi zraka

Opis funkcij

Funkcija kopiranja

Čas in temperaturo lahko nastavite za eno posodo ter nastavitev kopirate za drugo posodo s pritiskom gumba za funkcijo kopiranja.

Funkcija časovnega načrtovanja

Za vsako posodo lahko nastavite drugačen čas in temperaturo in če pritisnete gumb za funkcijo časovnega načrtovanja, bosta posodi zaključili pripravo istočasno.

Opomnik za pretresanje

Opomnik za pretresanje omogočite s pritiskom gumba za opomnik za pretresanje. To pomeni, da vas aparat na polovici priprave opomni, da pretresete ali obrnete hrano.

Prednastavitve

Izbirate lahko med 8 prednastavitvami. Prednastavitve so programi priprave s priporočilom temperature in časa priprave glede na določeno količino hrane. Za več podrobnosti glejte poglavje "Priprava s prednastavitvami".

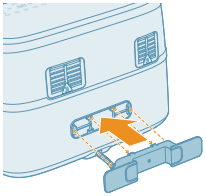
Gumb za nazaj

Gumb za nazaj uporabite, če pomotoma izberete napačno prednastavitev.

Zvočna obvestila

Včasih boste zaslišali zvok, ko aparat na primer konča s pripravo ali ko je med pripravo potrebno posredovati, npr. jed pretresti ali obrniti.

Pred prvo uporabo



1 Odstranite vso embalažo.
2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
3 Pred prvo uporabo aparat temeljito očistite (glejte poglavje "Čiščenje").
4 Držalo za kabel pritrdite na ustrezni predel na hrbtni strani aparata tako, da se zaskoči na mesto.

Previdno

- **Držalo za kabel služi tudi kot distančnik in zagotavlja razmik med aparatom in steno, kar preprečuje kopičenje toplote.**

Priprava pred prvo uporabo

Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

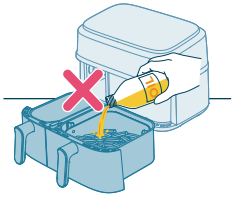
Opomba

- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.
- Delujočega aparata ne postavljajte ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.

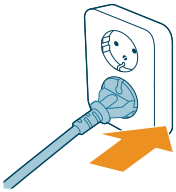
Uporaba aparata

Cvrtje z vročim zrakom

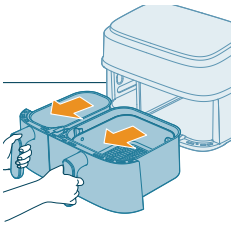
Previdno



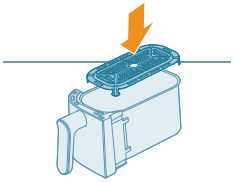
- **To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.**
- **Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje ali gumbe. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.**
- **Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.**
- **Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.**
- **Predgrevanje aparata ni potrebno.**



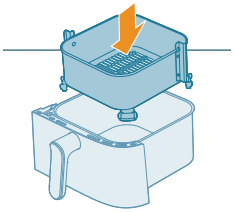
1 Vtič vklopite v stensko vtičnico.



2 Posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da povlečete ročaj.



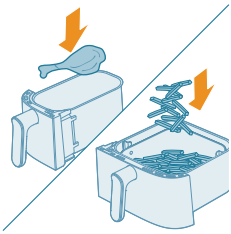
3 V malo posodo dajte spodnjo ploščo.



4 Košaro dajte v veliko posodo.

Opomba

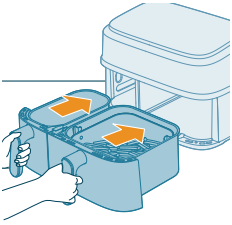
- Ko košaro vstavljate v posodo, se prepričajte, da sta jezička košare pravilno postavljena levo in desno. Če košaro pomotoma zasukate za 90 stopinj, je ni mogoče vstaviti v posodo.
- Za vstavitev košare v posodo je potrebne nekaj sile.



5 Sestavine položite v košaro.

Opomba

- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici s hrano".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica s hrano", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to poslabša kakovost pripravljene hrane.

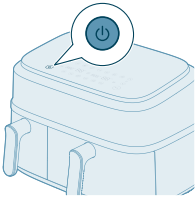


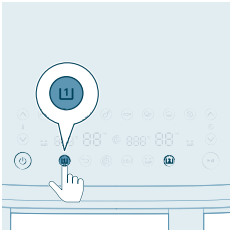
6 Posodi dajte nazaj v Airfryer.

Previdno

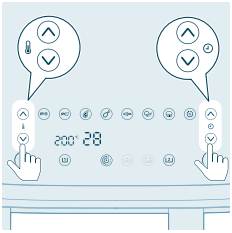
- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

7 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.

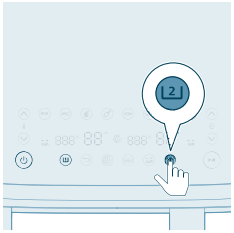




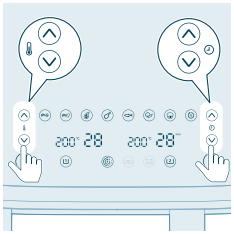
8 Izberite malo posodo. Utripati začne indikator časa in temperature na levi strani.



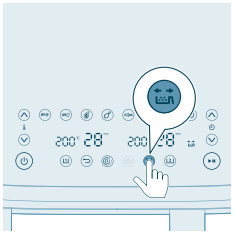
9 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.



10 Izberite veliko posodo.



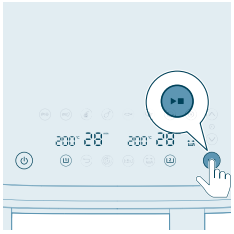
11 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.



12 Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite, da vas aparat opomni, da med pripravo pretresete hrano.

Opomba

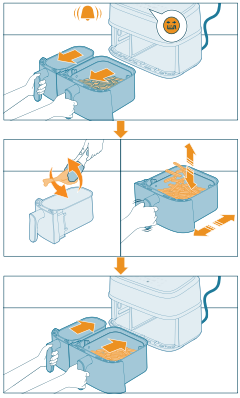
- Opomnik za pretresanje lahko omogočite ali onemogočite kadarkoli med pripravo tako, da izberete ustrezno posodo in nato pritisnete gumb za opomnik za pretresanje.



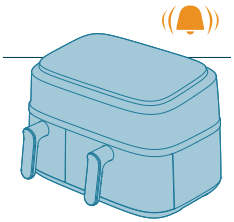
13 Pritisnite gumb za zagon/ustavitev, za zaženete pripravo.

Opomba:

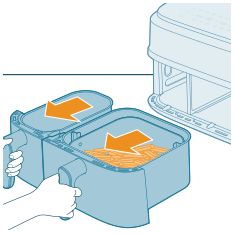
- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Glejte preglednico s hrano za osnovne nastavitve priprave različnih vrst hrane.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo tako, da izberete posodo in nato pritiskate gumb za navzgor ali navzdol.
- Če želite, da obe posodi začasno ustavita pripravo, enostavno pritisnite gumb za zagon/ustavitev.
- Znova pritisnite gumb za zagon/ustavitev. Obe posodi nadaljujeta s pripravo.
- Če želite, da samo ena posoda začasno ustavi pripravo, izberite ustrezno posodo in nato pritisnite gumb za zagon/ustavitev.
- Znova pritisnite gumb za zagon/ustavitev in ustrezna posoda bo nadaljevala s pripravo.
- Ko izvlečete posodo, se aparat samodejno preklopi v načinu premora. Priprava se nadaljuje, ko posodo vstavite nazaj v aparat.



- Nekatere sestavine je treba pretresti ali obrniti na polovici časa priprave (glejte "Preglednico s hrano"). Če želite pretresti sestavine, izvlecite posodo s košaro in jo pretresite nad koritom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.



14 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



15 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- **Posoda cvrtnika Airfryer je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.

Nasvet

- Hrano lahko v cvrtniku Airfryer ohranite toplo tako, da nastavite, kako dolgo naj hrana topla ter temperaturo 80 stopinj. Priporočamo, da hrane ne ohranjate tople dlje kot 30 minut, saj se lahko poslabša njena kakovost.
- Če hrana (npr. ocvrt krompirček) med ohranjanjem toplote izgubi preveč hrustljavosti, bodisi skrajšajte čas ohranjanja toplote tako, da prej izklopite aparat, bodisi jo pozneje še za 2–3 minute cvrite/pecite na temperaturi 180 °C.

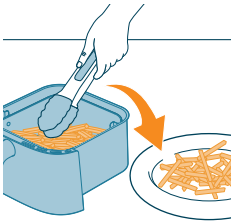
16 Sestavine (npr. krompirček) previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

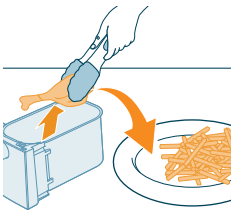
Previdno

- **Ko odstranjujete sestavine, ne nagnite posode, saj lahko košara pade iz nje.**
- **Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v cvrtniku Airfryer lahko iz posode izhaja para.**

Opomba

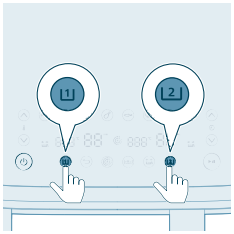
- Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih dvignite s prijemalkami.



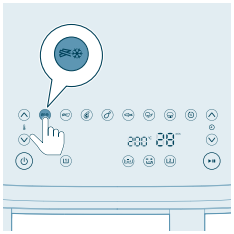


- Odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin se nabira na dnu posode.
- Odvisno od vrste sestavin, ki jih pripravljate, boste morda želeli po pripravi vsake porcije ali pred pretresanjem ali zamenjavo košare v posodi previdno odliti odvečno olje ali raztopljeno maščobo. Košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino. Ko odlivate odvečno olje ali raztopljeno maščobo, uporabljajte zaščitne rokavice za peko. Košaro vrnite v posodo.

Priprava s prednastavitvijo



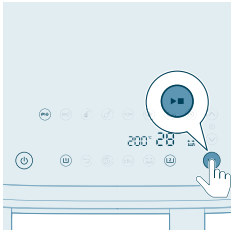
1 Sledite korakom od 1 do 6 v poglavju "Cvrtje z vročim zrakom".
2 Izberite posodo, v kateri želite pripraviti jed.



3 Izberite prednastavitev.

Nasvet

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj in nato izberite želeno nastavitev.



4 Pritisnite gumb za zagon/ustavitev, da zaženete pripravo.

Opomba

- V eni posodi lahko pripravljate s prednastavitvijo, v drugi pa z ročnimi nastavitvami. Jedi lahko pripravite tudi tako, da se prednastavitvi med posodama razlikujeta, in izberete funkcijo časovnega načrtovanja, da se priprava v obeh posodah zaključi istočasno.

Opomba: V naslednji preglednici vam je na voljo več informacij o prednastavitvah.

Velika posoda

Prednastavitve	Ikona	Temperatura	Čas (min)	Teža (največ)	Opomba
Zamrznjeni krompirjevi prigrizki		200 °C	28	800 g/28 oz	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Svež krompirček		180 °C	32	800 g/28 oz	- Uporabite moknat krompir. - Narezan na debelino 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Piščančja bedra		200 °C	25	8–10 beder	- 120 g–130 g/4–5 oz za vsako bedro. - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Cela riba		180 °C	22	600 g/21 oz	- Cela riba s 300 g/11 oz vsaka, med pripravo enkrat obrnite
Kotleti		200 °C	20	600 g/21 oz	- Narežite na rezine debeline 2–2,5 cm, teža rezine 200 g/7 oz - Do 3 kotleti brez kosti - Enkrat obrnite.
Mešana zelenjava		180 °C	22	1000 g/35 oz	- Grobo nasekljana - Mešana zelenjava (jajčevci, bučke, paprika, čebula)
Kolač		140 °C	50	1000 g/35 oz	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL (199 x 189 x 80 mm) za veliko posodo.
Pogrevanje		160 °C	5	-	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Mala posoda

Prednastavitve	Ikona	Temperatura	Čas (min)	Teža (največ)	Opomba
Zamrznjeni krompirjevi prigrizki		200 °C	25	300 g/11 oz	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Svež krompirček		180 °C	30	300 g/11 oz	- Uporabite moknat krompir. - Narezan na debelino 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Piščančja bedra		200 °C	28	4–5 beder	- 120 g–130 g/4–5 oz za vsako bedro. - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Cela riba		180 °C	23	300 g/11 oz	- Cela riba s 300 g/11 oz vsaka, med pripravo enkrat obrnite
Kotleti		200 °C	20	400 g/14 oz	- Narežite na rezine debeline 2–2,5 cm, teža rezine 200 g/7 oz - Do 2 kotleta brez kosti - Enkrat obrnite.
Mešana zelenjava		180 °C	25	400 g/14 oz	- Grobo nasekljana - Mešana zelenjava (jajčevci, bučke, paprika, čebula)
Kolač		160 °C	20	6 modelčkov za mafine	- Uporabite modelčke za mafine.
Pogrevanje		160 °C	5	-	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v cvrtniku Airfryer:

- Za veliko posodo potrebujete 800 g/28 oz in za malo 300 g/11 oz olupljenega krompirja.
- Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za prečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.

- Za enakomeren rezultat je najbolje cvreti krompir z vročim zrakom v porcijah do 800 g/28 oz. Večje količine krompirčka so običajno manj hrustljave od manjših.

1 Krompir olupite in ga narežite na paličice (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca).

2 Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi z vodo.

3 Izpraznite skledo in osušite krompirjeve paličke s krpo ali papirnato brisačo.

4 V skledo dodajte žlico olja za cvrtje, vanjo položite paličice in mešajte, dokler niso vse paličice prekrite z oljem.

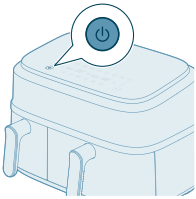
5 S prsti ali kuhinjskim priborom palčke vzemite iz sklede, da odvečno olje ostane v posodi.

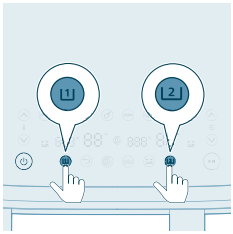
Opomba

- Posode ne nagibajte, če želite v košaro hkrati dati vse paličice, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.

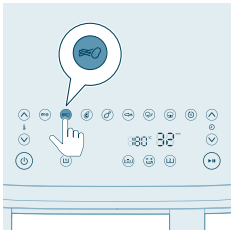
6 Palčke položite v košaro.

7 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.





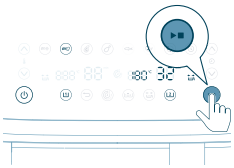
8 Izberite posodo.



9 Izberite prednastavitev za domači krompirček.

10 Pritisnite gumb za zagon/ustavitev, da zaženete pripravo.

11 Posodo pretresite obakrat, ko slišite zvočni signal opomnika za pretresanje.



Preglednica s hrano

S spodnjo preglednico si lahko pomagate pri izbiri osnovnih nastavitev za vrsto hrane, ki jo želite pripraviti.

Opomba

- Te nastavitve so samo predlogi. Ker imajo sestavine različen izvor, velikost, obliko in znamko, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitev za določene sestavine.
- Ko pripravljate večje količine hrane (npr. krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjene prigrizke), med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine v posodi, da dosežete najboljši rezultat.

Velika posoda

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Tempe-ratura	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca)	200–800 g/7–28 oz	14–31	200 °C	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	200–800 g/7–28 oz	20–40	180 °C	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	200–600 g/7–21 oz	10–20	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	200–600 g/7–21 oz	10–20	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	1–4 polpeti	11–18	200 °C	- Na polovici obrnite.
Mesna štruca	1200 g/42 oz	55–60	150 °C	- Uporabite pripomoček za peko
Kotleti brez kosti (pribl. 150 g/5 oz)	1–4 kotleti	15–20	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanke klobase (pribl. 50 g/1,8 oz)	2–10 kosov	11–15	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	2–10 kosov	17–27	180 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Tempe-ratura	Opomba
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	1–5 kosov	15–25	180 °C	- Na polovici obrnite.
Cel piščanec	1200 g/42 oz	60–70	180 °C	
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	1–3 kosi	20–25	180 °C	
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	1–5 kosov	25–32	160 °C	
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	200–1000 g/7–28 oz	10–22	180 °C	- Čas priprave nastavite po svojem okusu - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mafini (pribl. 50 g/1,8 oz)	1–9 modelčkov	13–15	160 °C	- Uporabite modelčke za mafine.
Kolač	500 g/18 oz	50–60	140 °C	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Preden kolač vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2 oz)	1–6 kosov	6–8	200 °C	
Domači kruh	550 g/28 oz	45–55	150 °C	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.

Mala posoda

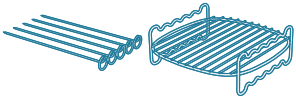
Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Tempe-ratura	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca)	100–300 g/4–11 oz	14–28	200 °C	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	100–300 g/4–11 oz	20–30	180 °C	- Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	100–300 g/4–11 oz	9–20	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Tempe-ratura	Opomba
Zamrznjeni spomladanski zavitki	100–300 g/4–11 oz	9–20	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	150–300 g/5–11 oz	16–21	200 °C	- Na polovici obrnite.
Kotleti brez kosti (pribl. 150 g/5 oz)	150–300 g/5–11 oz	15–20	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanke klobase (pribl. 50 g/1,8 oz)	2–6 kosov	11–15	200 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	2–5 kosov	17–28	180 °C	- Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	1–3 kosi	20–30	180 °C	- Na polovici obrnite.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	1 kos	20–25	180 °C	
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	1–2 kosa	25–32	160 °C	
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	200–400 g/7–14 oz	12–25	180 °C	- Čas priprave nastavite po svojem okusu - Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mafini (pribl. 50 g/1,8 oz)	2–6 modelčkov	13–20	160 °C	- Uporabite modelčke za mafine.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2 oz)	1–3 kosi	6–8	200 °C	

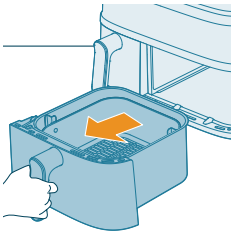
Dodatki

Uporaba dvonivojske rešetke

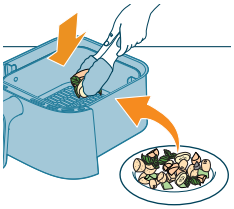
Dvonivojska rešetka in nabodalo sta priložena naslednjim modelom: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Dvonivojska rešetka je priročna dodatna oprema, ki omogoča pripravo jedi na dveh nivojih, vendar jo je mogoče uporabljati samo v veliki posodi.



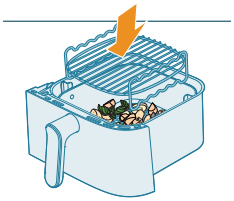
1 Veliko posodo odstranite iz aparata.



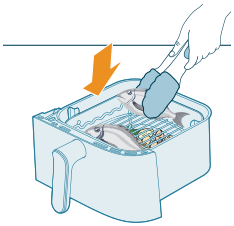
2 Položite želena živila v košaro.

Opomba:

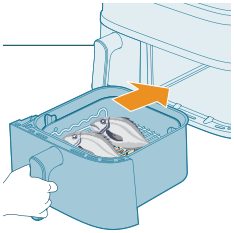
- V spodnji tabeli si oglejte priporočila za pripravo jedi z dvonivojsko rešetko.



3 Dvonivojsko rešetko postavite na živila v košari.



4 Drug del živil položite na dvonivojsko rešetko.



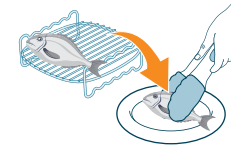
5 Posodo vstavite v aparat ter nastavite čas in temperaturo, kot je navedeno v spodnji tabeli. Ko je vse pripravljeno, pritisnite gumb za zagon.

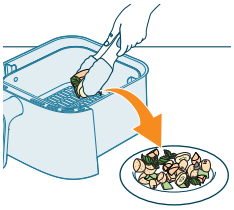
Jedi	Teža (surova živila)	Čas priprave	Tempera-tura	Opomba

Zamrznjeni piščančji kroketi	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C		
Tanek zamrznjen krompirček	400 g/14 oz				
Zamrznjene piščančje perutničke	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C		
Zamrznjene piščančje pleskavice	350 g/12 oz				
Koruzni storži	800–1000 g/28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 koruzni storži
Krompir v kosih	500 g/18 oz				
Orada	500–600 g/18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 celi ribi
Pečen krompir (četrtine)	350 g/12 oz				
Cele gobe	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C		
Kraljeve kozice s kožo	400 g/14 oz				
Na žaru pečen sir ali tofu	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	-	Na žaru pečen sir in tofu na polovici časa priprave obrnite.
Mešana zelenjava	500 g/18 oz				

Opomba:

- Zgoraj navedeno živilo v tabeli položite na dvonivojsko rešetko, spodaj navedeno živilo pa na dno posode.





6 Ko je jed pripravljena, jo iz košare previdno odstranite ob uporabi rokavic za peko in prijemalk.

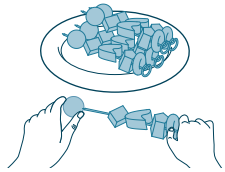
Previdno

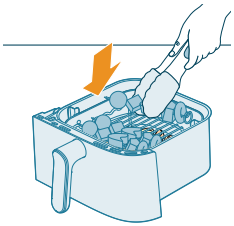
- **Pri odstranjevanju dvonivojske rešetke bodite previdni, saj se med pripravo jedi segreje.**

Uporaba nabodala

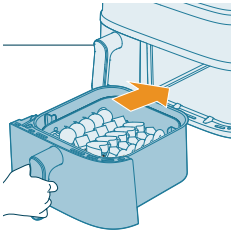
Nabodalo je mogoče uporabljati skupaj z dvonivojsko rešetko.

1 Želeno meso in zelenjavo nataknite na nabodala.



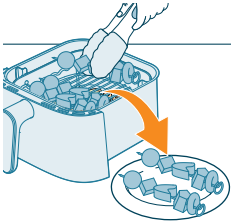


2 Nabodala vstavite v namenske utore na dvonivojski rešetki.



3 Nato vstavite posodo nazaj v aparat.

4 Čas in temperaturo nastavite, kot je navedeno v tabeli, in vklopite pripravo jedi.



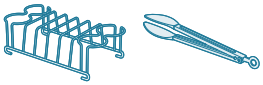
5 Ko je jed pripravljena, jo iz košare previdno odstranite ob uporabi rokavic za peko in prijemalk.

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

Vsebina košare	Porcija	Čas priprave	Temperatura	Opomba
5 nabodal z živili	5 nabodal	15–18 min	180 °C	- Mešano zelenjavo položite na dno posode, nabodala pa na dvonivojsko rešetko.
Mešana zelenjava	500 g			

Uporaba kompleta za zajtrk

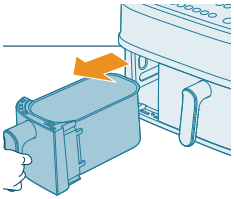
Komplet za zajtrk je priložen naslednjima modeloma: NA350/03, NA350/08.



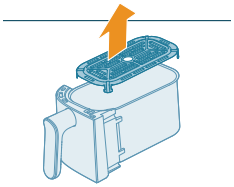
S kompletom za zajtrk lahko hkrati pripravite do štiri jajca in štiri opečene kruhke.

Previdno

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



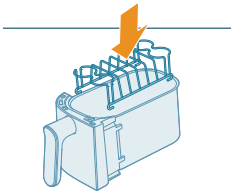
1 Majhno posodo odstranite iz aparata.



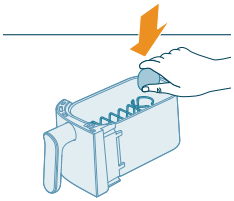
2 Spodnjo ploščo vzemite iz posode.

Opomba:

- Če spodnje plošče ne odstranite, se rezine opečenega kruha ne bodo pravilno prilegale posodi.



3 Komplet za zajtrk postavite v majhno posodo.

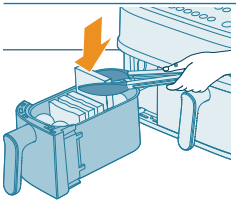


4 Na komplet za zajtrk postavite do štiri jajca in posodo vstavite nazaj v aparat.

5 Nastavite čas in temperaturo, kot je navedeno v spodnji tabli z jedmi, in pritisnite gumb za zagon.

Komplet za zajtrk	Količina	Čas priprave	Temperatura	Opomba

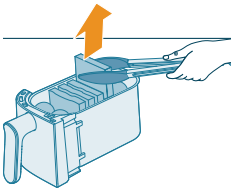
Trdo kuhana jajca	4 jajca	10–12 min	180 °C	- Najprej skuhajte jajca. Na polovici kuhanja dodajte opečene kruhke.
Mehko kuhana jajca	4 jajca	8–10 min		
Opečeni kruhki	5 kosov	5–6 min		



6 Na polovici kuhanja dodajte v komplet za zajtrk rezine opečenega kruha in nadaljujete s pripravo.

Namig:

- Da ne bi pozabili dodati opečenih kruhkov, vklopite opomnik za stresanje.
- Če se opečeni kruhki ne prilegajo posodi, jih prerežite na pol.



7 Ko je priprava končana, jajca in opečene kruhke odstranite s prijemalkami.

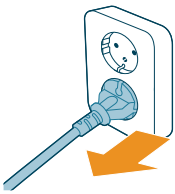
V spodnji tabli z jedmi si oglejte čas in temperaturo priprave posameznih jedi.

Čiščenje

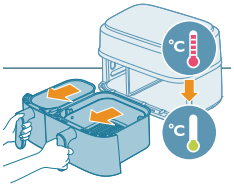
Opozorilo

- **Pred čiščenjem počakajte, da se košara, posoda in notranjost aparata povsem ohladijo.**
- **Posoda in košara aparata imata premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.



1 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.



Nasvet

- Odstranite posodo in košaro, da se bo Airfryer hitreje ohladil.

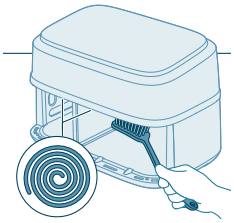
2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

3 Posodo in košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

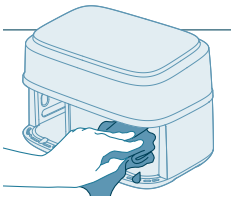
Nasvet

- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalec v tekoči obliki.
- Če je treba, lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehkimi ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.

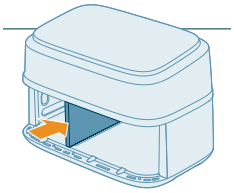
4 Zunanjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.



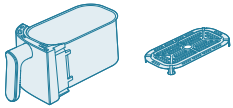
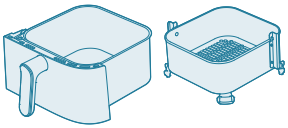
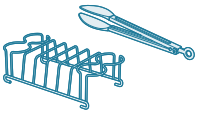
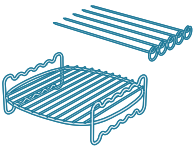
6 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.



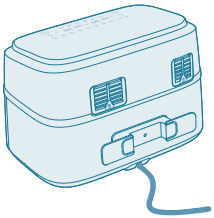
Opomba

- Če med čiščenjem pomotoma izvlečete delilnik, ki je med malo in veliko posodo, ga pravilno namestite nazaj.

Preglednica za čiščenje

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Shranjevanje



1. Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
2. Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
3. Kabel ovijte okoli držala za kabel na hrbtni strani aparata.

Opomba

- Airfryer med prenašanjem obvezno držite vodoravno, da ne bi nenamerno izpadli posodi, pri čemer bi se lahko poškodovali.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem vedno poskrbite, da so snemljivi deli cvrtnika Airfryer, kot je odstranljiva spodnja mrežica itd., pritrjeni.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani **www.philips.com/support** poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Zunanjost aparata se med uporabo zelo segreje.	Notranja vročina segreje zunanje stene.	To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.
		Posoda, košara in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejejo, 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:
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v košari je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
V notranjosti mojega cvrtnika Airfryer so znaki odstopanja premaza.	V posodi cvrtnika Airfryer se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v košaro, jo osušite.
Na zaslonu cvrtnika Airfryer je prikazano "E1".	Aparat je pokvarjen/okvarjen.	Pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
	Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.	Če je bil aparat shranjen v okolju z nizko temperaturo, počakajte vsaj 15 minut, da se segreje na sobno temperaturo, preden ga znova priključite. Če je na zaslonu še vedno prikazano"E1", pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu cvrtnika Airfryer je prikazano "E4–E12".	Aparat je morda okvarjen.	Aparat izključite iz električnega napajanja in ga nato znova priključite nanj. Če to ne pomaga, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Obsah

Dôležité 476
Recyklácia 478
Záruka a podpora 478
Úvod 479
Všeobecný opis 479
Opis funkcií 480
Pred prvým použitím 480
Prípravy pred prvým použitím 480
Používanie zariadenia 481
Príslušenstvo 491
Čistenie 496
Odkladanie 498
Riešenie problémov 499

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky zariadenia nezakrývajte otvory pre prívod a odvod vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do košíka vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.
- Pred prvým použitím musí byť na zariadení nainštalovaný odkladací priestor kábla.

Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.

- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po obidvoch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie neklaďte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- Keďže táto teplovzdušná fritéza má dve varné komory, má veľkú spotrebu elektriny. Nepoužívajte v tom istom čase na rovnakom obvode spotrebiče s veľkou spotrebou elektriny (napr., kanvicu, elektrický gril a pod.). V opačnom prípade sa môžu vybiť poistky, čím sa táto zásuvka vypne.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 °C do 40 °C.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Buďte opatrní počas a po používaní spotrebiča, pretože sa nádoba, košík a doplnky v komore na pečenie nahrejú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.

Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.

- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky smažte 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.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

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 poskytuje na tento produkt po zakúpení dvojročnú záruku. 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 alebo uplatniť záruku, navštívte náš web **www.philips.com/support**.

Úvod

Gratulujeme a vítame vás v rodine Philips!

Teplovzdušná fritéza Airfryer s dvoma košíkmi vám umožní pripraviť dva druhy surovín naraz. Môžete zosúladiť časy prípravy surovín, čo znamená, že ak suroviny vyžadujú dve rôzne dĺžky tepelnej úpravy, môžete ich dokončiť naraz. S asymetrickými košíkmi ľahšie pripravíte presne také množstvo surovín, aké ide do jedla. Veľký košík je ideálny pre hlavnú časť jedla, hranolky alebo čokoľvek iné, čo vám chutí najviac. Menší košík použite na prílohy, zeleninu a pochúťky.

Spoločne k tomu máte aplikáciu NutriU, v ktorej nájdete podrobné pokyny a stovky neodolateľných receptov so špecifickými nastaveniami pre fritézu Airfryer s dvoma košíkmi. Prevezmite aplikáciu použitím QR kódu na balení.

Všeobecný opis

1 Ovládací panel
   a Zvýšiť teplotu
   b Znížiť teplotu
   c Vypínač
   d Kontrolka pripomenutia potrasenia pre malú nádobu
   e Tlačidlo pre malú nádobu
   f Tlačidlo späť
   g Tlačidlo čas
   h Tlačidlo kopírovať
   i Tlačidlo pripomenutia potrasenia
   j Tlačidlo pre veľkú nádobu
   k Kontrolka pripomenutia potrasenia pre veľkú nádobu
   l Tlačidlo spustiť/zastaviť
   m Tlačidlo skrátiť čas
   n Tlačidlo predĺžiť čas
   o Tlačidlá predvolených funkcií
2 Podložka pre malú nádobu
3 Malá nádoba
4 Košík na veľkú nádobu
5 Veľká nádoba
6 Dvojúrovňový rošt s ihlicami na špízy (len NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Súprava na raňajky (NA350/03, NA350/08)
8 Držiak kábla
9 Sieťový kábel
10 Výstupy vzduchu

Opis funkcií

Kopírovanie

Stlačením tlačidla kopírovať môžete nastaviť čas a teplotu pre jednu nádobu a nastavenie skopírovať pre druhú nádobu.

Čas

Čas a teplotu môžete nastaviť samostatne pre každú nádobu a stlačením tlačidla čas skončia obe nádoby s prípravou súčasne.

Pripomenutie potrasenia

Stlačením tlačidla pripomenutia potrasenia pripomenutie aktivujete. To znamená, že v polovici tepelnej prípravy vám zariadenie pripomenie potrasenie alebo otočenie surovín.

Predvoľby

Môžete si vybrať z 8 predvolieb. Predvoľby sú programy varenia, ktoré poskytujú odporúčanie pre teplotu a čas varenia na základe určitého množstva jedla. Ďalšie podrobnosti nájdete v kapitole „Varenie s predvoľbami“.

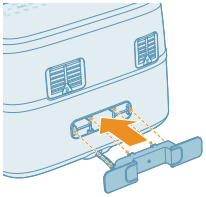
Tlačidlo späť

Ak ste omylom zvolili nesprávnu predvoľbu, stlačte tlačidlo späť.

Zvukové upozornenia

Niekedy počujete zvuk, napríklad keď zariadenie dokončilo varenie alebo keď počas varenia vyžaduje zásah, napr. potrasenie alebo otočenie jedla.

Pred prvým použitím



1 Odstráňte všetok obalový materiál.
2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
3 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozri kapitolu „Čistenie“).
4 Držiak kábla upevnite na určené miesto na zadnej strane zariadenia tak, že ho zacvaknete na miesto.

Upozornenie

- **Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla.**

Prípravy pred prvým použitím

Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

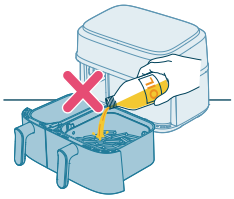
Poznámka

- Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohli by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.

- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a kuchynská linka.

Používanie zariadenia

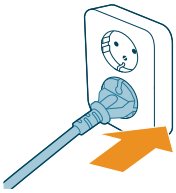
Teplovzdušné smaženie

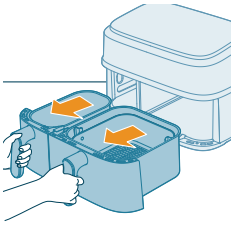


Upozornenie

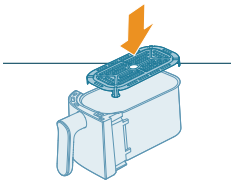
- **Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.**
- **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo rúčky. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.**
- **Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.**
- **Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.**

1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

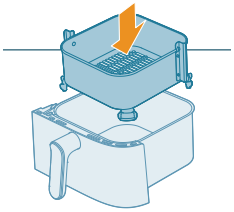




2 Nádobku s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



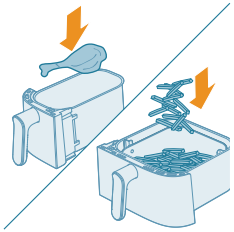
3 Podložku vložte do malej nádoby.



4 Košík vložte do veľkej nádoby.

Poznámka

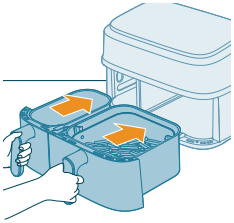
- Pri vkladaní do nádoby sa uistite, že výčnelky košíka sú v správnej polohe na jeho pravej a ľavej strane. Ak ho náhodou otočíte o 90 stupňov, nebude sa zmestiť do nádoby.
- Je v poriadku použiť určitú silu na jeho vloženie do nádoby.



5 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

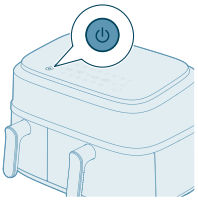
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani neprepĺňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.



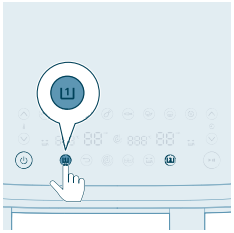
6 Nádoby zasuňte do fritézy Airfryer.

Upozornenie

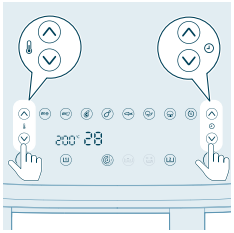
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**



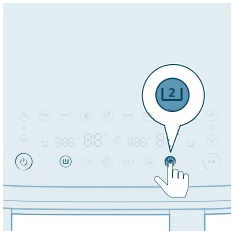
7 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



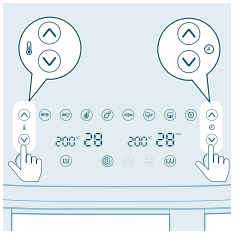
8 Zvoľte malú nádobu. Kontrolka času a teploty na ľavej strane začne blikať.



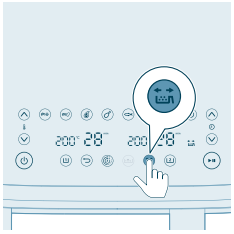
9 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.



10 Zvoľte veľkú nádobu.



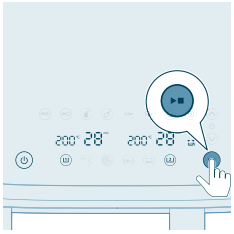
11 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.



12 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás zariadenie upozorní, aby ste počas tepelnej prípravy potriasli jedlom.

Poznámka

- Pripomenutie potrasenia môžete kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť. Stačí zvoliť príslušnú nádobu a následne stlačiť tlačidlo pripomenutia potrasenia.

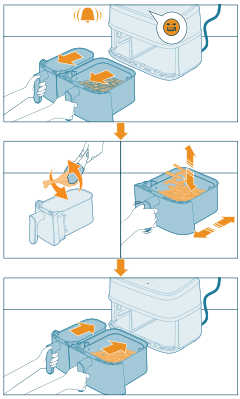


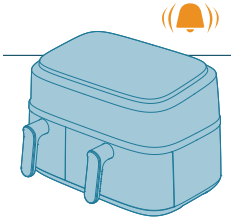
13 Stlačením tlačidla Spustiť/zastaviť spustíte proces varenia.

Poznámka:

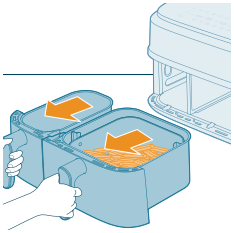
- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Pozrite si časť „Tabuľka potravín“ so základnými nastaveniami varenia pre rôzne druhy surovín.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť. Stačí zvoliť nádobu a následne stlačiť tlačidlá zvýšiť/predĺžiť alebo znížiť/skrátiť.
- Ak chcete, aby sa pozastavilo varenie v oboch nádobách, stlačte tlačidlo Spustiť/zastaviť.
- Znovu stlačte tlačidlo Spustiť/zastaviť. Varenie pokračuje v oboch nádobách.

- Ak chcete pozastaviť varenie len pre jednu nádobu, najprv ju zvoľte a potom stlačte tlačidlo Spustiť/zastaviť.
- Znovu stlačte tlačidlo Spustiť/zastaviť a v príslušnej nádobe pokračuje varenie.
- Keď nádobu a košík vytiahnete, zariadenie je automaticky v režime pozastavenia. Proces varenia pokračuje, keď vložíte nádobu späť do zariadenia.
- Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka jedál“). Ak tak chcete spraviť, vytiahnite nádobu s košíkom a potrepte ju nad drezom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.





14 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



15 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

Upozornenie

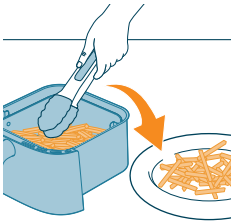
- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

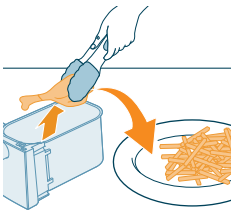
Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

Tip

- Potraviny vo fritéze Airfryer môžete udržiavať teplé nastavením teploty na 80 stupňov a pridaním času, počas ktorého ich chcete zohrievať. Odporúčame, aby ste jedlo neohrievali dlhšie ako 30 minút, pretože kvalita potravín sa môže znížiť.
- Ak jedlo, ako napríklad hranolčeky stratí chrumkavosť počas režimu udržiavania teploty, skráťte dobu udržiavania teploty predčasným vypnutím zariadenia, alebo ho pripečte po dobu 2 – 3 minút pri teplote 180 °C.





16 Pripravené suroviny (napr. hranolčeky) opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

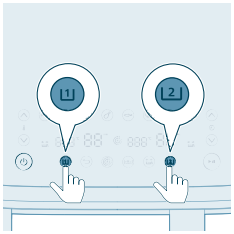
Upozornenie

- **Pri ich vyberaní nádobu nenakláňajte, pretože košík by z nej mohol vypadnúť.**
- **Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**

Poznámka

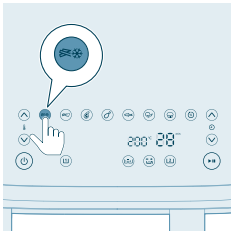
- Na vybratie veľkých alebo krehkých prísad použite kliešte.
- Zvyšný olej alebo tuk zo surovín sa zachytáva na dne nádoby.
- V závislosti od typu varených surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo vytopený tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením, či opätovným vložením košíka do nádoby. Košík položte na teplu odolný povrch. Na vyliatie prebytočného oleja alebo vytopeného tuku si nasaďte kuchynské teplovzdorné rukavice. Košík vráťte naspäť do nádoby.

Varenie s predvolením



1 Postupujte podľa krokov 1 až 6 v kapitole „Teplovzdušné smaženie".

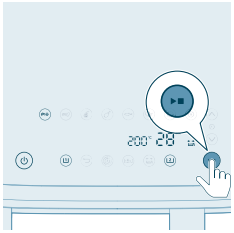
2 Vyberte nádobu, ktorú chcete použiť.



3 Zvoľte predvoľbu.

Tip

- Ak chcete zmeniť predvoľbu, stlačte tlačidlo späť a vyberte požadovanú predvoľbu.



4 Spustite proces prípravy pokrmu stlačením tlačidla Spustiť/zastaviť.

Poznámka

- Môžete variť s predvoľbou pre jednu nádobu a s manuálnymi nastaveniami pre druhú nádobu. Môžete tiež variť s rôznymi predvoľbami pre každú nádobu a vybrať funkciu Čas na dokončenie procesu varenia oboch panvíc súčasne.

Poznámka: V nasledujúcej tabuľke nájdete ďalšie informácie o predvoľbách.

Veľká nádoba

Predvoľby	Ikona	Teplota	Čas (min)	Hmotnosť (max.)	Poznámka
Zmrazené chuťovky na báze zemiakov		200°C	28	800 g / 28 oz	- Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačiky, criss-cross hranolčeky atď. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Čerstvé hranolčeky		180°C	32	800 g / 28 oz	- Používajte škrobnaté zemiaky. - 10x10 mm hrubé rezy. - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Kuracie stehienka		200°C	25	8 – 10 stehienok	- 120 g – 130 g na stehienko. - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Ryba v celku		180°C	22	600 g / 21 oz	- Celú rybu, každú s hmotnosťou 300 g, počas prípravy raz otočte
Mäsové kotlety		200°C	20	600 g / 21 oz	- Plátok s hrúbkou 2 – 2,5 cm, 200 g na plátok - Až 3 mäsové kotlety bez kosti - Otočiť raz
Miešaná zelenina		180°C	22	1000 g / 35 oz	- Nahrubo nakrájané - Zmes zeleniny (baklažán, cuketa, korenie, cibuľa)
Koláč		140°C	50	1000 g / 35 oz	- Na veľkú nádobu použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie (190x189x80 mm)
Opakované ohrievanie		160°C	5	–	- Upravte čas podľa potravín a ich množstva

Malá nádoba

Predvoľby	Ikona	Teplota	Čas (min)	Hmotnosť (max.)	Poznámka
Zmrazené chuťovky na báze zemiakov		200°C	25	300 g / 11 oz	- Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolčeky, zemiakové mesiačiky, criss-cross hranolčeky atď. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Čerstvé hranolčeky		180°C	30	300 g / 11 oz	- Používajte múčnaté zemiaky. - 10x10 mm hrubé rezy. - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte ¼ až 1 PL oleja. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Kuracie stehienka		200°C	28	4 – 5 stehienok	- 120 g – 130 g na stehienko. - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Ryba v celku		180°C	23	300 g / 11 oz	- Celú rybu, každú s hmotnosťou 300 g, počas prípravy raz otočte
Mäsové kotlety		200°C	20	400 g / 14 oz	- Plátok s hrúbkou 2 – 2,5 cm, 200 g na plátok - Až 2 mäsové kotlety bez kosti - Otočiť raz
Miešaná zelenina		180°C	25	400 g / 14 oz	- Nahrubo nakrájané - Zmes zeleniny (baklažán, cuketa, korenie, cibuľa)
Koláč		160°C	20	6 košíčkov na muffiny	- Použite košíčky na muffiny
Opakované ohrievanie		160°C	5	–	- Upravte čas podľa potravín a ich množstva

Príprava domácich hranolčekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčekov vo fritéze Airfryer:

- Na veľkú nádobu potrebujete 800 g a na malú nádobu 300 g olúpaných zemiakov.
- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).

- Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčeky po porciách s hmotnosťou max. 800 gramov. Väčšie porcie zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie.

1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky (10 x 10 mm hrubé).

2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčeky do misky s vodou.

3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítok.

4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčeky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.

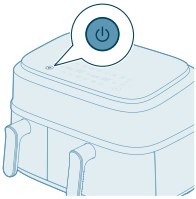
5 Hranolčeky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

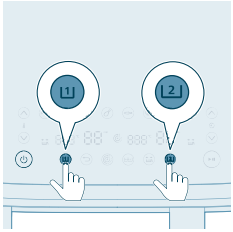
Poznámka

- Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky tyčinky do košíka. Zabránite tomu, aby sa prebytočný olej dostal do nádoby.

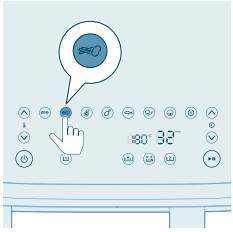
6 Hranolčeky vložte do košíka.

7 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.

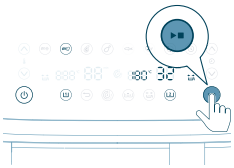




8 Zvoľte nádobu.



9 Vyberte predvoľbu „Domáce hranolčeky“.



10 Spustite proces prípravy pokrmu stlačením tlačidla Spustiť/zastaviť.

11 Keď počujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, dvakrát pretrepte nádobu.

Tabuľka potravín

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre typy potravín, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka

- Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú všeobecnými odporúčaniami. Keďže sa suroviny líšia podľa pôvodu, veľkosti, tvaru a značky, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre vaše suroviny.
- Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčeky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v košíku 2 až 3-krát potraste, otočte alebo premiešajte, aby sa dosiahol konzistentný výsledok.

Veľká nádoba

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	200 – 800 g/7 – 28 oz	14 – 31	200°C	- Medzitým potraste, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10 x 10 mm)	200 – 800 g/7 – 28 oz	20 – 40	180°C	- Medzitým potraste, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	200 – 600 g/7 – 21 oz	10 – 20	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Mrazené jarné závitky	200 – 600 g/7 – 21 oz	10 – 20	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Hamburger (cca. 150 g)	1 – 4 placky	11 – 18	200°C	- Otočte v polovici smaženia
Sekaná	1 200 g/42 oz.	55 – 60	150°C	- Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	1 – 4 kotlety	15 – 20	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Tenké klobásky (cca. 50 g)	2 – 10 kusov	11 – 15	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	2 – 10 kusov	17 – 27	180°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	1 – 5 kusov	15 – 25	180°C	- Otočte v polovici smaženia
Celé kurča	1 200 g/42 oz.	60 – 70	180°C	

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Celé ryby (pribl. 300 – 400 g)	1 – 3 kusy	20 – 25	180°C	
Rybie filety (cca. 200 g)	1 – 5 kusov	25 – 32	160°C	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	200 – 1000 g	10 – 22	180°C	- Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti - V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Muffiny (pribl. 50 g)	1 – 9 košíčkov	13 – 15	160°C	- Použite košíčky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	50 – 60	140°C	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Pred vytiahnutím koláča ho skontrolujte
Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g)	1 – 6 kusov	6 – 8	200°C	
Domáci chlieb	550 g / 28 oz	45 – 55	150°C	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa - Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte

Malá nádoba

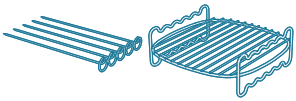
Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	100 – 300 g/4 – 11 oz	14 – 28	200°C	- Medzitým potraste, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10 x 10 mm)	100 – 300 g/4 – 11 oz	20 – 30	180°C	- Medzitým potraste, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	100 – 300 g/4 – 11 oz	9 – 20	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Mrazené jarné závitky	100 – 300 g/4 – 11 oz	9 – 20	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Hamburger (cca. 150 g)	150 – 300 g/5 – 11 oz	16 – 21	200°C	- Otočte v polovici smaženia
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	150 – 300 g/5 – 11 oz	15 – 20	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Tenké klobásky (cca. 50 g)	2 – 6 kusov	11 – 15	200°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Kuracie stehná (cca. 125 g)	2 – 5 kusov	17 – 28	180°C	- V strede pečenia potraste, otočte alebo pohýbte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	1 – 3 kusy	20 – 30	180°C	- Otočte v polovici smaženia
Celé ryby (pribl. 300 – 400 g)	1 kus	20 – 25	180°C	
Rybie filety (cca. 200 g)	1 – 2 kusy	25 – 32	160°C	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	200 – 400 g/7 – 14 oz	12 – 25	180°C	- Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti - V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Muffiny (pribl. 50 g)	2 – 6 košíčkov	13 – 20	160°C	- Použite košíčky na muffiny
Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g)	1 – 3 kusy	6 – 8	200°C	

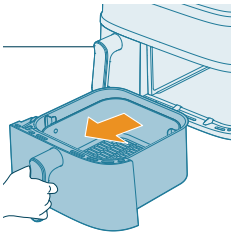
Príslušenstvo

Používanie dvojúrovňového roštu

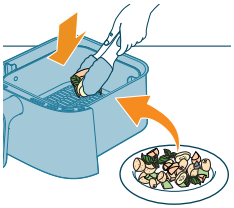
Dvojúrovňový rošt a ihlice na špízy sa dodávajú s nasledujúcimi modelmi: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Dvojúrovňový rošt je užitočným príslušenstvom, ktoré umožňuje varenie na dvoch úrovniach, ale je kompatibilný len s veľkou nádobou.



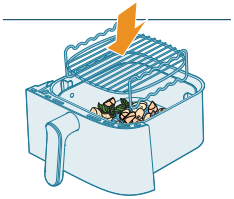
1 Zo zariadenia vytiahnite veľkú nádobu.



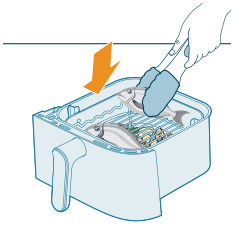
2 Požadované jedlo vložte do košíka.

Poznámka:

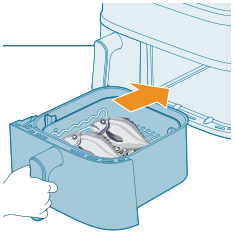
- Odporúčané potraviny na varenie s dvojúrovňovým roštom nájdete v tabuľke potravín nižšie.



3 Dvojúrovňový rošt položte na potraviny v košíku.



4 Na dvojúrovňový rošt pridajte druhú porciu potravín.



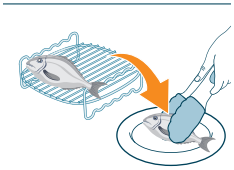
5 Nádobu vložte do zariadenia a čas a teplotu nastavte podľa nasledujúcej tabuľky. Po dokončení prípravy stlačte tlačidlo spustenia.

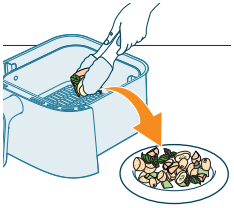
Pokrmy	Hmotnosť (v surovom stave)	Doba varenia	Teplota	Poznámka
Mrazené kuracie nugety	300 g / 11 oz	17 – 20 min	180°C	
Tenké mrazené hranolčeky	400 g / 14 oz			
Mrazené kuracie krídelká	450 g / 16 oz	16 – 20 min	200°C	
Mrazené kuracie hamburgery	350 g / 12 oz			

Kukuričné klasy	800 – 1000 g/28 – 35 oz	24 – 28 min	180°C	- 3 kusy kukuričných klasov
Zemiakové kliny	500 g/18 oz			
Pražma	500 – 600 g/18 – 21 oz	18 – 20 min	200°C	- 2 kusy celých rýb
Pečené zemiaky (rozštvrtené)	350 g / 12 oz			
Celé huby	200 g / 7 oz	12 – 14 min	200°C	
Kráľovské krevety s kožou	400 g / 14 oz			
Grilovaný syr alebo tofu	250 g / 9 oz	15 – 18 min	180°C	- V polovici pečenia grilovaný syr alebo tofu otočte
Miešaná zelenina	500 g/18 oz			

Poznámka:

- Potravina uvedená v hornej časti tabuľky by sa mala umiestniť na hornú úroveň dvojúrovňového roštu a druhá potravina na spodnú úroveň.





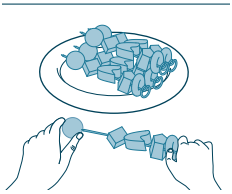
6 Po skončení procesu pečenia opatrne vyberte jedlo z košíka pomocou kuchynských rukavíc a klieští.

Upozornenie

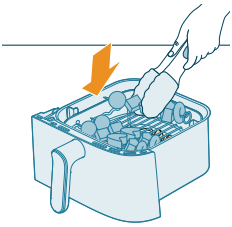
- **Pri odstraňovaní rdvojúrovňového roštu buďte opatrní, pretože sa počas varenia zahrieva.**

Používanie ihlice na špízy

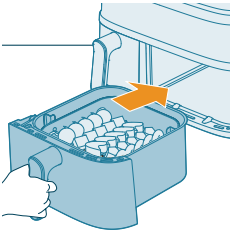
Ihlicu na špízy možno použiť v kombinácii s dvojúrovňovým roštom.



1 Na ihlice na špízy navlečte želané mäso a zeleninu.

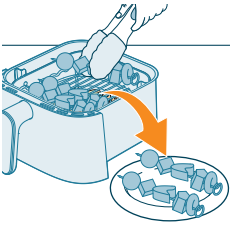


2 Ihlice na špízy vložte do určených drážok na dvojúrovňovom rošte.



3 Nádobu zasuňte späť do zariadenia.

4 Čas a teplotu nastavte podľa uvedenej tabuľky a začnite variť.



5 Po dokončení varenia opatrne vyberte jedlo z košíka pomocou kuchynských rukavíc a klieští.

Konkrétne odporúčania týkajúce sa času a teploty varenia nájdete v tabuľke.

Obsah košíka	Porcia	Doba varenia	Teplota	Poznámka
5 špízov s jedlom	5 špízov	15 – 18 min	180°C	- Na dno nádoby položte miešanú zeleninu a špízy na hornú časť dvojúrovňového roštu.
Miešaná zelenina	500 g			

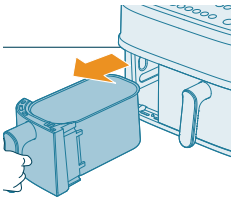
Používanie súpravy na raňajky

Súprava na raňajky sa dodáva s nasledujúcimi modelmi: NA350/03, NA350/08.

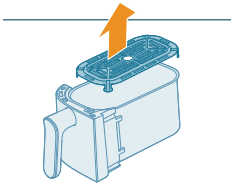
Súprava na raňajky umožňuje súčasne pripraviť až štyri vajcia a štyri hrianky.

Upozornenie

- **Na bezpečné vybratie uvarených vajec a hrianok zo súpravy na raňajky vždy používajte kliešte, aby ste zabránili prípadnému riziku vzniku popálenín.**



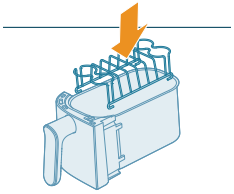
1 Zo zariadenia vytiahnite malú nádobu.



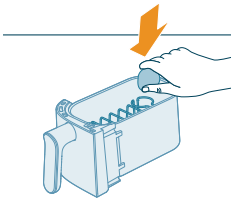
2 Z nádoby vyberte podložku.

Poznámka:

- Ak podložku nevyberiete, hrianky sa nemusia do nádoby správne zmestiť.



3 Súpravu na raňajky vložte do malej nádoby.

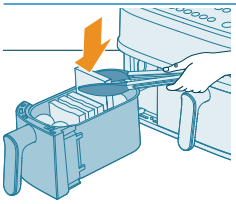


4 Na súpravu na raňajky položte až štyri vajcia a nádobu vložte späť do zariadenia.

5 Čas a teplotu nastavte podľa nižšie uvedenej tabuľky potravín a stlačte tlačidlo spustenia.

Súprava na raňajky	Množstvo	Doba varenia	Teplota	Poznámka

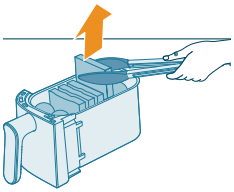
Vajcia natvrdo	4 vajcia	10 – 12 min	180°C	- Najskôr uvarte vajcia. V polovici varenia pridajte hrianky.
Vajcia na mäkko	4 vajcia	8 – 10 min		
Hrianka	5 kusov	5 – 6 min		



6 V polovici varenia pridajte do súpravy na raňajky hrianky a pokračujte vo varení.

Tip:

- Ak chcete zabrániť tomu, aby ste zabudli pridať hrianku, zvážte možnosť zapnutia pripomenutia potrasenia.
- Ak sa hrianka nezmestí na nádoby, rozrežte ju na polovicu



7 Po dokončení varenia opatrne vyberte vajcia a hrianky pomocou kliešťov.

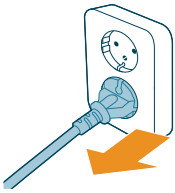
Konkrétne časy a teploty varenia nájdete v tabuľke potravín nižšie.

Čistenie

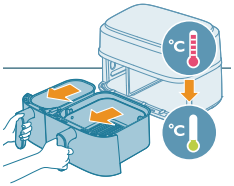
Varovanie

- **Pred spustením čistenia nechajte košík, nádobu a vnútro zariadenia úplne vychladnúť.**
- **Nádobu a košík zariadenia majú nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.**

Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.



1 Stlačením vypínača zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.



Tip

- Ak chcete, aby fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu aj košík.

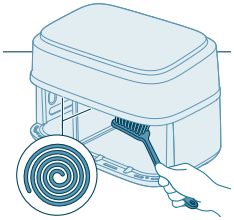
2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

3 Nádobu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia").

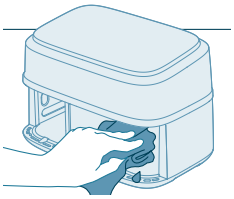
Tip

- Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobe alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a mastnotu. Ak sa na nádobe alebo na košíku nachádzajú mastné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.
- V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.

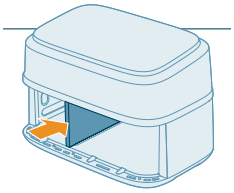
4 Aby ste predišli škrabancom, jemne utrite vonkajšiu časť zariadenia nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



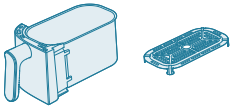
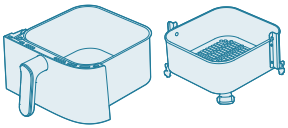
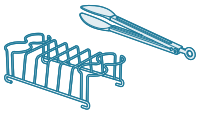
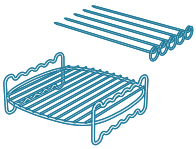
6 Vnútro zariadenia vyčistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.



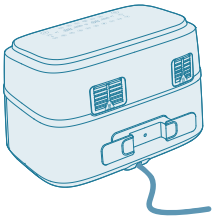
Poznámka

- Ak neúmyselne počas čistenia vytiahnete oddeľovač, ktorý sa nachádza medzi malou a veľkou nádobou, nezabudnite ho vrátiť späť v správnej orientácii.

Tabuľka s pokynmi na čistenie

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Odkladanie



1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.
3 Kábel omotajte okolo naň určeného držiaka na zadnej strane zariadenia.

Poznámka

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy Airfryer ju vždy držte vodorovne, aby ste zabránili nechcenému vypadnutiu nádob, čo by mohlo viesť k ich poškodeniu.
- Vždy sa uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer, ako napr. odnímateľné mriežkové dno a pod., upevnené pred ich prenášaním a/alebo odložením.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť s nižšie uvedenými informáciami, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.	Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.	Ide o bežný jav. Všetky rukoväte a rúčky, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.
		Nádoba, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou:
		Ak budete horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je úplne 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 v košíku je príliš veľké.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriasť.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
Fritéza Airfryer sa nezapne.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V nádobe fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškriabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do varnej komory).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že košík vkladáte do nádoby správne. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte mastné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z nádoby a následne pokračujte v príprave.
	Nádoby na potraviny stále obsahuje mastné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený mastnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Po každom použití nádobu a košík dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné 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 košíka osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Zariadenie je pokazené / má chyby.	Zavolajte servisnú horúcu linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zohriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E1“, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E4–E12“.	Zariadenie môže mať poruchu.	Pokúste sa zariadenie odpojiť a znova ho zapojiť. Ak nedôjde k náprave, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo svojej krajine.

Sadržaj

Važno 501
Recikliranje 503
Garancija i podrška 503
Uvod 504
Opšti opis 504
Opisi funkcija 504
Pre prve upotrebe 505
Pripreme pre prve upotrebe 505
Upotreba aparata 506
Dodaci 516
Čišćenje 521
Odlaganje 523
Rešavanje problema 524

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punite uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na korpi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.
- Pre prve upotrebe morate da postavite odeljak za odlaganje kabla na aparat.

Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.
- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.

- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Nikada nemojte da punite posudu uljem.
- Pošto Airfryer ima dve komore za kuvanje, njegova električna snaga je velika. Nemojte istovremeno da koristite druge snažne aparate na istom strujnom kolu (npr. aparate za zagrevanje vode, električne roštilje itd). U suprotnom, može da dođe do reakcije osigurača u kućnoj instalaciji i do prestanka napajanja na utičnici.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, korpa i dodaci u komori za kuvanje postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek pažljivo rukujte.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.

Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.

- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element, 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.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

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

Versuni za ovaj proizvod pruža dve godine garancije nakon kupovine. 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 ili pokretanje garancije, posetite našu veb-stranicu **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo i dobro došli u Philips porodicu!

Dve korpe na aparatu Airfryer omogućavaju istovremenu pripremu dve vrste namirnica za jelo. Sinhronizujte vreme kuvanja namirnica, što znači da ako se vreme za pripremu dve vrste namirnica razlikuje, kuvanje možete završiti u isto vreme. Asimetrične korpe omogućavaju vam da lakše odredite odnos sastojaka potrebnih za jelo. Velika korpa je idealna za glavna jela, pomfrit i sva vaša omiljena jela. Manju korpu koristite za spremanje priloga, povrća i grickalica.

Tu je i aplikacija NutriU koja nudi postupna uputstva i na stotine recepata za ukusna jela sa specijalnim postavkama aparata Airfryer sa dva korpe. Preuzmite aplikaciju pomoću QR koda na pakovanju.

Opšti opis

1 Kontrolna tabla
   a Povećavanje temperature
   b Smanjivanje temperature
   c Dugme za uključivanje/isključivanje
   d Indikator podsetnika za protresanje za malu posudu
   e Dugme za malu posudu
   f Dugme za povratak
   g Dugme za funkciju vremena
   h Dugme za funkciju kopiranja
   i Dugme podsetnika za protresanje
   j Dugme za veliku posudu
   k Indikator podsetnika za protresanje za veliku posudu
   l Dugme za pokretanje/zaustavljanje
   m Dugme za smanjivanje vremena
   n Dugme za povećavanje vremena
   o Unapred podešena dugmad
2 Donja ploča za malu posudu
3 Mala posuda
4 Korpa za veliku posudu
5 Velika posuda
6 Dvoslojno sa ražnjićima (samo NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Komplet za doručak (samo NA350/03, NA350/08)
8 Držač kabla
9 Kabl za napajanje
10 Otvori za izlaz vazduha

Opisi funkcija

Funkcija kopiranja

Podesite vreme i temperaturu za jednu posudu, a zatim kopirajte postavku na drugu posudu pomoću dugmeta za funkciju kopiranja.

Funkcija vremena

Podesite vreme i temperaturu zasebno za svaku posudu, a zatim pritisnite dugme za funkciju vremena da bi posude završite pripremu hrane u isto vreme.

Podsetnik za protresanje

Pritisnite dugme podsetnika za protresanje da biste aktivirali podsetnik za protresanje. To znači da će vas aparat podsetiti da protresete ili okrenete hranu kada prode polovina vremena kuvanja.

Unapred podešene postavke

Na raspolaganju imate 8 unapred podešenih postavki. Unapred podešene postavke predstavljaju programe kuvanja koji nude preporuke za temperaturu i vreme kuvanja na osnovu određene količine hrane. Više detalja možete pronaći u poglavlju „Kuvanje pomoću unapred podešenih postavki".

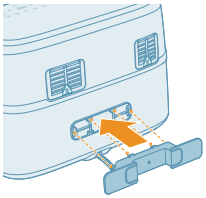
Dugme za povratak

Pritisnite dugme za povratak nazad ako slučajno izaberete pogrešnu unapred podešenu postavku.

Zvučna obaveštenja

Ponekad se aparat oglašava zvukom, na primer kada aparat završi sa kuvanjem ili kada je potrebno nešto obaviti tokom kuvanja, npr. protresanje ili okretanje hrane.

Pre prve upotrebe



1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje").
4 Gurnite držač kabla na predviđeno mesto na zadnjoj strani aparata dok ne klikne na mesto.

Oprez

- **Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje.**

Pripreme pre prve upotrebe

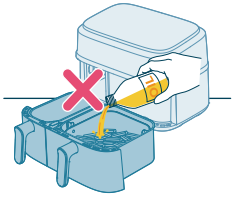
Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

Napomena

- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.
- Nemojte da stavljate uključen aparat pored ili ispod predmeta koje može da ošteti para, kao što su zidovi i ormari.

Upotreba aparata

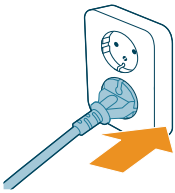
Prženje na vazduhu

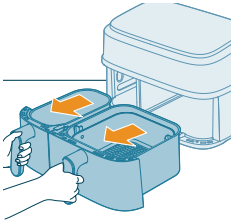


Oprez

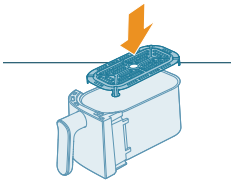
- **Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.**
- **Nemojte da dodirujete vruće površine. Koristite ručke ili regulatore. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.**
- **Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.**
- **Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.**
- **Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.**

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

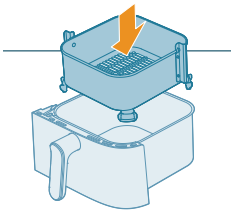




2 Izvadite posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



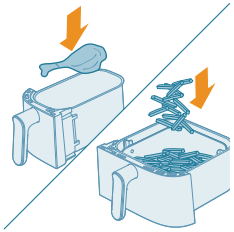
3 Stavite donju ploču u malu posudu.



4 Stavite korpu u veliku posudu.

Napomena

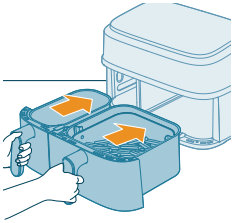
- Vodite računa da jezičci budu pravilno postavljeni na desnoj i levoj strani kada korpu stavljate u posudu. Ako je slučajno rotirate za 90 stepeni, korpa neće moći da se uklopi u posudu.
- Normalno je da ćete malo pritisnuti korpu da biste je stavili u posudu.



5 Stavite sastojke u korpu.

Napomena

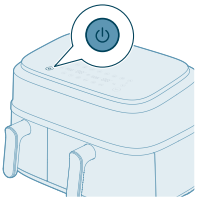
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.



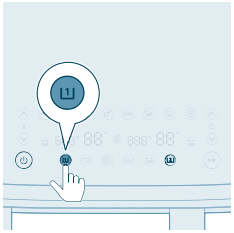
6 Vratite posude u Airfryer.

Oprez

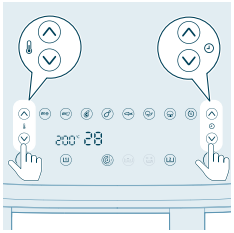
- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**



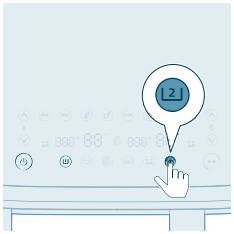
7 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



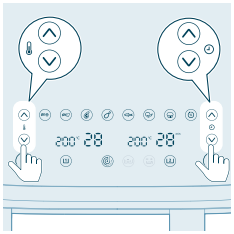
8 Izaberite malu posudu. Indikator vremena i temperature na levoj strani će početi da treperi.



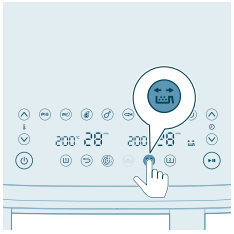
9 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.



10 Izaberite veliku posudu.



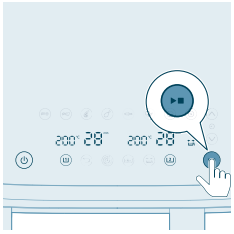
11 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.



12 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom pripreme.

Napomena

- Podsetnik za protresanje možete u svakom trenutku tokom kuvanja da omogućite ili onemogućite tako što ćete izabrati odgovarajuću posudu i pritisnuti dugme podsetnika za protresanje.

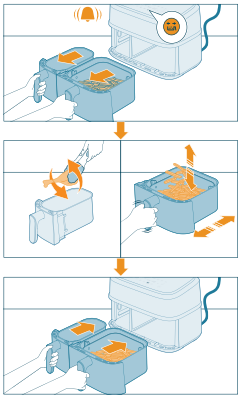


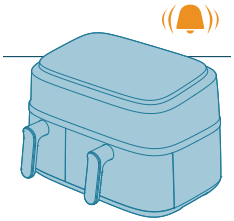
13 Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje da biste započeli kuvanje.

Napomena:

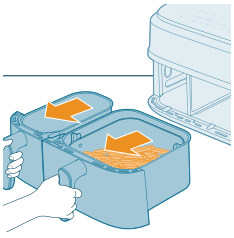
- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Pogledajte tabelu hrane u kojoj se nalaze osnovne postavke za pripremu različitih vrsta hrane.
- Postavke kuvanja možete u svakom trenutku da promenite pomoću odgovarajuće dugmadi na željenoj posudi.
- Ako želite da pauzirate kuvanje u obe posude, samo pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje.
- Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje. Kuvanje će biti nastavljeno u obe posude.

- Ako želite da pauzirate kuvanje u samo jednoj posudi, najpre izaberite željenu posudu, a zatim pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje.
- Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje da bi se kuvanje u toj posudi nastavilo.
- Aparat automatski prelazi u režim pauze kada izvadite posudu. Kuvanje se nastavlja kada posudu vratite u aparat.
- Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da biste protresli hranu, izvucite posudu sa korpom i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.





14 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



15 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

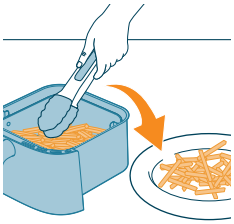
- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

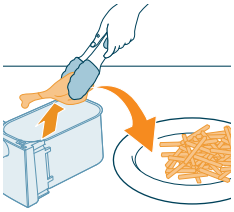
Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.

Savet

- Održavajte toplotu hrane u aparatu Airfryer tako što ćete podesiti temperaturu na 80 stepeni i podesite željeno vreme tokom kojeg želite da hrana bude topla. Ne preporučujemo da održavate hranu toplom duže od 30 minuta jer se kvalitet hrane može smanjiti.
- Ako hrana, kao što je pomfrit, previše gubi hrskavost tokom režima održavanja temperature, skratite vreme održavanja temperature tako što ćete ranije isključiti aparat ili ih zarešite 2–3 minuta na temperaturi od 180 °C.





16 Pažljivo izvadite hranu (npr. pomfrit) iz posude pomoću hvataljke.

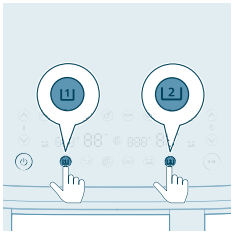
Oprez

- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

Napomena

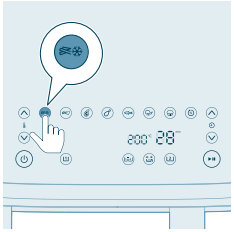
- Koristite mašice da biste uklonili velike ili krhke namirnice.
- Višak ulja ili masnoća iz namirnica sakuplja se na dnu posude.
- U zavisnosti od vrste namirnica koje pripremate, možda bi trebalo da pažljivo izlijete višak ulja ili masnoće iz posude nakon svake količine ili pre protresanja i vraćanja korpe u posudu. Postavite korpu na vatrostalnu površinu. Nosite rukavice otporne na toplotu prilikom izlivanja viška ulja ili masnoće. Vratite korpu u posudu.

Kuvanje pomoću unapred podešene postavke



1 Pratite korake 1 do 6 u poglavlju „Prženje na vazduhu".

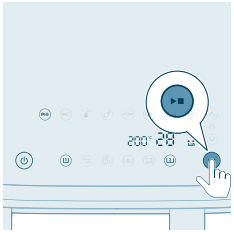
2 Izaberite posudu u kojoj želite da kuvate.



3 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste izabrali neku drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak nazad i izaberite željenu postavku.



4 Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje da biste započeli proces pripreme.

Napomena

- U jednoj posudi možete da kuvate pomoću unapred podešene postavke, a u drugoj posudi pomoću ručno podešene postavke. Takođe, možete da izaberete različite unapred podešene postavke za posude i funkciju vremena da bi se priprema hrane završila u isto vreme u obe posude.

Napomena: U sledećoj tabeli se nalaze dodatne informacije o unapred podešenim postavkama.

Velika posuda

Unapred podešene postavke	Ikona	Temperatura	Vreme (min)	Težina (maks.)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krompira		200°C	28	800 g / 28 oz	- Zamrznute grickalice na bazi krompira, kao što su zamrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Svež pomfrit		180°C	32	800 g / 28 oz	- Koristite brašnjave krompire. - Kriške debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča. - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Pileći bataci		200°C	25	8–10 bataka	- Bataci od 120 g – 130 g / 4 – 5 unci. - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
Cela riba		180°C	22	600 g / 21 oz	- Dve cele ribe od 300 g / 11 unci; okrenite ribu jednom tokom pripreme
Mesni odresci		200°C	20	600 g / 21 oz	- Odrezak debljine 2 – 2,5 cm i težine 200 g / 7 unci - Do 3 mesna odreska bez koske - Jednom okrenite
Mešano povrće		180°C	22	1000 g / 35 unci	- Grubo isečeno - Mešano povrće (plavi patlidžan, tikvica, paprika, crni luk)
Kolač		140°C	50	1000 g / 35 unci	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje (199 x 189 x 80 mm) sa velikom posudom
Podgrevanje		160°C	5	-	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

Mala posuda

Unapred podešene postavke	Ikona	Temperatura	Vreme (min)	Težina (maks.)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krompira		200°C	25	300 g / 11 oz	- Zamrznute grickalice na bazi krompira, kao što su zamrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Svež pomfrit		180°C	30	300 g / 11 oz	- Koristite brašnjave krompire. - Kriške debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča. - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja. - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Pileći bataci		200°C	28	4–5 bataka	- Bataci od 120 g – 130 g / 4 – 5 unci. - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
Cela riba		180°C	23	300 g / 11 oz	- Dve cele ribe od 300 g / 11 unci; okrenite ribu jednom tokom pripreme
Mesni odresci		200°C	20	400 g / 14 oz	- Odrezak debljine 2 – 2,5 cm i težine 200 g / 7 unci - Do 2 mesna odreska bez koske - Jednom okrenite
Mešano povrće		180°C	25	400 g / 14 oz	- Grubo isečeno - Mešano povrće (plavi patlidžan, tikvica, paprika, crni luk)
Kolač		160°C	20	6 kal. za mafine	- Koristite kalupe za mafine
Podgrevanje		160°C	5	-	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Za veliku posudu je potrebno 800 g / 28 unci, a za malu posudu 300 g / 11 unci oljuštenog krompira.
- Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjavi krompiri.

- Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do 800 g / 28 unci radi dobijanja ravnomernijih rezultata. Kada se priprema veća količina, pomfrit je obično manje hrskav nego kada se priprema manja porcija pomfrita.

1 Oljuštite krompire i isecite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).

2 Potopite štapiće od krompira u činiju sa vodom na 30 minuta.

3 Ispraznite činiju i osušite štapiće od krompira kuhinjskom krpom ili ubrusom.

4 Sipajte jednu kašiku ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.

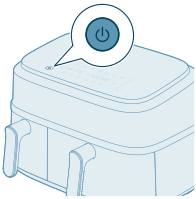
5 Rukom ili kuhinjskim priborom sa prorezima uklonite štapiće iz činije, tako da višak ulja ostane u činiji.

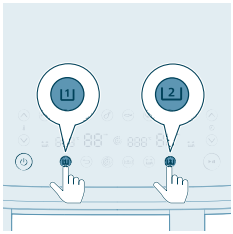
Napomena

- Nemojte da naginjete činiju da biste istresli sve štapiće odjednom kako višak ulja ne bi završio u posudi.

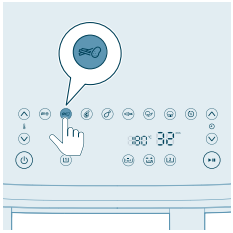
6 Stavite štapiće u korpu.

7 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.

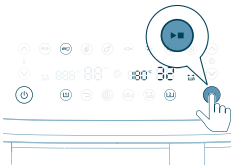




8 Izaberite posudu.



9 Izaberite unapred podešenu postavku za „Domaći pomfrit“.



10 Pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje da biste započeli proces pripreme.

11 Dvaput protresite posudu kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje.

Tabela hrane

Donja tabela pomaže vam da izaberete osnovne postavke za vrste hrane koju želite da pripremate.

Napomena

- Imajte u vidu da te postavke predstavljaju preporuke. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i vrsti nije moguće garantovati najbolje postavke.
- Kada pripremate veću količinu hrane (npr. pomfrit, škampe, batake, zamrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke u posudi 2 do 3 puta kako biste postigli ravnomeran rezultat.

Velika posuda

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temper-atura	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	200 – 800 g / 7 – 28 unci	14–31	200°C	- Protresite, okrenite ili dvaput promešajte u međuvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	200 – 800 g / 7 – 28 unci	20–40	180°C	- Protresite, okrenite ili dvaput promešajte u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	200 – 600 g / 7 – 21 unce	10–20	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	200 – 600 g / 7 – 21 unce	10–20	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	1–4 hamburgera	11–18	200°C	- Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	1200 g / 42 unce	55–60	150°C	- Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 150 g / 5 oz)	1–4 odreska	15–20	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Tanke kobasice (približno 50 g / 1,8 oz)	2–10 komada	11–15	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	2–10 komada	17–27	180°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	1–5 komada	15–25	180°C	- Okrenite na pola pripreme

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temper-atura	Napomena
Celo pile	1200 g / 42 unce	60–70	180°C	
Cela riba (približno 300 – 400 g / 11 – 14 unci)	1–3 komada	20–25	180°C	
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	1–5 komada	25–32	160°C	
Mešano povrće (grubo isečeno)	200 – 1000 g / 7 – 28 unci	10–22	180°C	- Podesite vreme pripreme po ukusu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mafini (približno 50 g / 1,8 unci)	1–9 kalupa	13–15	160°C	- Koristite kalupe za mafine
Kolač	500 g / 18 oz	50–60	140°C	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2 unce)	1–6 komada	6–8	200°C	
Domaći hleb	550 g / 28 oz	45–55	150°C	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite

Mala posuda

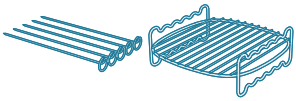
Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temper-atura	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	100–300 g / 4–11 unci	14–28	200°C	- Protresite, okrenite ili dvaput promešajte u međuvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	100–300 g / 4–11 unci	20–30	180°C	- Protresite, okrenite ili dvaput promešajte u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	100–300 g / 4–11 unci	9–20	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	100–300 g / 4–11 unci	9–20	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 unci	16–21	200°C	- Okrenite na pola pripreme

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temper-atura	Napomena
Mesni odresci bez kostiju (približno 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 unci	15–20	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Tanke kobasice (približno 50 g / 1,8 oz)	2–6 komada	11–15	200°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	2–5 komada	17–28	180°C	- Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	1–3 komada	20–30	180°C	- Okrenite na pola pripreme
Cela riba (približno 300 – 400 g / 11 – 14 unci)	1 riba	20–25	180°C	
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	1–2 komada	25–32	160°C	
Mešano povrće (grubo isečeno)	200–400 g / 7–14 unci	12–25	180°C	- Podesite vreme pripreme po ukusu - Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mafini (približno 50 g / 1,8 unci)	2–6 kalupa	13–20	160°C	- Koristite kalupe za mafine
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2 unce)	1–3 komada	6–8	200°C	

Dodaci

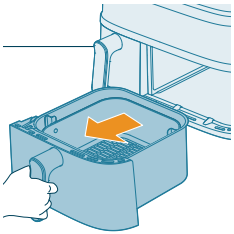
Korišćenje dvoslojnog dodatka

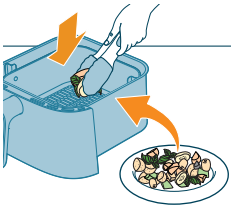
Dvoslojni dodatak i ražnjić dolaze sa sledećim modelima: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Dvoslojni dodatak je koristan i omogućava kuvanje na dva nivoa, ali je kompatibilan samo sa velikom posudom.

1 Uklonite veliku posudu iz aparata.

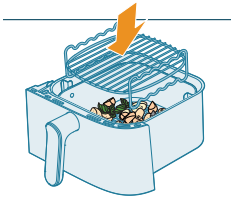




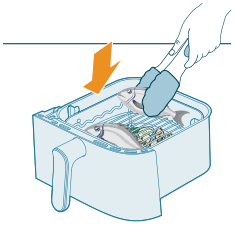
2 Stavite željene namirnice u posudu.

Napomena:

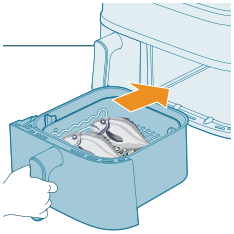
- Pogledajte donju tabelu za preporuke namirnica koje možete da pripremate u dvoslojnom dodatku.



3 Postavite dvoslojni dodatak preko hrane u posudi.



4 Dodajte drugu porciju hrane na dvoslojni dodatak.



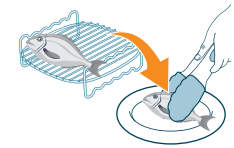
5 Umetnite posudu u aparat i podesite vreme i temperaturu kao što je navedeno u sledećoj tabeli. Kada budete spremni, pritisnite dugme za pokretanje.

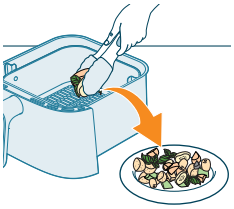
Jela	Težina (sirovo)	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Tanak zamrznut pomfrit	400 g / 14 oz			
Zamrznuta pileća krilca	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Zamrznuti pileći burgeri	350 g / 12 oz			

Klipovi kukuruza	800–1000 g / 28–35 unci	24–28 min	180°C	-	3 klipa kukuruza
Režnjevi krompira	500 g / 18 oz				
Orada	500 – 600 g / 18 – 21 unce	18–20 min	200°C	-	2 cele ribe
Pečeni krompir (na četvrtine)	350 g / 12 oz				
Cele pečurke	200 g / 7 oz	12–14 min	200°C		
Kraljevski škampi sa kožom	400 g / 14 oz				
Grilovani sir ili tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180°C	-	Grilovani sir ili tofu okrenite na pola vremena pripreme
Mešano povrće	500 g / 18 oz				

Napomena:

- Namirnicu navedenu na vrhu u tabeli trebalo bi da stavite na gornji nivo dvoslojnog dodatka, a drugu namirnicu na donji nivo.





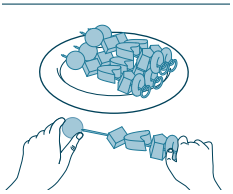
6 Nakon završetka procesa kuvanja, pomoću kuhinjskih rukavica i hvataljke pažljivo uklonite hranu iz posude.

Oprez

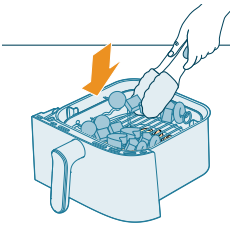
- **Budite pažljivi prilikom uklanjanja dvoslojnog dodatka pošto postaje vruć tokom kuvanja.**

Korišćenje ražnjića

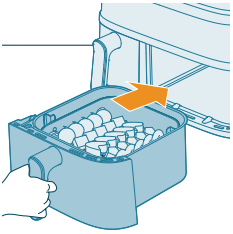
Ražnjić može da se koristi u kombinaciji sa dvoslojnim dodatkom.



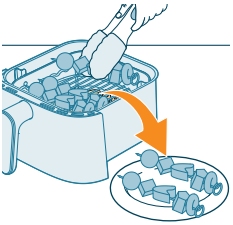
1 Nanizajte željeno meso i povrće na ražnjiće.



2 Postavite ražnjiće u odgovarajuće žlebove na dvoslojnom dodatku.



3 Vratite posudu u aparat.
4 Podesite vreme i temperaturu u skladu sa navedenom tabelom i započnite proces kuvanja.



5 Kada se kuvanje završi, pomoću kuhinjskih rukavica i hvataljke pažljivo uklonite hranu iz posude.

Pogledajte tabelu za konkretne preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu.

Sadržaj posude	Porcija	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
5 ražnjića	5 ražnjića	15–18 min	180°C	- Stavite mešano povrće na dno posude, a ražnjiće na dvoslojni dodatak.
Mešano povrće	500 g			

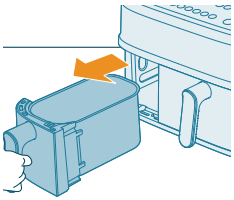
Korišćenje kompleta za doručak

Komplet za doručak dolazi sa sledećim modelima: NA350/03, NA350/08.

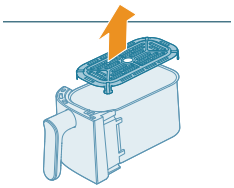
Komplet za doručak omogućava kuvanje do četiri jajeta i četiri komada tosta istovremeno.

Oprez

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



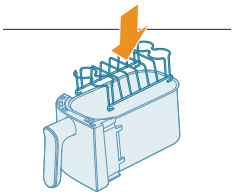
1 Uklonite malu posudu iz aparata.



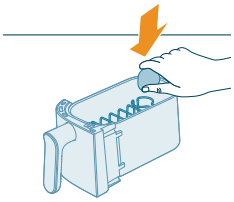
2 Izvadite donju ploču iz posude.

Napomena:

- Ako ne uklonite donju ploču, kriške tosta možda neće pravilno stati u posudu.



3 Stavite komplet za doručak u malu posudu.

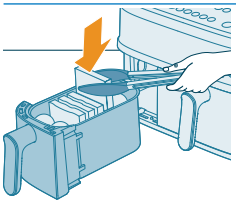


4 Stavite najviše četiri jajeta na komplet za doručak i vratite posudu u aparat.

5 Podesite vreme i temperaturu u skladu sa donjom tabelom i pritisnite dugme za pokretanje.

Komplet za doručak	Količina	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena

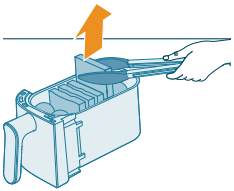
Tvrdo kuvana jaja	4 jajeta	10–12 min	180°C	- Prvo počnite da kuvate jaja. Dodajte tost na polovini procesa kuvanja.
Meko kuvana jaja	4 jajeta	8–10 min		
Tost	5 kriški	5–6 min		



6 Na polovini procesa kuvanja dodajte kriške tosta u komplet za doručak i nastavite sa kuvanjem.

Koristan savet:

- Razmotrite omogućavanje podsetnika za protresanje kako ne biste zaboravili da dodate tost.
- Ako tost ne staje u posudu, isecite ga na pola.



7 Kada se kuvanje završi, pomoću hvataljke pažljivo uklonite jaja i tost.

Pogledajte donju tabelu za konkretna vremena i temperature pripreme.

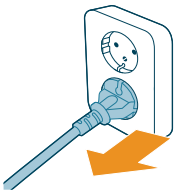
Čišćenje

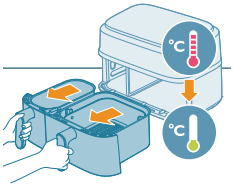
Upozorenje

- **Ostavite korpu, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.**
- **Posuda i korpa aparata imaju premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.**

Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.

1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.





Savet

- Izvadite posudu i korpu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.

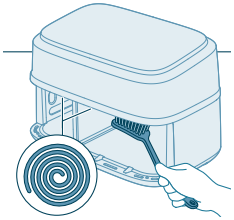
2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

3 Operite posudu i korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

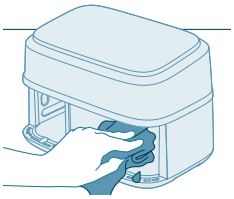
Savet

- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili korpi i ne možete da uh uklonite vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.
- Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.

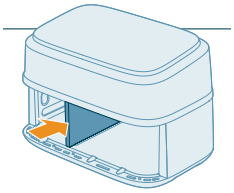
4 Nežno obrišite spoljašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



5 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.



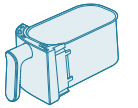
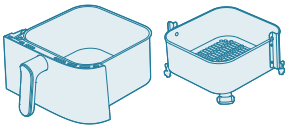
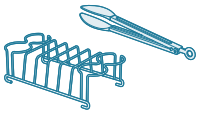
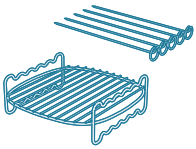
6 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunđerom.



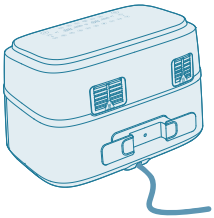
Napomena

- Ako slučajno izvučete graničnik koji je postavljen između male i velike posude, npr. tokom čišćenja, obavezno ga vratite u odgovarajućem smeru.

Tabela za čišćenje

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Odlaganje



1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.
3 Kabl namotajte oko predviđenog držača na zadnjoj strani aparata.

Napomena

- Kada nosite Airfryer, uvek ga držite horizontalno da vam posude slučajno ne bi ispale i oštetile se.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer, npr. uklonjivo mrežasto dno itd. fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite **www.philips.com/support** da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove.	To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.
		Posuda, korpa i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:
		Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u korpu.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E1“.	Aparat je pokvaren / ima greške.	Pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Ako je aparat stajao na mestu sa niskom temperaturom, ostavite ga da se ugreje na sobnu temperaturu bar 15 minuta pre nego što ga ponovo uključite. Ako se na ekranu i dalje prikazuje „E1“, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E4–E12“.	Uređaj je možda pokvaren.	Isključite, a zatim uključite uređaj u struju. Ako problem ne možete da rešite na ovaj način, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Sisältö

Tärkeää 526
Kierrätys 528
Takuu ja tuki 528
Johdanto 528
Yleiskuvaus 529
Toimintojen kuvaus 529
Ennen käyttöönottoa 530
Käyttöönoton valmistelu 530
Käyttö 530
Lisätarvikkeet 541
Puhdistus 546
Säilytys 548
Vianmääritys 548

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Johdon säilytyslokero on kiinnitettävä laitteeseen ennen ensimmäistä käyttökertaa.

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 seinäliitäntään.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.

- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Koska tässä Airfryerissa on kaksi paistotilaa, se kuluttaa paljon sähkövirtaa. Älä käytä samaan aikaan muita samaan virtapiiriin liitettyjä tehokkaita laitteita, kuten vedenkeitintä tai sähkögrilliä. Muutoin kotisi virrankatkaisija saattaa katkaista liitännän virran.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 ºC:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila, kori ja 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.

Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla 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-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.
- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen 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.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Kierrätys

- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

Versuni myöntää tälle tuotteelle ostopäivästä kaksi vuotta voimassa olevan takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit hyödyntää takuuta osoitteessa **www.philips.com/support**.

Johdanto

Onnittelut ja tervetuloa Philips-perheeseen!

Airfryerin kaksoiskorin avulla voit valmistaa kaksi aterioiden ainesosaa kerralla. Voit tahdistaa ainesosien kypsennysajat, eli jos kaksi eri ainesosaa edellyttää kahta eri kypsennysaikaa, saat ne kypsiksi samaan aikaan. Erikokoisten korien avulla ateriaan kuuluvien ainesosien osuudet voidaan mitoittaa paremmin. Suuri kori sopii erinomaisesti pääruoille, ranskalaisille ja kaikelle mistä pidät. Pienempi kori on lisukkeita, kasviksia ja välipaloja varten.

Mukana tulee NutriU-sovellus, josta saat vaiheittaiset ohjeet ja satojen suussa sulavien aterioiden tarkat asetukset Airfryerin kaksoiskorilla valmistamista varten. Lataa sovellus pakkauksessa olevan QR-koodin avulla.

Yleiskuvaus

1 Ohjauspaneeli
   a Lämpötilan nostaminen
   b Lämpötilan laskeminen
   c Virtapainike
   d Pienen kattilan ravistusmuistutus
   e Pienen kattilan painike
   f Paluupainike
   g Ajoitustoiminnon painike
   h Kopiointitoiminnon painike
   i Ravistusmuistutuspainike
   j Suuren kattilan painike
   k Ison kattilan ravistusmuistutus
   l Käynnistys-/pysäytyspainike
   m Ajan vähennyspainike
   n Ajan lisäyspainike
   o Pikavalintapainikkeet
2 Pienen kattilan pohjalevy
3 Pieni kattila
4 Suuren kattilan kori
5 Suuri kattila
6 Toinen kerros ja vartaat (vain NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Aamiaissarja (vain NA350/03, NA350/08)
8 Säilytyspaikka johdolle
9 Virtajohto
10 Ilmanpoistoaukot

Toimintojen kuvaus

Kopiointitoiminto

Voit asettaa kellonajan ja lämpötilan yhdelle kattilalle ja kopioida asetuksen toiseen kattilaan painamalla kopiointitoiminnon painiketta.

Ajoitustoiminto

Kellonaika ja lämpötila voidaan asettaa kullekin kattilalle erikseen, ja ajoitustoiminnon painikkeella molemmat kattilat saadaan valmistumaan yhtä aikaa.

Ravistusmuistutus

Ravistusmuistutuksen saa käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta. Toisin sanoen kun puolet kypsennysajasta on kulunut, laite muistuttaa ruoan ravistelusta tai kääntämisestä.

Pikavalinnat

Käytettävissä on kahdeksan pikavalintaa. Pikavalinnat ovat kypsennysohjelmia, jotka antavat lämpötilaa ja kypsennysaikaa koskevan suosituksen ruokamäärän perusteella. Katso lisätietoja luvusta Kypsentäminen pikavalintojen avulla.

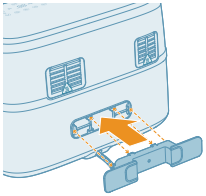
Paluupainike

Käytä paluupainiketta, jos valitsit vahingossa väärän pikavalinnan.

Merkkiäänet

Toisinaan laite päästää merkkiäänen esimerkiksi kypsennyksen päätyttyä tai kun käyttäjältä vaaditaan toimia (esim. ruoan ravistaminen tai kääntäminen).

Ennen käyttöönottoa



1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3 Puhdista laite perusteellisesti ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).
4 Kiinnitä johdon säilytyspaikka sille varattuun kohtaan laitteen takana napsauttamalla se paikalleen.

Huomio

- **Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi.**

Käyttöönoton valmistelu

Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.

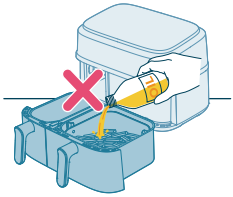
Huomautus

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.

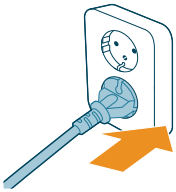
Käyttö

Paistaminen ilmalla

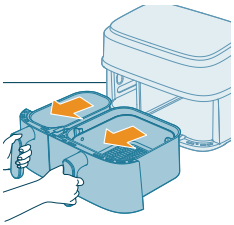
Huomio



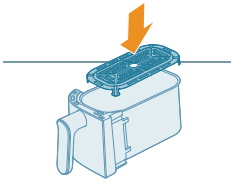
- **Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.**
- **Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.**
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.**
- **Ensimmäisellä käyttökerralla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



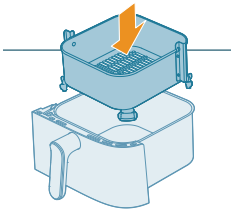
1 Työnnä pistoke pistorasiaan.



2 Poista kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.



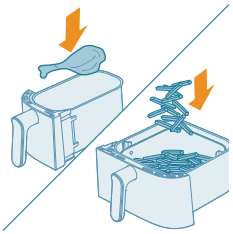
3 Laita pohjalevy pieneen kattilaan.



4 Aseta paistokori suureen kattilaan.

Huomautus

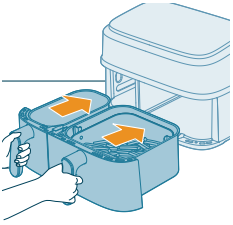
- Varmista, että korin oikealla ja vasemmalla puolella olevat läpät ovat oikein päin, kun asetat korin kattilaan. Jos käännät sitä vahingossa 90 astetta, kori ei mahdu kattilaan.
- Korin asettamisessa kattilaan tarvitaan normaalisti hieman voimaa.



5 Laita ruoka paistokoriin.

Huomautus

- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.

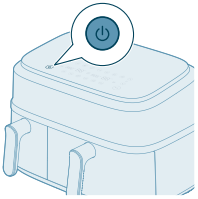


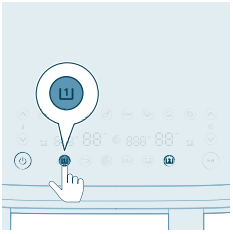
6 Aseta kattilat takaisin Airfryeriin.

Huomio

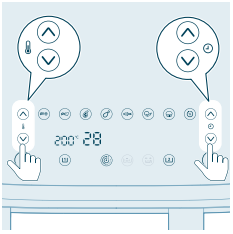
- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

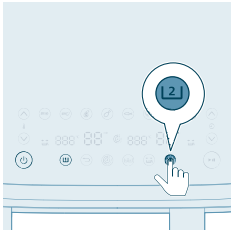




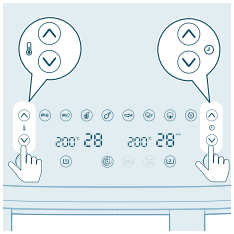
8 Valitse pieni kattila. Vasemmalla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



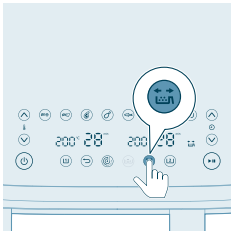
9 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.



10 Valitse suuri kattila.



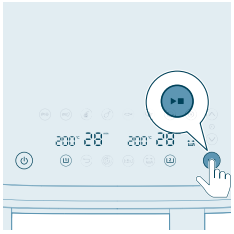
11 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.



12 Tilaa ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus painamalla ravistusmuistutuspainiketta.

Huomautus

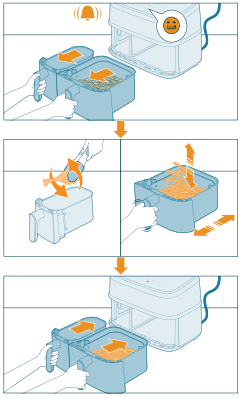
- Ravistelumuistutus voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä milloin tahansa kypsentämisen aikana valitsemalla haluttu kattila ja painamalla ravistusmuistutuksen painiketta.



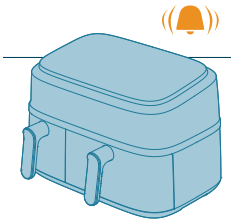
13 Aloita ruuan kypsentäminen painamalla käynnistyspainiketta.

Huomautus:

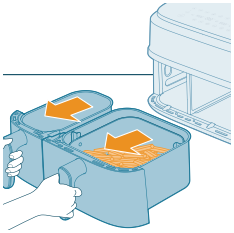
- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Näet eri ruokalajien valmistusajat oheisesta taulukosta.
- Valmistusaikoja voidaan vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana valitsemalla kattila ja painamalla sitten ylös- tai alas-painiketta.
- Jos haluat, että molemmat kattilat lopettavat kypsentämisen, paina käynnistyspainiketta.
- Paina käynnistyspainiketta uudelleen. Molemmat kattilat jatkavat kypsentämistä.
- Jos haluat, että vain toinen kattila keskeyttää kypsentämisen, valitse ensin kyseinen kattila ja paina sitten käynnistyspainiketta.
- Kyseinen kattila jatkaa kypsentämistä, kun painat käynnistyspainiketta uudelleen.
- Laite siirtyy automaattisesti keskeytystilaan, kun kattila vedetään ulos. Kypsentäminen jatkuu, kun laitat kattilan takaisin laitteeseen.



- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Ravista aineksia vetämällä kattila koreineen ulos ja ravistamalla sitä pesualtaan päällä. Työnnä kattila tämän jälkeen takaisin laitteeseen.



14 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



15 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

Huomautus

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

Vinkki

- Ruoka voidaan pitää lämpimänä Airfryerissa asettamalla lämpötilaksi 80 astetta ja säätämällä aika niin pitkäksi kuin ruoka halutaan pitää lämpimänä. On suositeltavaa olla pitämättä ruokaa lämpimänä yli 30 minuuttia, sillä muussa tapauksessa sen laatu voi heiketä.
- Jos ranskanperunat tai vastaavat ruoat menettävät rapeuttaan lämpimänäpitotilassa, lyhennä lämpimänäpitoaikaa katkaisemalla laitteesta virta tai rapeuta perunat lämmittämällä niitä 2–3 minuutin ajan 180 °C:n lämpötilassa.

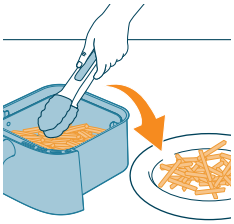
16 Poista ainekset (esim. ranskalaiset) varovasti kattilasta grillipihdeillä.

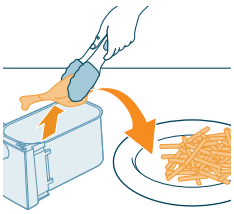
Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota kattilasta.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**

Huomautus

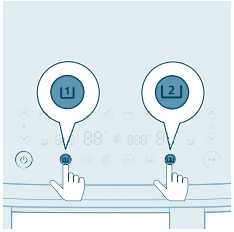
- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.





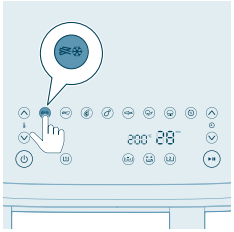
- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle. Käytä uunikintaita ja kaada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

Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa



1 Noudata kohdan Ilmalla paistaminen vaiheita 1–6.

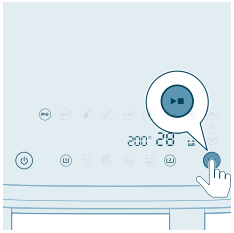
2 Valitse kypsentämiseen käytettävä kattila.



3 Valitse esiasetus.

Vinkki

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



4 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta.

Huomautus

- Ruokaa voidaan laittaa kypsentämällä yhdessä kattilassa pikavalinnalla ja toisessa kattilassa manuaalisilla asetuksilla. Ruokaa voidaan laittaa myös kypsentämällä kummassakin kattilassa eri esiasetuksella ja valitsemalla ajoitustoiminto, jolloin kypsentäminen molemmissa kattiloissa päättyy samanaikaisesti.

Huomautus: Seuraava taulukko sisältää lisätietoja esiasetuksista.

Suuri kattila

Pikavalinnat	Kuvake	Lämpötila	Aika (min)	Paino (enint.)	Huomautus
Perunasta valmistetut välipalat		200 °C	28	800 g	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Tuoreet ranskanperunat		180 °C	32	800 g	- Käytä tärkkelyspitoisia perunoita. - Paksuja 10 x 10 mm:n suikaleita. - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Kanankoivet		200 °C	25	8–10 koipea	- 120–130 g per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Kokonainen kala		180 °C	22	600 g	- Kokonainen kala 300 g per annos, käännä kerran kypsentämisen aikana.
Kyljykset		200 °C	20	600 g	- Leikkaa 2–2,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, 200 g per viipale. - Enintään 3 luutonta kyljystä. - Käännä kerran.
Sekavihannekset		180 °C	22	1000 g	- Reiluina paloina - Sekavihannekset (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia)
Kakku		140 °C	50	1000 g	- Käytä suurta (XL) kypsennys- ja leivinastiaa (199 x 189 x 80 mm).
Lämmitä.		160 °C	5	-	- Säädä aika ruoan ja sen määrän mukaan.

Pieni kattila

Pikavalinnat	Kuvake	Lämpötila	Aika (min)	Paino (enint.)	Huomautus
Perunasta valmistetut välipalat		200 °C	25	300 g	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.

Pikavalinnat	Kuvake	Lämpötila	Aika (min)	Paino (enint.)	Huomautus
Tuoreet ranskanperunat		180 °C	30	300 g	- Käytä jauhoisia perunoita. - Paksuja 10 x 10 mm:n suikaleita. - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Kanankoivet		200 °C	28	4–5 koipea	- 120–130 g per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Kokonainen kala		180 °C	23	300 g	- Kokonainen kala 300 g per annos, käännä kerran kypsentämisen aikana.
Kyljykset		200 °C	20	400 g	- Leikkaa 2–2,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, 200 g per viipale. - Enintään 2 luutonta kyljystä. - Käännä kerran.
Sekavihannekset		180 °C	25	400 g	- Reiluina paloina - Sekavihannekset (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia)
Kakku		160 °C	20	6 muffinivuokaa	- Käytä muffinivuokia.
Lämmitä.		160 °C	5	-	- Säädä aika ruoan ja sen määrän mukaan.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Isoa kattilaa varten tarvitaan 800 g ja pientä 300 g kuorittuja perunoita.
- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 800 gramman erissä niin, että ne kypsyvät tasaisesti. Suuremmista määristä ranskalaisia tulee yleensä vähemmän rapeita kuin pienemmistä annoksista.

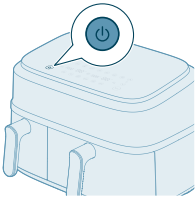
1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (10 x 10 mm).
2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.
3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
4 Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.
5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.

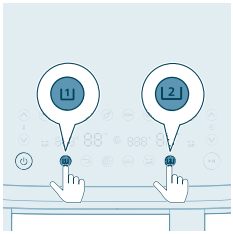
Huomautus

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

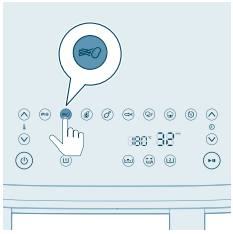
6 Laita perunasuikaleet koriin.

7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

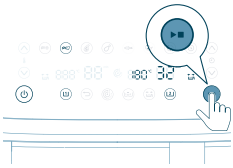




8 Valitse kattila.



9 Valitse esiasetus Kotitekoiset ranskanperunat.



10 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistyspainiketta.

11 Ravista kattilaa kahdesti, kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin.

Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.

Huomautus

- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetus on paras valmistamallesi ruoalle.

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

Suuri kattila

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	200–800 g	14–31	200 °C	- Ravista, kääntele tai sekoita kahdesti kypsentämisen aikana.
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	200–800 g	20–40	180 °C	- Ravista, kääntele tai sekoita kahdesti kypsentämisen aikana.
Pakastetut kananugetit	200–600 g	10–20	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Pakastekevätkääryleet	200–600 g	10–20	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Hampurilainen (noin 150 g)	1–4 pihviä	11–18	200 °C	- Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	1200 g	55–60	150 °C	- Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta.
Luuttomat kyljykset (noin 150 g)	1–4 kyljystä	15–20	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Ohuet makkarat (noin 50 g)	2–10 kpl	11–15	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Kanankoivet (noin 125 g)	2–10 kpl	17–27	180 °C	- Ravista tai sekoita.
Kananrinta (noin 160 g)	1–5 kpl	15–25	180 °C	- Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen broileri	1200 g	60–70	180 °C	
Kokonainen kala (noin 300–400 g)	1–3 kpl	20–25	180 °C	
Kalafilee (noin 200 g)	1–5 kpl	25–32	160 °C	
Vihannekset (reiluina paloina)	200–1 000 g	10–22	180 °C	- Aseta haluamasi kypsennysaika. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Muffinit (noin 50 g)	1–9 vuoallista	13–15	160 °C	- Käytä muffinivuokia.
Kakku	500 g	50–60	140 °C	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g)	1–6 kpl	6–8	200 °C	
Kotitekoinen leipä	550 g	45–55	150 °C	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.

Pieni kattila

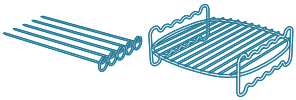
Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	100–300 g	14–28	200 °C	- Ravista, kääntele tai sekoita kahdesti kypsentämisen aikana.
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	100–300 g	20–30	180 °C	- Ravista, kääntele tai sekoita kahdesti kypsentämisen aikana.
Pakastetut kananugetit	100–300 g	9–20	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Pakastekevätkääryleet	100–300 g	9–20	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Hampurilainen (noin 150 g)	150–300 g	16–21	200 °C	- Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Luuttomat kyljykset (noin 150 g)	150–300 g	15–20	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Ohuet makkarat (noin 50 g)	2–6 kpl	11–15	200 °C	- Ravista tai sekoita.
Kanankoivet (noin 125 g)	2–5 kpl	17–28	180 °C	- Ravista tai sekoita.
Kananrinta (noin 160 g)	1–3 kpl	20–30	180 °C	- Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala (noin 300–400 g)	1 kpl	20–25	180 °C	
Kalafilee (noin 200 g)	1–2 kpl	25–32	160 °C	
Vihannekset (reiluina paloina)	200–400 g	12–25	180 °C	- Aseta haluamasi kypsennysaika. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Huomautus
Muffinit (noin 50 g)	2–6 vuoallista	13–20	160 °C	- Käytä muffinivuokia.
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g)	1–3 kpl	6–8	200 °C	

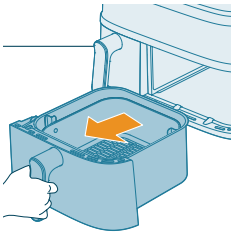
Lisätarvikkeet

Toisen kerroksen käyttäminen

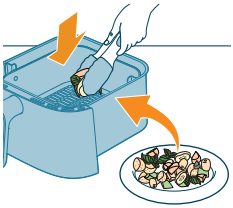
Toinen kerros ja varras sisältyvät seuraaviin malleihin: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Toinen kerros on hyödyllinen lisäosa, jonka avulla ruokaa voi kypsentää kahdessa tasossa. Se on kuitenkin yhteensopiva vain suuren kattilan kanssa.



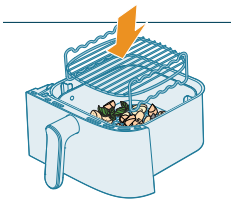
1 Irrota suuri kattila laitteesta.



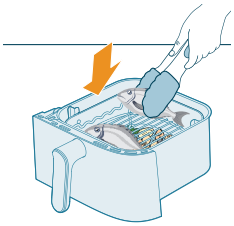
2 Aseta ruoka koriin.

Huomautus:

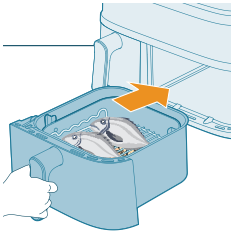
- Katso alla olevasta ruokataulukosta ruoat, joita suositellaan kypsennettäväksi kahdessa tasossa.



3 Aseta toinen kerros koriin ruoan päälle.



4 Aseta toinen ruoka-annos toisen kerroksen päälle.

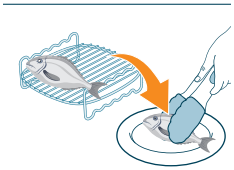


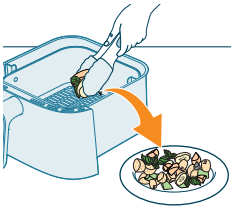
5 Aseta kattila laitteeseen ja säädä aika ja lämpötila seuraavan taulukon mukaisesti. Kun kaikki on valmista, paina käynnistyspainiketta.

Ruokalajit	Paino (raakana)	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Pakastetut kananugetit	300 g	17–20 minuuttia	180 °C	
Ohuet jäiset ranskanperunat	400 g			
Pakastetut kanansiivet	450 g	16–20 minuuttia	200 °C	
Pakastetut kanahampurilais-pihvit	350 g			
Maissintähkät	800–1000 g	24–28 minuuttia	180 °C	- 3 maissintähkäpalaa
Lohkoperunat	500 g			
Kultaotsa-ahven	500–600 g	18–20 minuuttia	200 °C	- 2 palaa kokonaista kalaa
Uuniperuna (neljänneksinä)	350 g			
Kokonaiset sienet	200 g	12–14 minuuttia	200 °C	
Kuorellisia kuningaskatkarapu-ja	400 g			
Grillijuusto tai tofu	250 g	15–18 minuuttia	180 °C	- Käännä grillijuusto tai tofu kypsennysajan puolivälissä
Sekavihannekset	500 g			

Huomautus:

- Taulukossa ylempänä mainittu ruoka asetetaan toisen kerroksen päälle ja alempi alatasolle.





6 Kun kypsennys on valmis, poista ruoka korista varovasti patakintailla ja pihdeillä.

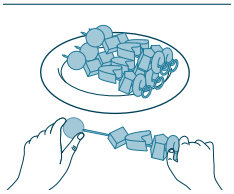
Huomio

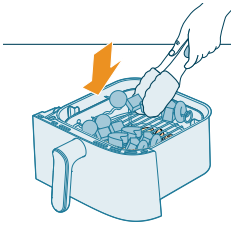
- **Ole varovainen, kun poistat toisen kerroksen, sillä se kuumenee kypsentämisen aikana.**

Vartaan käyttäminen

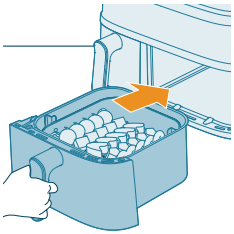
Varrasta voi käyttää yhdessä toisen kerroksen kanssa.

1 Pujota liha ja vihannekset vartaisiin.

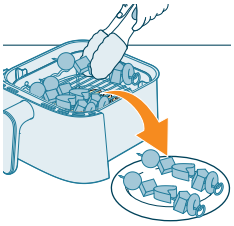




2 Aseta vartaat toisen kerrokseen uriin.



3 Aseta kattila takaisin laitteeseen.
4 Aseta aika ja lämpötila taulukon mukaisesti ja aloita kypsennys.



5 Kun kypsennys on valmis, poista ruoka korista varovasti patakintailla ja pihdeillä.

Katso taulukosta suositellut kypsennysajat ja -lämpötilat.

Korin sisältö	Annos	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
5 vartaallista ruokaa	5 varrasta	15–18 minuuttia	180 °C	- Aseta sekavihannekset kattilan pohjalle ja vartaat toisen kerroksen päälle.
Sekavihannekset	500 g			

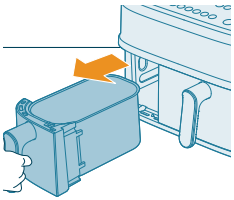
Aamiaissarjan käyttäminen

Aamiaissarja sisältyy seuraaviin malleihin: NA350/03, NA350/08.

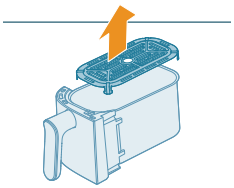
Aamiaissarjan avulla jopa neljä munaa ja neljä paahtoleipäsiivua voi kypsentää samanaikaisesti.

Huomio

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



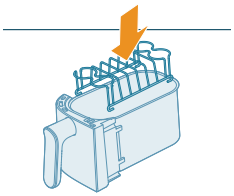
1 Irrota pieni kattila laitteesta.



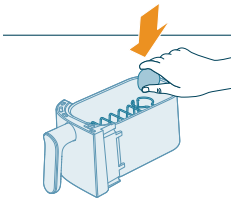
2 Poista pohjalevy kattilasta.

Huomautus:

- Jos pohjalevyä ei poisteta, paahtoleipäsiivut eivät ehkä sovi kattilaan kunnolla.



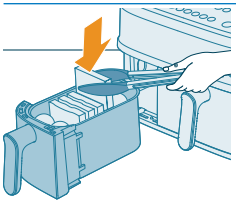
3 Aseta aamiaissarja pieneen kattilaan.



4 Aseta enintään neljä munaa aamiaissarjaan ja työnnä kattila takaisin laitteeseen.

5 Aseta aika ja lämpötila alla olevan ruokataulukon mukaisesti ja paina käynnistyspainiketta.

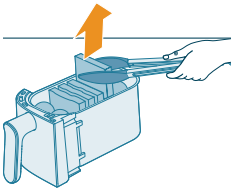
Aamiaissarja	Määrä	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Kovaksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	10–12 minuuttia	180 °C	- Kypsennä munat ensin. Lisää paahtoleipä kypsennyksen puolivälissä.
Pehmeäksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	8–10 minuuttia		
Paahtoleipä	5 kpl	5–6 minuuttia		



6 Lisää paahtoleipäsiivut aamiaissarjaan kypsennyksen puolivälissä ja jatka kypsentämistä.

Vihje:

- Voit harkita ravistusmuistutuksen käyttöä, jottet unohda lisätä paahtoleipää.
- Ellei paahtoleipä mahdu kattilaan, leikkaa se kahtia.



7 Kun kypsennys on valmis, poista munat ja paahtoleipä varovasti pihdeillä.
Katso alla olevasta ruokataulukosta kypsennysajat ja -lämpötilat.

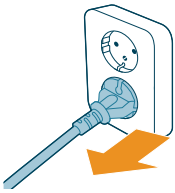
Puhdistus

Varoitus

- **Anna korin, kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.**
- **Kattilassa ja korissa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

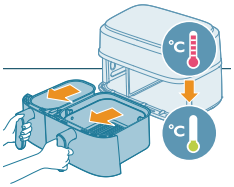
Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.



Vinkki

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

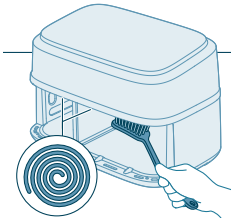


2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.
3 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

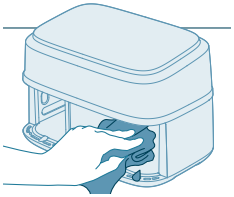
Vinkki

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

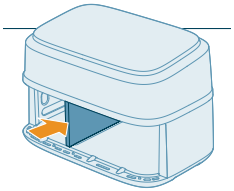
4 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulkopuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



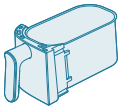
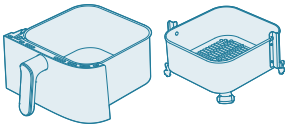
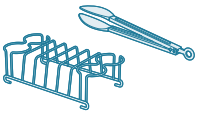
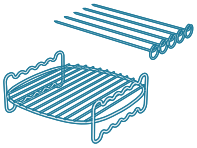
6 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.



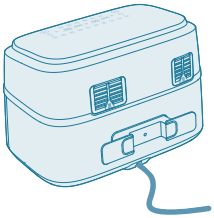
Huomautus

- Mikäli puhdistamisen yhteydessä irrotat vahingossa pienen ja suuren kattilan välissä olevan jakajan, laita se takaisin oikein päin.

Puhdistustaulukko

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Säilytys



1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
3 Kiedo johto laitteen selkäpuolella olevan johdon säilytyspaikan ympärille.

Huomautus

- Kantamisen yhteydessä Airfryeria on pidettävä aina vaakasuorassa niin, että kattilat eivät vahingossa putoa. Muussa tapauksessa ne voivat vahingoittua.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että irrotettava verkkopohja ja muut 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.philips.com/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, paistokori ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:
		Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.
Airfryerin näytössä lukee E1.	Laite on rikki tai siinä on vikaa.	Soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
	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 E1, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E4–E12.	Laitteessa voi olla toimintahäiriö.	Vedä pistoke irti pistorasiasta ja kytke laite uudelleen. Jos tämä ei auta, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Innehåll

Viktigt 551
Återvinning 553
Garanti och support 553
Introduktion 553
Allmän beskrivning 554
Beskrivningar av funktioner 554
Före första användningen 555
Förberedelser före första användning 555
Använda apparaten 555
Tillbehör 566
Rengöring 570
Förvaring 572
Felsökning 573

Viktigt

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.
- 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 korgen 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 i korgen.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.
- Sladdförvaringen måste ha monterats på enheten före första användningen.

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 en separat fjärrstyrning.

- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder, personer med olika funktionshinder samt av personer som inte har kunskap om produkten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur produkten används på ett säkert sätt och de eventuella medförda riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftsfritering 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.
- Ytor som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.
- 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.
- Fyll aldrig pannan med olja.
- Eftersom den här Airfryern har två tillagningskammare är eleffekten 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 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, korgen 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.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.

- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Fritera 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 häller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

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 erbjuder en garanti på 2 år efter köpet på denna produkt. 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 eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **www.philips.com/support**.

Introduktion

Grattis och välkommen till Philips-familjen!

Airfryern med dubbla korgar gör att du kan förbereda två ingredienser åt gången. Du kan synkronisera ingrediensernas tillagningstid, vilket betyder att om de två olika ingredienserna har två olika tillagningstider kan du se till att de blir klara samtidigt. De asymmetriska korgarna gör att du bättre kan anpassa ingrediensernas proportioner. Den stora korgen är perfekt för huvudrätter, pommes frites och det du gillar mest. Använd den mindre korgen för tillbehör, grönsaker och snacks.

Den kan användas med NutriU-appen som ger dig stegvis vägledning och hundratals goda måltider med specifika inställningar för din Airfryer med dubbla korgar. Ladda ned appen med hjälp av QR-koden på förpackningen.

Allmän beskrivning

1 Kontrollpanel
   a Temperatur upp
   b Temperatur ned
   c På/av-knapp
   d Skakningspåminnelseindikering för den lilla pannan
   e Knapp för den lilla pannan
   f Bakåtknapp
   g Tidsfunktionsknapp
   h Knapp för att kopiera funktion
   i Knapp för påminnelse om skakning
   j Knapp för den stora pannan
   k Skakningspåminnelseindikering för den stora pannan
   l Stopp-/startknapp
   m Knapp för att minska tiden
   n Knapp för att öka tiden
   o Förinställningsknappar
2 Bottenplatta för den lilla pannan
3 Liten panna
4 Korg till stor panna
5 Stor panna
6 Dubbelt lager med spett (endast NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Frukostkit (endast NA350/03, NA350/08)
8 Sladdhållare
9 Nätkabel
10 Luftutblås

Beskrivningar av funktioner

Kopieringsfunktion

Du kan ställa in tid och temperatur för en panna och kopiera inställningen för den andra pannan genom att trycka på knappen för att kopiera funktionen.

Tidsfunktion

Du kan ställa in tid och temperatur enskilt för varje panna, och genom att välja tidsfunktionsknappen blir tillagningen för båda pannorna klar samtidigt.

Påminnelse om skakning

När du trycker på skakningspåminnelseknappen aktiverar du skakningspåminnelsen. Det innebär att apparaten påminner dig om att skaka eller vända maten efter halva tiden.

Snabbval

Du kan välja bland åtta snabbval. Snabbvalen är tillagningsprogram som ger rekommendationer vad gäller temperatur och tillagningstid baserat på en viss mängd livsmedel. Mer information finns i kapitlet Använda ett snabbval.

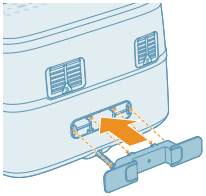
Tillbaka knapp

Använd tillbakaknappen om du väljer fel snabbval.

Ljudaviseringar

Ibland hörs ett ljud, till exempel när apparaten har avslutat tillagningen, eller om något behöver göras under tillagningen, som att skaka eller vända på maten.

Före första användningen



1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
3 Rengör apparaten noggrant före första användning (se kapitlet ”Rengöring”).
4 Sätt fast sladdhållaren på avsedd plats på enhetens baksida genom att klicka den på plats.

Varning

- **Sladdhållaren fungerar som en distansanordning då den skapar ett avstånd mellan enheten och väggen för att förhindra värmeackumulering.**

Förberedelser före första användning

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

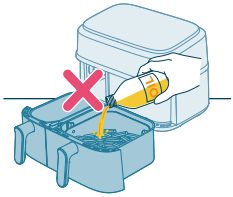
Anteckning

- Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

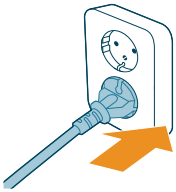
Använda apparaten

Luftfritering

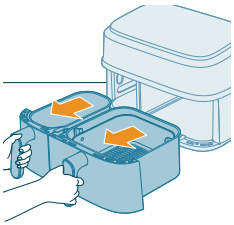
Varning



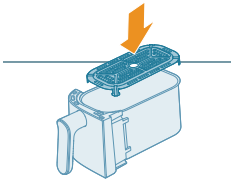
- **Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, frityrolja eller annan vätska.**
- **Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller vreden. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Apparaten kan avge lite rök första gången du använder den. Det är normalt.**
- **Du behöver inte förvärma apparaten.**



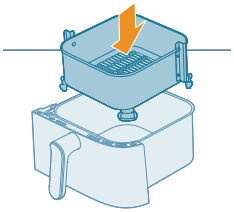
1 Sätt i kontakten i vägguttaget.



2 Ta bort pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.



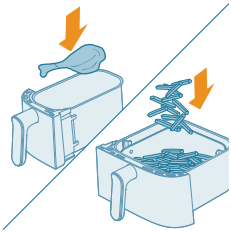
3 Lägg i bottenplattan i den lilla pannan.



4 Lägg korgen i den stora pannan.

Anteckning

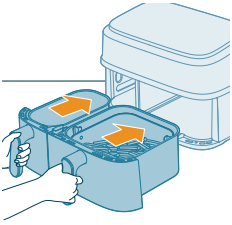
- Se till att korgens flikar är korrekt positionerade på höger och vänster sida när du för in den i pannan. Om du råkar vrida den 90 grader får inte korgen plats i pannan.
- Det är normalt att behöva använda lite kraft för att lägga i korgen i pannan.



5 Lägg ingredienserna i korgen.

Anteckning

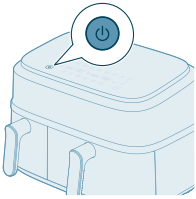
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och överfyll inte korgen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



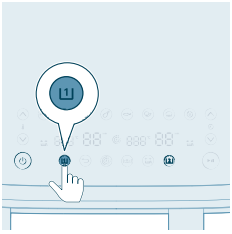
6 För tillbaka pannorna i Airfryern.

Varning

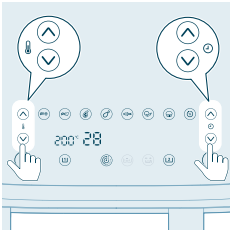
- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



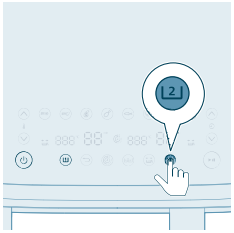
7 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



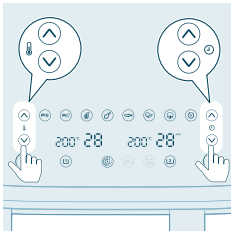
8 Välj den lilla pannan. Tids- och temperaturindikationen på vänster sida börjar då blinka.



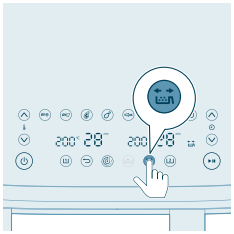
9 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.



10 Välj den stora pannan.



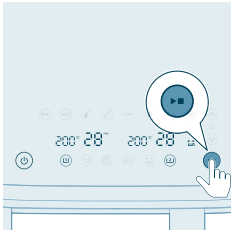
11 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.



12 Tryck på skakningspåminnelseknappen för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen.

Anteckning

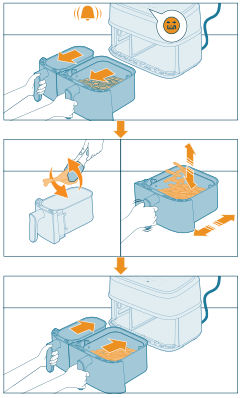
- Du kan aktivera och inaktivera skakningspåminnelsen när du vill under tillagningen genom att välja respektive panna och sedan trycka på skakningspåminnelseknappen.



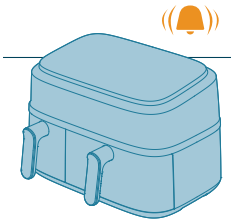
13 Tryck på start-/stoppknappen för att starta tillagningsprocessen.

Obs!

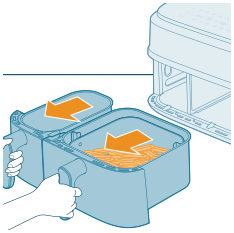
- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- I livsmedelstabellen finns grundläggande tillagningsinställningar för olika slags livsmedel.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att välja pannan och sedan klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.
- Om du vill pausa tillagningen för båda pannorna trycker du bara på start-/stoppknappen.
- Tryck på start-/stoppknappen igen. Då fortsätter tillagningen för båda pannorna.
- Om du vill att tillagningen pausas för endast en panna väljer du respektive panna först och trycker sedan på start-/stoppknappen.
- Tryck på start-/stoppknappen igen så fortsätter tillagningen för respektive panna.
- Enheten pausas automatiskt när du drar ut en panna. Tillagningsprocessen fortsätter när du för in pannan i apparaten igen.



- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Skaka ingredienserna genom att dra ut pannan med korgen och skaka den över vasken. För sedan tillbaka pannan i apparaten.



14 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



15 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Varning

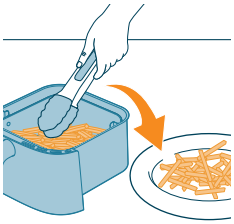
- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

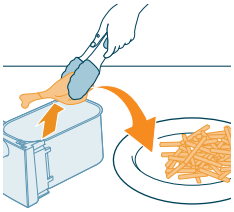
Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

Tips

- Du kan hålla maten varm i Airfryern genom att ställa in temperaturen på 80 grader och anpassa tiden så länge som du vill hålla maten varm. Vi rekommenderar att du inte håller maten varm längre än 30 minuter eftersom kvaliteten på det som tillagats kan minska.
- Om mat som pommes frites förlorar för mycket av sin krispighet i varmhållningsläget kan du antingen minska varmhållningstiden genom att stänga av apparaten tidigare, eller göra dem krispigare genom att tillaga dem i 2–3 minuter på 180 °C.





16 Ta försiktigt ut ingredienserna (till exempel pommes fritesen) ur pannan med en grilltång.

Varning

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut ur pannan.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**

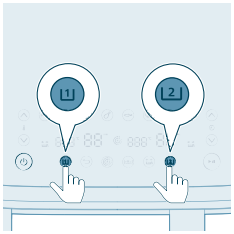
Anteckning

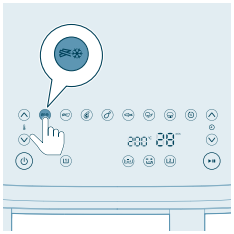
- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Överflödig olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan.
- Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hälla av överflödig olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar ur eller åter placerar korgen i pannan. Lägg korgen på en värmetålig yta. Använd ugnsvantar för att hälla bort överflödig olja eller smält fett. Sätt tillbaka korgen i pannan.

Använda ett snabbval

1 Följ stegen 1 till 6 i kapitlet ”Luftfritering”.

2 Välj den panna du vill laga mat med.

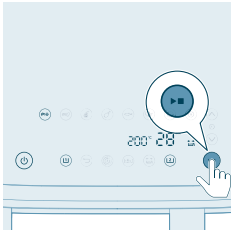




3 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen och väljer önskat snabbval.



4 Tryck på start-/stoppknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

Anteckning

- Du kan laga mat med ett snabbval i en panna och med manuella inställningar i den andra pannan. Du kan även laga mat med olika snabbval i varje panna och välja tidsfunktionen för att se till så att tillagningen för båda pannor blir klar samtidigt.

Obs! Du hittar mer information om snabbval i följande tabell.

Stor panna

Snabbval	Ikon	Tempera-tur	Tid (min)	Vikt (max.)	Anteckning
Frysta potatisbasera-de snacks		200 °C	28	800 g	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Pommes frites		180 °C	32	800 g	- Använd stärkelserik potatis. - 10 x 10 mm tjocka. - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Kycklingklub-bor		200 °C	25	8–10 klubbor	- 120 –130 g för varje klubba. - Skaka, vänd eller rör om under tiden
Hel fisk		180 °C	22	600 g	- Hel fisk på 300 g var, vänd en gång under tillagning
Köttkotletter		200 °C	20	600 g	- Skiva som är 2–2,5 cm tjock, 200 g per skiva - Upp till tre benfria köttkotletter - Vänd en gång
Blandade grönsaker		180 °C	22	1 000 g	- Grovhackade - Blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök)
Mjuk kaka		140 °C	50	1 000 g	- Använd XL-tillagnings- och bakkärlet (199 x 189 x 80 mm) för den stora pannan
Uppvärmning		160 °C	5	-	- Justera tiden enligt livsmedlet och mängden

Liten panna

Snabbval	Ikon	Tempera-tur	Tid (min)	Vikt (max.)	Anteckning
Frysta potatisbasera-de snacks		200 °C	25	300 g	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.

Snabbval	Ikon	Tempera-tur	Tid (min)	Vikt (max.)	Anteckning
Pommes frites		180 °C	30	300 g	- Använd mjölig potatis. - 10 x 10 mm tjocka. - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Kycklingklubbor		200 °C	28	4–5 klubbor	- 120 –130 g för varje klubba. - Skaka, vänd eller rör om under tiden
Hel fisk		180 °C	23	300 g	- Hel fisk på 300 g var, vänd en gång under tillagning
Köttkotletter		200 °C	20	400 g/14 oz	- Skiva som är 2–2,5 cm tjock, 200 g per skiva - Upp till två benfria köttkotletter - Vänd en gång
Blandade grönsaker		180 °C	25	400 g/14 oz	- Grovhackade - Blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök)
Mjuk kaka		160 °C	20	6 muffinsformar	- Använd muffinsformarna
Uppvärmning		160 °C	5	-	- Justera tiden enligt livsmedlet och mängden

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- För den stora pannan behöver du 800 g och för den lilla pannan behöver du 300 g skalad potatis.
- Välj en typ av potatis som lämpar sig för pommes frites, t.ex. färska och (något) möjliga potatisar.
- Det är bäst att luftfritera pommes frites i portioner på upp till 800 gram för ett jämnt resultat. Större mängder pommes frites blir oftast mindre krispiga än mindre portioner.

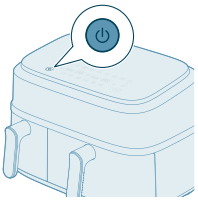
1. Skala potatisen och skär den i stavar (10 x 10 mm tjocka).
2. Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.
3. Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
4. Häll en matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta av oljan.
5. Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.

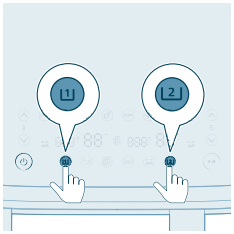
Anteckning

- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

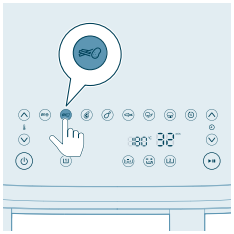
6 Lägg stavarna i korgen.

7 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.





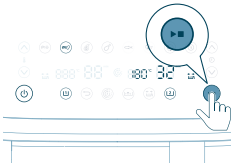
8 Välj en panna.



9 Välj snabbvalet för ”Hemgjorda pommes frites”.

10 Tryck på start-/stoppknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

11 Skaka pannan två gånger när du hör skakningspåminnelsens ljudsignal.



Livsmedelstabell

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de typer av livsmedel som du vill tillaga.

Anteckning

- Tänk på att de här inställningarna är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser då de skiljer sig i ursprung, storlek, form samt varumärke.

- När du tillagar en större mängd livsmedel (till exempel pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om bland ingredienserna i pannan 2–3 gånger för att uppnå ett konsekvent resultat.

Stor panna

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Tempe-ratur	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm)	200–800 g	14–31	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om två gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	200–800 g	20–40	180 °C	- Skaka, vänd eller rör om två gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	200–600 g	10–20	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	200–600 g	10–20	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g)	1–4 hamburgare	11–18	200 °C	- Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	1 200 g	55–60	150 °C	- Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 150 g)	1–4 kotletter	15–20	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar (cirka 50 g)	2–10 delar	11–15	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	2–10 delar	17–27	180 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	1–5 delar	15–25	180 °C	- Vänd halvvägs
Hel kyckling	1 200 g	60–70	180 °C	
Hel fisk (cirka 300–400 g)	1–3 delar	20–25	180 °C	
Fiskfilé (cirka 200 g)	1–5 delar	25–32	160 °C	
Blandade grönsaker (grovhackade)	200–1 000 g	10–22	180 °C	- Ställ in tillagningstiden efter smak - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Muffins (cirka 50 g)	1–9 formar	13–15	160 °C	- Använd muffinsformarna
Mjuk kaka	500 g	50–60	140 °C	- Använd XL-tillagnings- och bakkärlet - Kontrollera att kakan är klar innan du tar ut den

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Tempe-ratur	Anteckning
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g)	1–6 delar	6–8	200 °C	
Hembakat bröd	550 g	45–55	150 °C	- Använd XL-tillagnings- och bakkärlet - Degens form ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser - Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det

Liten panna

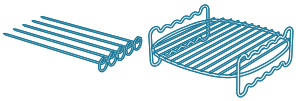
Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Tempe-ratur	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm)	100–300 g	14–28	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om två gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	100–300 g	20–30	180 °C	- Skaka, vänd eller rör om två gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	100–300 g	9–20	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	100–300 g	9–20	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g)	150–300 g	16–21	200 °C	- Vänd halvvägs
Benfria köttkotletter (cirka 150 g)	150–300 g	15–20	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar (cirka 50 g)	2–6 delar	11–15	200 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g)	2–5 delar	17–28	180 °C	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g)	1–3 delar	20–30	180 °C	- Vänd halvvägs
Hel fisk (cirka 300–400 g)	1 st.	20–25	180 °C	
Fiskfilé (cirka 200 g)	1–2 delar	25–32	160 °C	
Blandade grönsaker (grovhackade)	200–400 g	12–25	180 °C	- Ställ in tillagningstiden efter smak - Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Tempe-ratur	Anteckning
Muffins (cirka 50 g)	2–6 formar	13–20	160 °C	- Använd muffinsformarna
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g)	1–3 delar	6–8	200 °C	

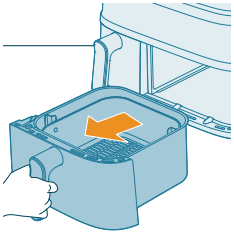
Tillbehör

Använda det dubbla lagret

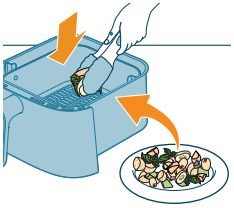
Följande modeller har det dubbla lagret och spettet: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Det dubbla lagret är ett användbart tillbehör som gör att du kan laga mat på två nivåer, men det är endast kompatibelt med den stora pannan.



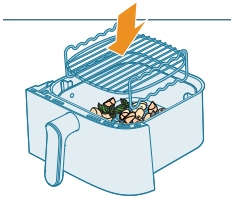
1 Ta bort den stora pannan ur apparaten.



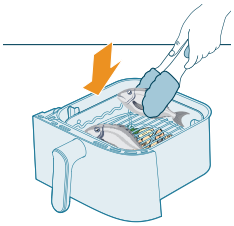
2 Lägg önskat livsmedel i korgen.

Obs!

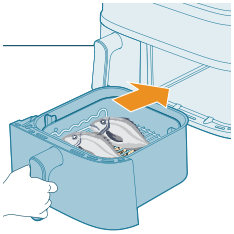
- Se livsmedelstabellen nedan för livsmedel som kan tillagas med det dubbla lagret.



3 Lägg det dubbla lagret ovanpå livsmedlen i korgen.



4 Lägg den andra portionen livsmedel på det dubbla lagret.

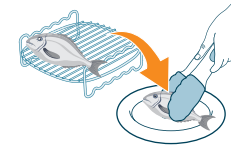


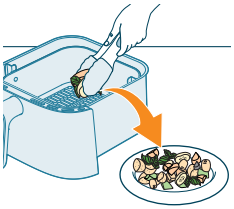
5 För in pannan i apparaten och justera tid och temperatur enligt följande tabell. Tryck på startknappen när du är klar.

Rätter	Vikt (rå)	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Frysta kycklingnuggets	300 g	17–20 minuter	180 °C	
Tunna frysta pommes frites	400 g/14 oz			
Frysta kycklingvingar	450 g/16 oz	16–20 minuter	200 °C	
Frysta kycklingburgare	350 g/12 oz			
Majskolvar	800–1 000 g	24–28 minuter	180 °C	- 3 majskolvar
Klyftpotatis	500 g			
Guldsparid	500–600 g	18–20 minuter	200 °C	- 2 hela fiskar
Bakad potatis (delade i fyra delar)	350 g/12 oz			
Hela svampar	200 g/7 oz	12–14 minuter	200 °C	
Kungsräkor med skal	400 g/14 oz			
Grillad ost- eller tofumacka	250 g/9 oz	15–18 minuter	180 °C	- Vänd den grillade ost- eller tofumackan efter halva tiden
Blandade grönsaker	500 g			

Obs!

- Det livsmedel som anges först i tabellen ska placeras på det dubbla lagrets övre lager och det andra livsmedlet på det nedre lagret.





6 När tillagningsprocessen är klar använder du ugnsvantarna och tängerna för att försiktigt ta ut maten ur korgen.

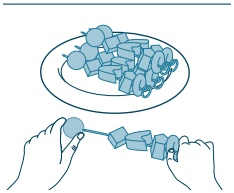
Varning

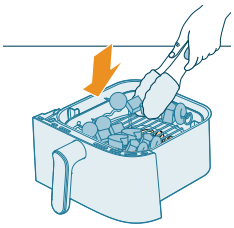
- **Var försiktig när du tar bort det dubbla lagret eftersom det blir varmt under tillagningen.**

Använda spettet

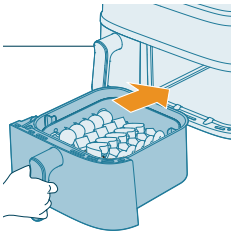
Spettet kan användas tillsammans med det dubbla lagret.

1 Trä på valt kött och valda grönsaker på spettet.



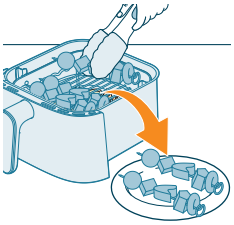


2 Lägg spetten i skårorna på det dubbla lagret.



3 För sedan tillbaka pannan i apparaten.

4 Ställ in tid och temperatur enligt tabellen och påbörja tillagningsprocessen.



5 När tillagningen är klar använder du ugnsvantarna och tängerna för att försiktigt ta ut maten ur korgen.

Se tabellen för specifika rekommendationer gällande tillagningstider och tillagningstemperaturer.

Korgens innehåll	Portion	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
5 spett med mat	5 spett	15–18 minuter	180 °C	- Lägg de blandade grönsakerna längst ned i pannan och spetten ovanpå det dubbla lagret.
Blandade grönsaker	500 g			

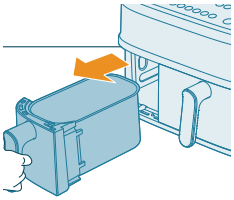
Använda frukostkitet

Frukostkitet levereras med följande modeller: NA350/03, NA350/08.

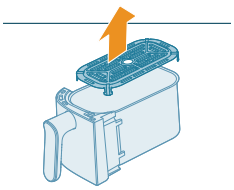
Frukostkitet gör att du kan tillaga upp till fyra egg och fyra rostbröd samtidigt.

Varning

- **Använd alltid tänger för att ta bort de tillagade äggen och rostbröden på ett säkert sätt så att du inte bränner dig.**



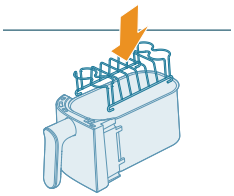
1 Ta ut den lilla pannan ur apparaten.



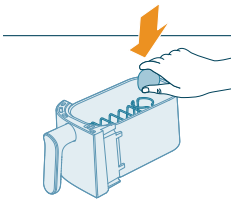
2 Ta ut bottenplattan ur pannan.

Obs!

- Om bottenplattan inte tas bort kan det hända att rostbröden inte får plats i pannan.

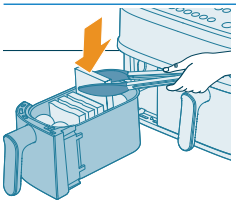


3 Lägg frukostkitet i den lilla pannan.



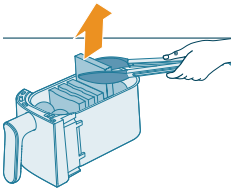
4 Lägg upp till fyra ägg i frukostkitet och för tillbaka pannan i apparaten.
5 Justera tid och temperatur enligt livsmedelstabellen nedan och tryck på startknappen.

Frukostkit	Mängd	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Hårdkokta ägg	4 ägg	10–12 minuter	180 °C	- Tillaga äggen först. Lägg dit rostbröden efter halva tillagningstiden.
Löskokta ägg	4 ägg	8–10 minuter		
Rostat bröd	5 stycken	5–6 minuter		



6 Lägg i rostbröden i frukostkitet efter halva tillagningstiden och fortsätt tillagningen.

Tips:
- Överväg att aktivera skakningspåminnelsen så att du inte glömmer att lägga dit rostbröden.
- Skär rostbröden på mitten om de inte får plats i pannan.



7 När tillagningen är klar använder du tänger och tar försiktigt bort äggen och rostbröden.

Se livsmedelstabellen nedan för specifika tillagningstider och tillagningstemperaturer.

Rengöring

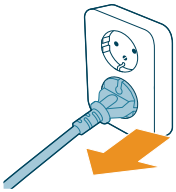
Varning

- **Låt korgen, pannan och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.**

- **Apparatens panna och korg har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

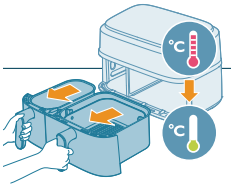
Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

1 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten, dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.



Tips

- Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer svalnar snabbare.



2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

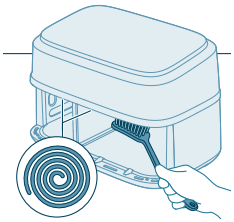
3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

Tips

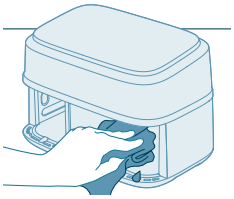
- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat avlägsna dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- 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.

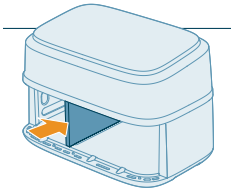
4 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens utsida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.

5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



6 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

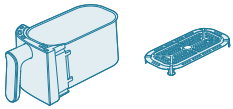
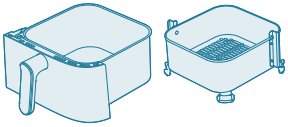
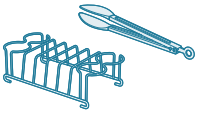
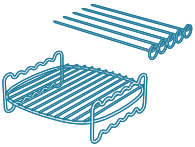




Anteckning

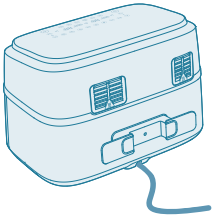
- Om du råkar dra ut avdelaren som sitter mellan den stora och lilla pannan av misstag under rengöring ska du se till att du sätter tillbaka den på rätt håll.

Rengöringstabell

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Förvaring

1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.



3 Linda sladden runt sladdhållaren på apparatens baksida.

Anteckning

- När du bär din Airfryer ska du alltid hålla den horisontalt för att förhindra att pannorna trillar ut, vilket kan skada dem.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar, t.ex. den löstagbara gallerbotten osv. 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 lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **www.philips.com/support** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:
		Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att röra vid 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.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sätta ned korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter i korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är livsmedelssäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödig olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i korgen.
Skärmen på Airfryern visar ”E1”.	Enheten är trasig/defekt.	Kontakta Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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 ”E1” ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.
Skärmen på Airfryern visar ”E4–E12”.	Det kan vara ett tekniskt fel på enheten.	Prova att koppla ur och sedan ansluta enheten igen. Om det här inte hjälper ringer du Philips servicenummer eller kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.

İçerik

Önemli 576
Geri dönüşüm 578
Garanti ve destek 578
Giriş 579
Genel açıklama 579
İşlevlerin açıklaması 580
İlk kullanımdan önce 580
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar 580
Cihazı kullanma 581
Aksesuarlar 591
Temizlik 596
Saklama 598
Sorun giderme 598

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- 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 sepete 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.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- İlk kullanımdan önce kablo bölmesi cihaza monte edilmelidir.

Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı, sadece topraklama kaçağı devre kesiciyle korunan topraklı bir duvar prizine takın.
- Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.

- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyumsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu Airfryer'ın iki pişirme haznesi olduğundan elektrik gücü yüksektir. Diğer güçlü cihazları aynı devrede aynı anda çalıştırmayın (ör. su ısıtıcı, elektrikli ızgara vb.). Aksi takdirde evinizin tesisatındaki devre kesici devreye girebilir ve bu prizdeki güç kesilebilir.
- Bu cihaz 5ºC ile 40ºC arasındaki ortam sıcaklığında 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, sepet 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.

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 zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış 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.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

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

Versuni, satın alındıktan sonra bu ürün için 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. Daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **www.philips.com/support** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Giriş

Tebrikler, Philips Ailesine hoş geldiniz!

Çift sepetli Airfryer sayesinde yemek yaparken iki malzemeyi aynı anda hazırlayabilirsiniz. Malzemelerin pişirme süresini senkronize edebilirsiniz. Yani malzemelerin pişirme süreleri farklıysa bu sürelerin aynı anda sona ermesini sağlayabilirsiniz. Asimetrik sepetler sayesinde yemeğinizde kullanılacak malzemelerin oranını daha iyi bir şekilde ayarlayabilirsiniz. Büyük sepet; ana yemekler, patates kızartmaları veya en sevdiğiniz ürünler için idealdir. Aperatifler, sebzeler ve atıştırmalıklar için ise küçük sepeti kullanabilirsiniz.

Ürün, size adım adım rehberlik sağlayan ve Çift Sepetli Airfyer'ınızda kullanabileceğiniz özel ayarlar ile yüzlerce enfes yemek tariflerinin bulunduğu NutriU uygulaması ile birlikte gelir. Uygulamayı, paketteki QR kodunu kullanarak indirebilirsiniz.

Genel açıklama

1 Kontrol paneli
   a Sıcaklık Artırma
   b Sıcaklık Azaltma
   c Açma/Kapama düğmesi
   d Küçük tava için Sallama Hatırlatıcısı Göstergesi
   e Küçük tava düğmesi
   f Geri düğmesi
   g Süre işlevi düğmesi
   h Kopyalama işlevi düğmesi
   i Sallama hatırlatıcısı düğmesi
   j Büyük tava düğmesi
   k Büyük tava için sallama hatırlatıcısı göstergesi
   l Durdur/Başlat düğmesi
   m Süre azaltma düğmesi
   n Süre artırma düğmesi
   o Ön ayar düğmeleri
2 Küçük tava için alt tabak
3 Küçük tava
4 Büyük tavanın sepeti
5 Büyük tava
6 Şişli çift katman (yalnızca NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Kahvaltı kiti (yalnızca NA350/03, NA350/08)
8 Kablo tutucu
9 Güç kablosu
10 Hava Çıkışları

İşlevlerin açıklaması

Kopyalama işlevi

Bir tavanın süre ve sıcaklık ayarlarını yaptıktan sonra kopyalama işlevi düğmesine basarak bu ayarı diğer tava için kopyalayabilirsiniz.

Süre işlevi

Her bir tava için süre ve sıcaklık ayarlarını bağımsız olarak yapabilirsiniz. Süre işlevi düğmesine bastığınızda ise iki tavanın pişirme süresi aynı anda sona erer.

Sallama hatırlatıcısı

Sallama hatırlatıcısı düğmesine bastığınızda, sallama hatırlatıcısı özelliği etkinleştirilir. Bu sayede pişirme süresinin yarısı sona erdikten sonra cihaz, size yemeği sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatır.

Ön Ayarlar

Seçebileceğiniz 8 adet ön ayar bulunur. Ön ayarlar, yemek miktarına bağlı olarak sıcaklık ve pişirme süresi önerileri veren pişirme programlarıdır. Daha fazla bilgi edinmek için "Ön Ayarlarla Pişirme" bölümüne bakın.

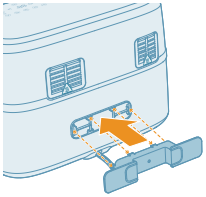
Geri Düğmesi

Yanlış ön ayarı seçtiyseniz geri düğmesini kullanın.

Sesli bildirimler

Bazen, örneğin cihaz pişirmeyi tamamladığında veya pişirme sırasında yiyeceği sallamak veya çevirmek gibi bir işlem yapılması gerektiğinde bir ses duyarsınız.

İlk kullanımdan önce



1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).
4 Kablo tutucuyu, cihazın arkasındaki yerine takmak için bir klik sesi duyacak şekilde yerine oturtun.

Dikkat

- **Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür.**

İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

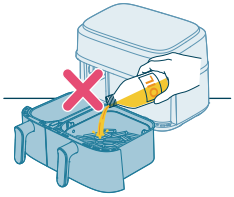
Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

Not

- Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.

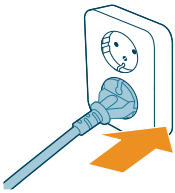
Cihazı kullanma

Havayla kızartma

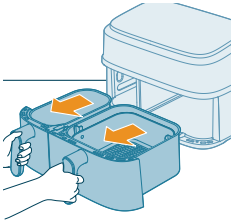


Dikkat

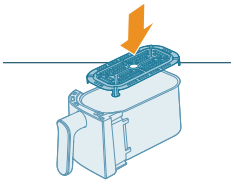
- **Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.**
- **Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.**
- **Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**
- **İlk kullanımında cihaz bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir.**
- **Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.**



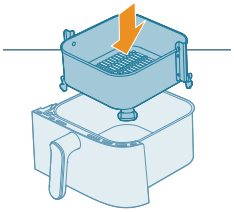
1 Fişi prize takın.



2 Tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.



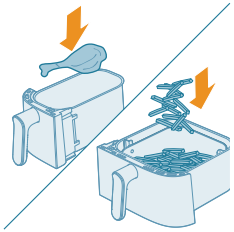
3 Alt tabağı, küçük tavaya yerleştirin.



4 Sepeti büyük tavaya koyun.

Not

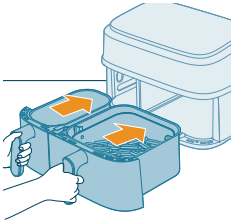
- Sepeti tavaya yerleştirirken sepetin sağ ve sol taraflarındaki kapakların doğru şekilde konumlandırıldığından emin olun. Sepeti yanlışlıkla 90 derece döndürürseniz sepet, tavaya sığmayacaktır.
- Sepetin tavaya yerleşmesi için biraz güç uygulamanız gerekir. Bu, normaldir.



5 Yiyecekleri sepete koyun.

Not

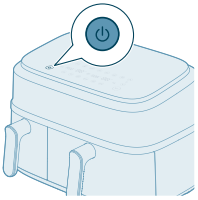
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



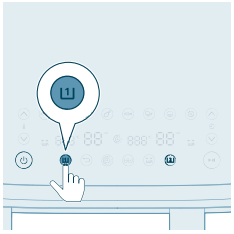
6 Tavaları tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

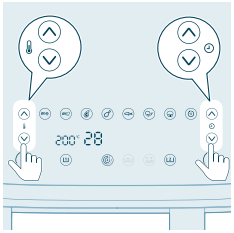
- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



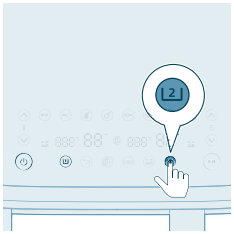
7 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



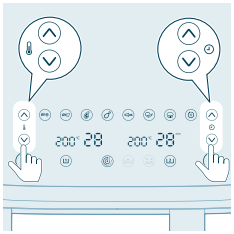
8 Küçük tavayı seçin. Sol taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



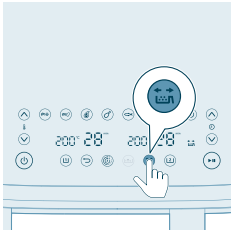
9 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.



10 Büyük tavayı seçin.



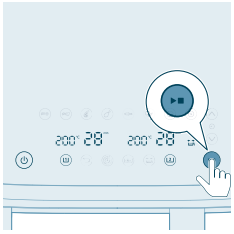
11 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.



12 Pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın.

Not

- Pişirme sırasında dilediğiniz zaman ilgili tavayı seçip ardından sallama hatırlatıcısı düğmesine basarak sallama hatırlatıcısını etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.

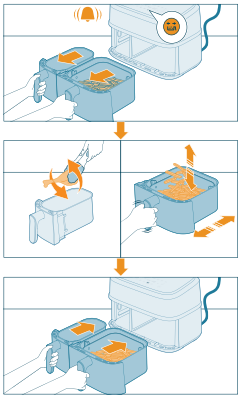


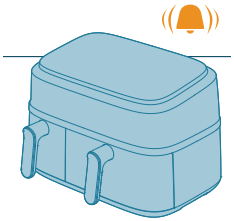
13 Yemek pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

Not:

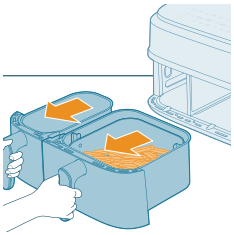
- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna bakın.
- Pişirme işlemi sırasında tavayı seçip ardından yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.
- Her iki tavada da pişirme işlemini durdurmak istiyorsanız Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Başlat/durdur düğmesine tekrar basın. Her iki tava da pişirme işlemine devam eder.

- Sadece bir tavada pişirme işlemini durdurmak istiyorsanız öncelikle ilgili tavayı seçin ve ardından Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Tekrar Başlat/Durdur düğmesine bastığınızda, ilgili tavada pişirme işlemi devam eder.
- Tavayı çekip çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatma moduna girer. Tavayı cihaza tekrar koyduğunuzda ise pişirme işlemi devam eder.
- Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için tavayı sepet ile birlikte çekin ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri takın.





14 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



15 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

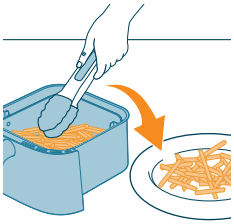
- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

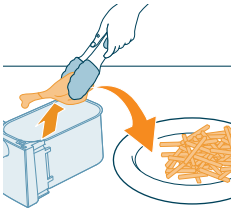
Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

İpucu

- Airfryer'da, sıcaklığı 80 dereceye ayarlayıp süreyi de yemeği ne kadar sıcak tutmak istiyorsanız buna göre ayarlayarak yemeğinizi sıcak tutabilirsiniz. Yemeğin kalitesi düşebileceğinden yemeğinizi 30 dakikadan fazla bir süre için sıcak tutmanızı önermeyiz.
- Patates kızartması gibi yiyecekler sıcak tutma modunda çıtırlıklarını çok fazla kaybediyorsa cihazı daha erken kapatarak sıcak tutma süresini kısaltın veya malzemeleri 180°C sıcaklıkta 2-3 dakika pişirin.





16 Malzemeleri (ör. patates kızartmalarını), tavadan dikkatli bir şekilde maşa kullanarak çıkartın.

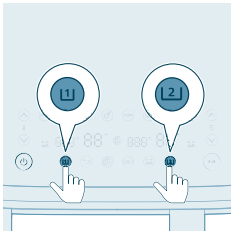
Dikkat

- **Malzemeleri çıkartırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde tavanın içindeki sepet düşebilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**

Not

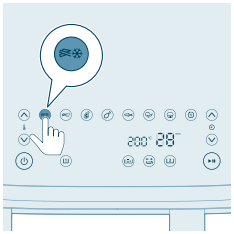
- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
- Pişirilen malzemelerin türüne bağlı olarak her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da yeniden tavaya yerleştirmeden önce tavadaki fazla veya süzülmüş yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Sepeti tekrar tavaya koyun.

Bir ön ayar ile pişirme



1 "Havayla kızartma" bölümündeki 1-6 arası adımları uygulayın.

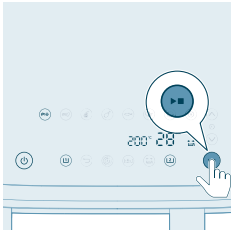
2 Pişirme işleminde kullanmak istediğiniz tavayı seçin.



3 Ön ayarı seçin.

İpucu

- Başka bir ön ayara geçiş yapmak için geri düğmesine basın ve istediğiniz ön ayarı seçin.



4 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

Not

- Bir tavada ön ayar ile pişirme gerçekleştirirken diğer tavada manuel ayarlar kullanabilirsiniz. Ayrıca, her tavada farklı ön ayarlar kullanabilir ve her iki tavada da pişirme işleminin aynı sürede sonlanması için Süre işlevini kullanabilirsiniz.

Not: Aşağıdaki tabloda ön ayarlar hakkında daha fazla bilgi bulabilirsiniz.

Büyük tava

Ön Ayarlar	Sim-ge	Sıcaklık	Süre (dk)	Ağırlık (maks.)	Not
Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar		200°C	28	800 g / 28 oz	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patatesli donmuş atıştırmalıklar - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Taze patates kızartmaları		180°C	32	800 g / 28 oz	- Nişasta oranı yüksek patates kullanın. - 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında kesilmiş. - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Baget tavuk		200°C	25	8-10 parça	- Her but için 120 g-130 g / 4-5 oz. - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Bütün balık		180°C	22	600 g / 21 oz	- Her biri 300 g/11 oz olan bütün balık. Pişirme sırasında bir kez çevrilir
Pirzola		200°C	20	600 g / 21 oz	- 2-2,5 cm kalınlığında dilimleyin. Her dilim 200 g/7 oz olmalıdır - En fazla 3 adet kemiksiz pirzola - Bir kez çevirin
Karışık sebze		180°C	22	1000 g / 35 oz	- Büyükçe doğranmış - Karışık sebzeler (patlıcan, kabak, biber, soğan)
Kek		140°C	50	1000 g / 35 oz	- Büyük tava için XL pişirme haznesini (199x189x80 mm) kullanın
Isıtma		160°C	5	-	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın

Küçük tava

Ön Ayarlar	Sim-ge	Sıcaklık	Süre (dk)	Ağırlık (maks.)	Not
Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar		200°C	25	300 g / 11 oz	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patatesli donmuş atıştırmalıklar - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.

Ön Ayarlar	Sim-ge	Sıcaklık	Süre (dk)	Ağırlık (maks.)	Not
Taze patates kızartmaları		180°C	30	300 g / 11 oz	- Kuru patates kullanın. - 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında kesilmiş. - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Baget tavuk		200°C	28	4-5 parça	- Her but için 120 g-130 g / 4-5 oz. - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Bütün balık		180°C	23	300 g / 11 oz	- Her biri 300 g/11 oz olan bütün balık. Pişirme sırasında bir kez çevrilir
Pirzola		200°C	20	400 g / 14 oz	- 2-2,5 cm kalınlığında dilimleyin. Her dilim 200 g/7 oz olmalıdır - En fazla 2 adet kemiksiz pirzola - Bir kez çevirin
Karışık sebze		180°C	25	400 g / 14 oz	- Büyükçe doğranmış - Karışık sebzeler (patlıcan, kabak, biber, soğan)
Kek		160°C	20	6 muffin kabı	- Muffin kapları kullanın
Isıtma		160°C	5	-	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın

Ev yapımı patates kızartması yapma

Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- Büyük tava için 800 g/28 oz ve küçük tava için 300 g/11 oz miktarında soyulmuş patates gerekir.
- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
- Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 800 g/28 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük miktarda patates kullanılması, küçük porsiyonlara kıyasla daha az çıtır olur.

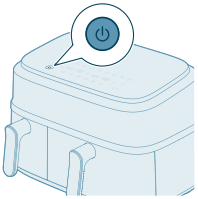
1. Patatesleri soyun ve dilimleyin (10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında).
2. Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
3. Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.
4. Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.
5. Patatesleri kaseden parmaklarınızla veya delikli bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ kasede kalır.

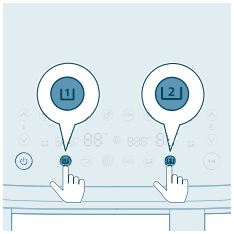
Not

- Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patatesleri sepete tek seferde dökecek şekilde kaseyi eğmeyin.

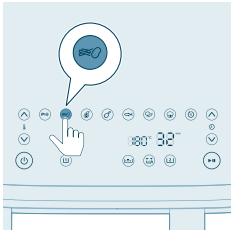
6 Dilimleri sepete koyun.

7 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.





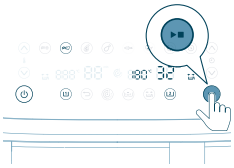
8 Bir tava seçin.



9 "Ev Yapımı Patates Kızartması" ön ayarını seçin.

10 Başlat/duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

11 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda tavayı iki defa sallayın.



Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tablo hazırlamak istediğiniz yiyecek türleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

Not

- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşe, boyut, şekil ve marka özellikleri farklılık göstereceğinden bunlar için en iyi ayarı sunacağımızı garanti edemeyiz.

- Büyük miktarlarda yiyecekler hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, tavuk baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için tavadaki malzemeleri 2 ila 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Büyük tava

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm / 0,3x0,3 inç)	200-800 g / 7-28 oz	14-31	200°C	- Pişirme sırasında iki defa sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	200-800 g / 7-28 oz	20-40	180°C	- Pişirme sırasında iki defa sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	200-600 g / 7-21 oz	10-20	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	200-600 g / 7-21 oz	10-20	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	1-4 köfte	11-18	200°C	- Yarısında çevirin
Rulo köfte	1200 g / 42 oz	55-60	150°C	- Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 150 g / 5 oz)	1–4 parça	15-20	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce sosis (yaklaşık 50 g/1,8 oz)	2-10 parça	11-15	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	2-10 parça	17-27	180°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	1-5 parça	15-25	180°C	- Yarısında çevirin
Bütün tavuk	1200 g / 42 oz	60-70	180°C	
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g / 11-14 oz)	1-3 parça	20-25	180°C	
Balık fileto (yaklaşık 200 g / 7 oz)	1-5 parça	25-32	160°C	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	200-1000 g / 7-28 oz	10-22	180°C	- Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (yaklaşık 50 g / 1,8 oz)	1-9 kap	13-15	160°C	- Muffin kapları kullanın

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Kek	500 g / 18 oz	50-60	140°C	- XL pişirme haznesini kullanın - Keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g / 2 oz)	1-6 parça	6-8	200°C	
Ev yapımı ekmek	550 g / 28 oz	45-55	150°C	- XL pişirme haznesini kullanın - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin

Küçük tava

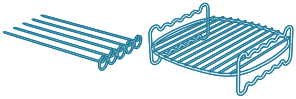
Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm / 0,3x0,3 inç)	100-300 g / 4-11 oz	14-28	200°C	- Pişirme sırasında iki defa sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	100-300 g / 4-11 oz	20-30	180°C	- Pişirme sırasında iki defa sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	100-300 g / 4-11 oz	9-20	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	100-300 g / 4-11 oz	9-20	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	150-300 g / 5-11 oz	16-21	200°C	- Yarısında çevirin
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 150 g / 5 oz)	150-300 g / 5-11 oz	15-20	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce sosis (yaklaşık 50 g/1,8 oz)	2-6 parça	11-15	200°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	2-5 parça	17-28	180°C	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	1-3 parça	20-30	180°C	- Yarısında çevirin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g / 11-14 oz)	1 parça	20-25	180°C	

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Not
Balık fileto (yaklaşık 200 g / 7 oz)	1-2 parça	25-32	160°C	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	200-400 g / 7-14 oz	12-25	180°C	- Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (yaklaşık 50 g / 1,8 oz)	2-6 kap	13-20	160°C	- Muffin kapları kullanın
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g / 2 oz)	1-3 parça	6-8	200°C	

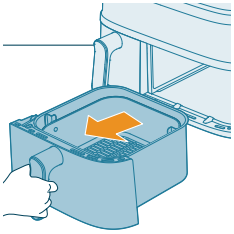
Aksesuarlar

Çift katmanı kullanma

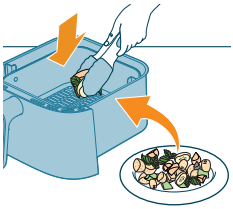
Çift katman ve şiş şu modellerle birlikte gelir: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Çift katman, iki seviyede pişirmeye olanak sağlayan kullanışlı bir aksesuardır ancak yalnızca büyük tavayla uyumludur.



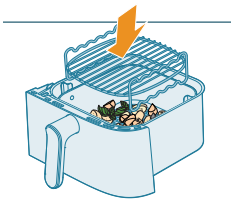
1 Büyük tavayı cihazdan çıkarın.



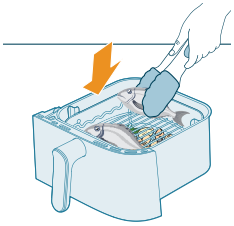
2 İstediğiniz yiyeceği sepete yerleştirin.

Not:

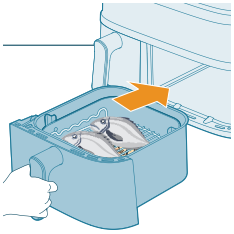
- Çift katmanla pişirilmesi önerilen malzemeler için aşağıdaki yiyecek tablosuna bakın.



3 Çift katmanı sepetteki yiyeceğin üzerine yerleştirin.



4 Yiyeceğin ikinci porsiyonunu çift katmanın üzerine yerleştirin.



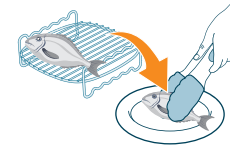
5 Tepsiyi cihaza yerleştirin, süreyi ve sıcaklığı aşağıdaki tabloda belirtilen şekilde ayarlayın. Hazır olduğunuzda başlat düğmesine basın.

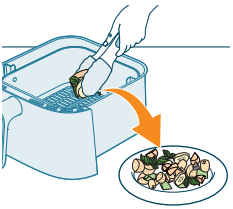
Yemekler	Ağırlık (çiğ)	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not
Dondurulmuş tavuk nugget	300 g / 11 oz	17–20 dk	180°C	
Dondurulmuş ince patates kızartması	400 g / 14 oz			
Dondurulmuş tavuk kanat	450 g / 16 oz	16–20 dk	200°C	
Dondurulmuş tavuk burger köftesi	350 g / 12 oz			
Mısır koçanı	800-1000 g / 28-35 oz	24–28 dk	180°C	- 3 parça mısır koçanı
Elma dilim patates	500 g / 18 oz			
Çipura	500-600 g / 18-21 oz	18–20 dk	200°C	- 2 tane bütün balık
Fırında patates (dörde bölünmüş)	350 g / 12 oz			

Bütün mantar	200 g / 7 oz	12–14 dk	200°C	
Derili kral karides	400 g / 14 oz			
Izgara peynir veya tofu	250 g / 9 oz	15–18 dk	180°C	- Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ızgara peyniri veya tofuyu çevirin
Karışık sebze	500 g / 18 oz			

Not:

- Tabloda üstte listelenen yiyecek malzemeleri çift katmanın üst seviyesine, ikinci malzeme de alt seviyeye yerleştirilmelidir.





6 Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra yiyeceği sepetten dikkatlice çıkarmak için fırın eldiveni ve maşa kullanın.

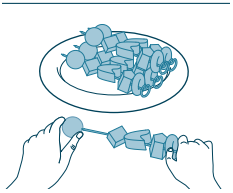
Dikkat

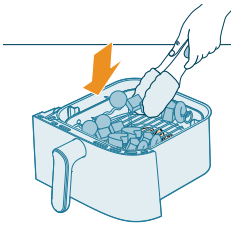
- **Pişirme sırasında ısındığı için çift katmanı çıkarırken dikkatli olun.**

Şişi kullanma

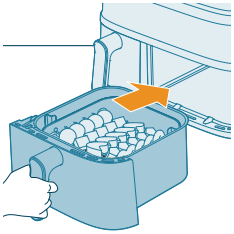
Şiş, çift katmanla birlikte kullanılabilir.

1 İstediğiniz et ve sebzeleri şişlere geçirin.

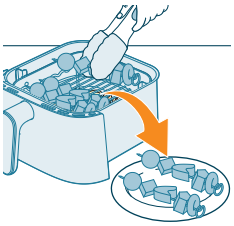




2 Şişleri çift katmandaki belirlenmiş oluklara yerleştirin.



3 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.
4 Süreyi ve sıcaklığı belirtilen tabloya göre ayarlayın ve pişirme işlemini başlatın.



5 Pişirme işlemi tamamlanınca yiyeceği sepetten dikkatlice çıkarmak için fırın eldiveni ve maşa kullanın.

Pişirme süreleri ve sıcaklıklarıyla ilgili özel öneriler için tabloya bakın.

Sepet içeriği	Porsiyon	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not
5 şiş yiyecek	5 şiş	15–18 dk	180°C	- Karışık sebzeleri tavanın alt kısmına, şişleri ise çift katmanın üst kısmına yerleştirin.
Karışık sebze	500 g			

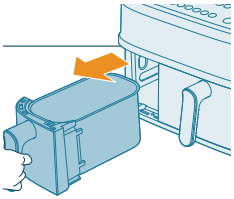
Kahvaltı kitini kullanma

Kahvaltı kiti şu modellerle birlikte gelir: NA350/03, NA350/08.

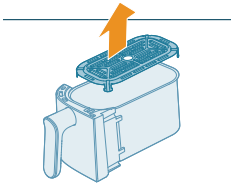
Kahvaltı kiti, aynı anda dört yumurta pişirip dört dilim ekmek kızartmaya olanak tanır.

Dikkat

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



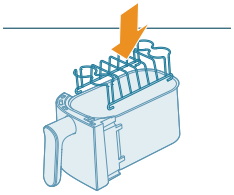
1 Küçük tavayı cihazdan çıkarın.



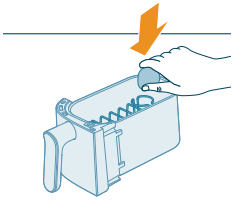
2 Alt plakayı tavadan çıkarın.

Not:

- Alt plaka çıkarılmazsa ekmek dilimleri tavanın içine düzgün şekilde oturmayabilir.



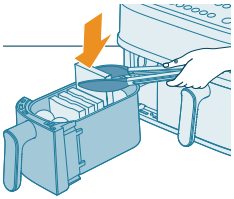
3 Kahvaltı kitini küçük tavaya yerleştirin.



4 Kahvaltı kitine en fazla dört yumurta koyun ve tavayı tekrar cihaza yerleştirin.

5 Süreyi ve sıcaklığı aşağıdaki yiyecek tablosuna göre ayarlayın ve başlat düğmesine basın.

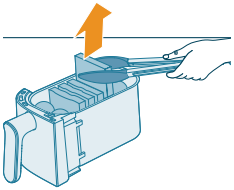
Kahvaltı kiti	Miktar	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not
Katı yumurta	4 adet yumurta	10–12 dk	180°C	- Önce yumurtaları pişirin. Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde ekmekleri ekleyin.
Rafadan yumurta	4 adet yumurta	8–10 dk		
Kızarmış ekmek	5 tane	5–6 dk		



6 Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde ekmek dilimlerini kahvaltı kitine ekleyin ve pişirmeyi devam ettirin.

İpucu:

- Ekmekleri eklemeyi unutmamak için sallama hatırlatıcısını etkinleştirmeyi düşünebilirsiniz.
- Ekmek dilimleri tavaya sığmıyorsa dilimleri ikiye bölün.



7 Pişirme işlemi tamamlanınca yumurtaları ve ekmekleri dikkatlice çıkarmak için maşa kullanın.

Özel pişirme süreleri ve sıcaklıkları için lütfen aşağıdaki yiyecek tablosuna bakın.

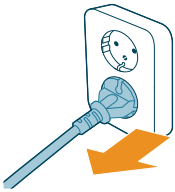
Temizlik

Uyarı

- **Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**
- **Cihazın tavası ve sepeti yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.**

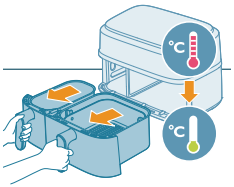
Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

1 Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.



İpucu

- Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.



2 Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

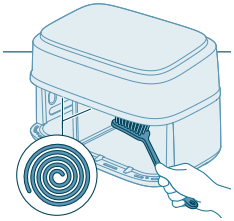
3 Tavayı ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

İpucu

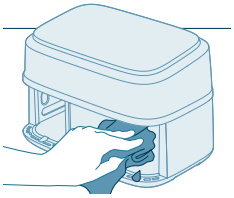
- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.
- 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.

4 Çizikleri önlemek için cihazın dış yüzeyini kırışıksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.

5 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

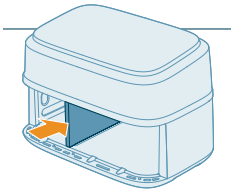


6 Cihazın iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

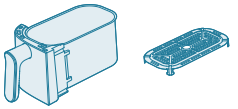
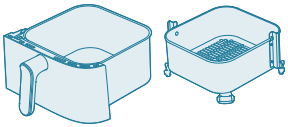
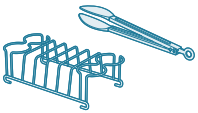
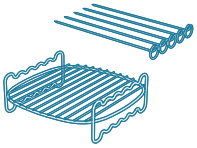


Not

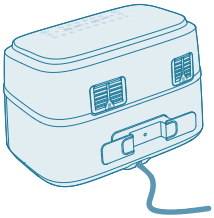
- Küçük ve büyük tava arasında yer alan ayırıcıyı temizlik sırasında yanlışlıkla çıkarırsanız bu parçayı hemen yerine geri yerleştirin.



Temizleme tablosu

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Saklama



1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3 Kabloyu, cihazın arkasındaki kablo tutucu yerinin etrafına sarın.

Not

- Airfryer'ı taşırken tavaların yanlışlıkla düşmesini engellemek için ürünü her zaman yatay olarak tutun. Düşen tavalar, hasar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilir süzgeç altlık gibi çıkarılabilen 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.philips.com/support** adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor.	İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.	Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı tamamen 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.
	Sepetteki 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.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın tavasında bazı küçük noktalar görülebilir.	Sepeti tepsiye doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Sepeti açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın duvarına çarparak küçük kaplama parçalarının dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.
	Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sıçrıyordur.	Yiyeceği sepete yerleştirmeden önce kurulayın.
Airfryer'ın ekranında "E1" görüntüleniyor.	Cihaz bozuk/kusurlu.	Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
	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 "E1" uyarısı görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E4–E12" görüntüleniyor.	Cihazda bir arıza olabilir.	Cihazın fişini çıkarıp tekrar takmayı deneyin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Περιεχόμενα

Σημαντικό! 601
Ανακύκλωση 604
Εγγύηση και υποστήριξη 604
Εισαγωγή 604
Γενική περιγραφή 604
Περιγραφή των λειτουργιών 605
Πριν την πρώτη χρήση 606
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση 606
Χρήση της συσκευής 606
Αξεσουάρ 618
Καθάρισμα 624
Αποθήκευση 626
Αντιμετώπιση προβλημάτων 626

Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.
- Πριν την πρώτη χρήση, πρέπει να συναρμολογηθεί ο χώρος αποθήκευσης καλωδίου στη συσκευή.

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 βεβαιώνεστε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην προσθέσετε ποτέ λάδι στον κάδο.
- 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 ψησταριές κ.λπ). Διαφορετικά, μπορεί να ενεργοποιηθεί το ρελέ και να πέσει η ασφάλεια.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5ºC έως 40ºC.
- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, το καλάθι και 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.

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.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε 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.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

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

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 προσφέρει μια εγγύηση δύο ετών για αυτό το προϊόν μετά την αγορά του. 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 ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **www.philips.com/support**.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια και καλώς ήρθατε στην οικογένεια της Philips!

Με το Airfryer με δύο καλάθια μπορείτε να ετοιμάζετε δύο υλικά για τα γεύματά σας ταυτόχρονα. Μπορείτε να συγχρονίσετε τους χρόνους μαγειρέματος των υλικών, κάτι που σημαίνει ότι αν τα δύο διαφορετικά υλικά απαιτούν δύο διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, μπορείτε να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα ταυτόχρονα. Με τα ασύμμετρα καλάθια μπορείτε να προσαρμόζετε καλύτερα την αναλογία των υλικών στο γεύμα σας. Το μεγάλο καλάθι είναι ιδανικό για κυρίως πιάτα, τηγανητές πατάτες και ό,τι σας αρέσει περισσότερο. Χρησιμοποιήστε το μικρότερο καλάθι για συνοδευτικά, λαχανικά και σνακ.

Συνοδεύεται από την εφαρμογή NutriU που σας παρέχει αναλυτικές οδηγίες και εκατοντάδες λαχταριστές συνταγές με συγκεκριμένες ρυθμίσεις για το Airfryer με δύο καλάθια. Κατεβάστε την εφαρμογή χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR που υπάρχει στη συσκευασία.

Γενική περιγραφή

1 Πίνακας ελέγχου
   a Αύξηση θερμοκρασίας
   b Μείωση θερμοκρασίας
   c Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
   d Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης για τον μικρό κάδο

e Κουμπί μικρού κάδου
f Κουμπί επιστροφής
g Κουμπί λειτουργίας χρόνου
h Κουμπί λειτουργίας αντιγραφής
i Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
j Κουμπί μεγάλου κάδου
k Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης για τον μεγάλο κάδο
l Κουμπί έναρξης/διακοπής λειτουργίας
m Κουμπί μείωσης χρόνου
n Κουμπί αύξησης χρόνου
o Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων

2 Κάτω πλάκα δαπέδου για τον μικρό κάδο
3 Μικρός κάδος
4 Καλάθι για μεγάλο κάδο
5 Μεγάλος κάδος
6 Εξάρτημα δύο επιπέδων με σούβλες (μόνο στα NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Σετ πρωινού (μόνο στα NA350/03, NA350/08)
8 Εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου
9 Καλώδιο ρεύματος
10 Έξοδοι αέρα

Περιγραφή των λειτουργιών

Λειτουργία αντιγραφής

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για τον μεγάλο κάδο και να αντιγράψετε τη ρύθμιση για τον άλλο κάδο πατώντας το κουμπί λειτουργίας αντιγραφής.

Λειτουργία χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία ξεχωριστά για κάθε κάδο και να επιλέξετε το κουμπί λειτουργίας χρόνου, ώστε και οι δύο κάδοι να ολοκληρώσουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα.

Υπενθύμιση ανακίνησης

Πατώντας το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, ενεργοποιείτε την υπενθύμιση ανακίνησης. Αυτό σημαίνει ότι μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος η συσκευή σάς υπενθυμίζει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Μπορείτε να επιλέξετε από 8 προεπιλογές. Οι προεπιλογές είναι προγράμματα μαγειρέματος που παρέχουν συστάσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος με βάση μια συγκεκριμένη ποσότητα φαγητού. Για περισσότερες λεπτομέρειες, δείτε το κεφάλαιο "Μαγείρεμα με προεπιλογές".

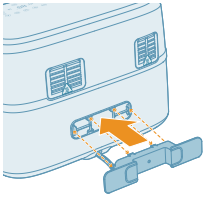
Κουμπί επιστροφής

Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιστροφής αν κατά λάθος δεν επιλέξατε τη σωστή προεπιλογή.

Ηχητικές ειδοποιήσεις

Μερικές φορές ακούτε έναν ήχο, για παράδειγμα όταν η συσκευή έχει ολοκληρώσει το μαγείρεμα ή όταν απαιτείται κάποια ενέργεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, π.χ. ανακίνηση ή γύρισμα του φαγητού.

Πριν την πρώτη χρήση



1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").
4 Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου στην καθορισμένη περιοχή στο πίσω μέρος της συσκευής, ασφαλίζοντάς το στη θέση του.

Προσοχή

- **Το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου λειτουργεί επίσης ως διαχωριστικό, καθώς δημιουργεί απόσταση μεταξύ της συσκευής και του τοίχου για την αποφυγή συσσώρευσης θερμότητας.**

Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

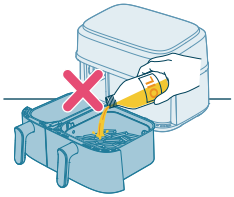
Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Σημείωση

- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την τοποθετείτε κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ο ατμός, όπως τοίχους και ντουλάπια.

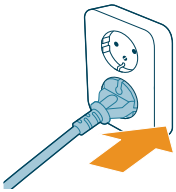
Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα σε αέρα

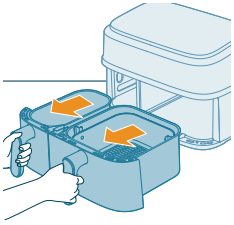


Προσοχή

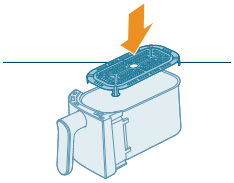
- **Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.**
- **Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.**
- **Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.**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



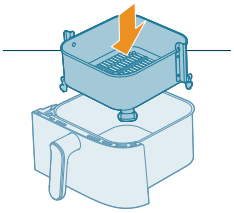
1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.



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



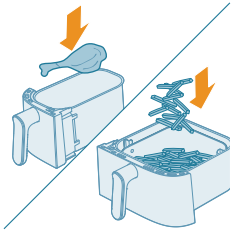
3 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα μέσα στον μικρό κάδο.



4 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

Σημείωση

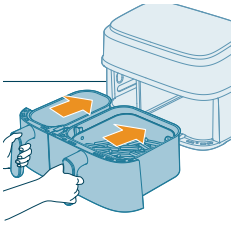
- Βεβαιωθείτε ότι οι υποδοχές του καλαθιού είναι σωστά τοποθετημένες στη δεξιά και την αριστερή πλευρά κατά την τοποθέτησή του στον κάδο. Αν το περιστρέψετε κατά λάθος κατά 90 μοίρες, το καλάθι δεν θα εφαρμόσει στον κάδο.
- Είναι φυσιολογικό να ασκείτε λίγη δύναμη για να τοποθετήσετε το καλάθι στον κάδο.



5 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

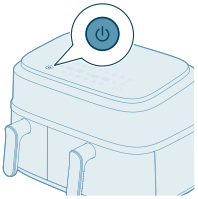
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι, καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



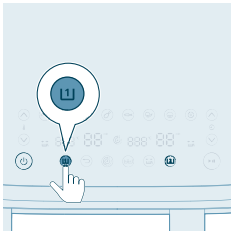
6 Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

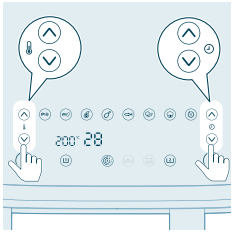
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**



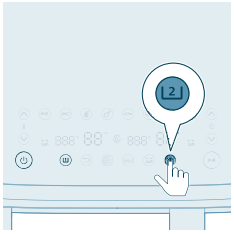
7 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



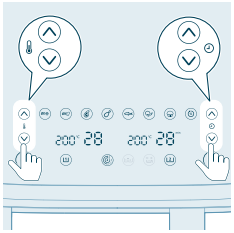
8 Επιλέξτε τον μικρό κάδο. Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στην αριστερή πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



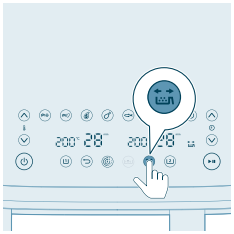
9 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.



10 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



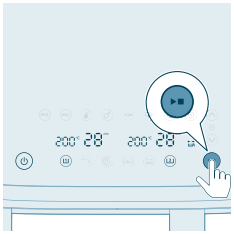
11 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.



12 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Σημείωση

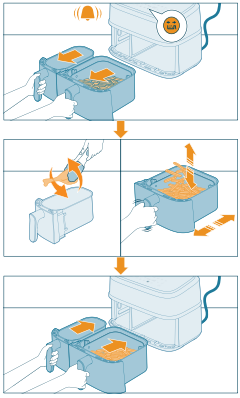
- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση ανακίνησης οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επιλέγοντας τον αντίστοιχο κάδο και πατώντας το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης.

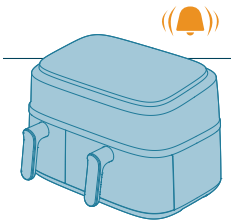


13 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

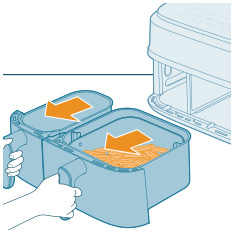
Σημείωση:

- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων για τις βασικές ρυθμίσεις μαγειρέματος για διαφορετικά είδη τροφίμων.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επιλέγοντας τον κάδο και κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.
- Αν θέλετε και οι δύο κάδοι να σταματήσουν προσωρινά το μαγείρεμα, απλώς πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.
- Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/διακοπής. Και οι δύο κάδοι συνεχίζουν το μαγείρεμα.
- Αν θέλετε να σταματήσει προσωρινά το μαγείρεμα μόνο ο ένας κάδος, επιλέξτε πρώτα τον αντίστοιχο κάδο και κατόπιν πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.
- Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/διακοπής και ο αντίστοιχος κάδος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.
- Όταν τραβάτε προς τα έξω έναν κάδο, η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία παύσης. Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται όταν τοποθετήσετε ξανά τον κάδο στη συσκευή.
- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακινήσετε τα υλικά, τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.





14 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



15 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Προσοχή

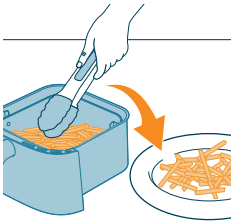
- **Ο κάδος του Airfryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Να τον τοποθετείτε πάντα πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατσαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.**

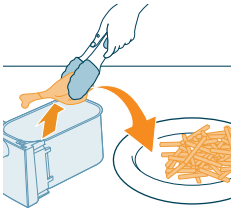
Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

Συμβουλή

- Μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό στο Airfryer ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 βαθμούς και προσαρμόζοντας τον χρόνο για όσο διάστημα θέλετε να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό. Συνιστούμε να μην διατηρείτε το φαγητό σας στο ζέσταμα για περισσότερα από 30 λεπτά, καθώς η ποιότητά του μπορεί να μειωθεί.
- Αν κάποια φαγητά, όπως οι τηγανητές πατάτες, χάσουν την τραγανότητά τους κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, μειώστε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας απενεργοποιώντας νωρίτερα τη συσκευή ή ψήστε τα για 2-3 λεπτά στους 180 °C.





16 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες) από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

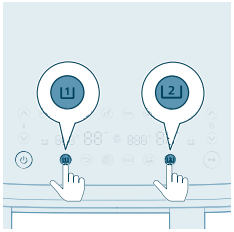
Προσοχή

- **Μην γέρνετε τον κάδο όταν αφαιρείτε τα υλικά, καθώς το καλάθι μπορεί να πέσει από τον κάδο.**
- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**

Σημείωση

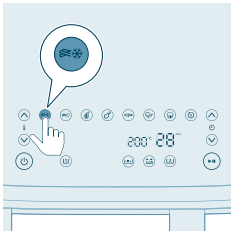
- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα απομακρύνετε.
- Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
- Ανάλογα με το είδος των υλικών που μαγειρεύετε, μπορείτε να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορέστε γάντια φούρνου για να χύσετε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στον κάδο.

Μαγείρεμα με προεπιλεγμένη ρύθμιση



1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 6 στο κεφάλαιο "Τηγάνισμα σε αέρα".

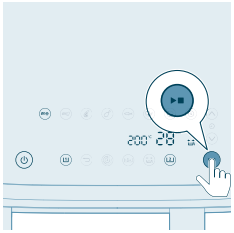
2 Επιλέξτε τον κάδο με τον οποίο θέλετε να μαγειρέψετε.



3 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



4 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/διακοπής.

Σημείωση

- Μπορείτε να μαγειρέψετε με μια προεπιλογή σε έναν κάδο και με μη αυτόματες ρυθμίσεις στον άλλο κάδο. Μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με διαφορετικές προεπιλογές σε κάθε κάδο και να επιλέξετε τη λειτουργία χρόνου για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος και για τους δύο κάδους ταυτόχρονα.

Σημείωση: Στον παρακάτω πίνακα μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες για τις προεπιλογές.

Μεγάλος κάδος

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Βάρος (μέγ.)	Σημείωση
Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα		200°C	28	800 γρ./28 oz	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως τηγανητές πατάτες, πατάτες σε φέτες, πατάτες ζιγκ-ζαγκ κ.λπ. - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Φρέσκες τηγανητές πατάτες		180°C	32	800 γρ./28 oz	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο. - Πάχος κοπής 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες. - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι. - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπούτια κοτόπουλου		200°C	25	8–10 μπούτια	- 120 γρ.–130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ολόκληρο ψάρι		180°C	22	600 γρ./21 oz	- Ολόκληρο ψάρι με 300 γρ./11 oz το καθένα και γυρίστε το μία φορά κατά το μαγείρεμα
Μπριζολάκια		200°C	20	600 γρ./21 oz	- Φέτα πάχους 2–2,5 εκ., 200 γρ./7 oz ανά φέτα - Έως 3 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο - Γυρίστε τα μία φορά

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Βάρος (μέγ.)	Σημείωση
Ανάμεικτα λαχανικά		180°C	22	1000 γρ./35 oz	- Χοντροκομμένα - Ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι)
Κέικ		140°C	50	1000 γρ./35 oz	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος (199x189x80 χιλ.) για τον μεγάλο κάδο
Ξαναζέσταμα		160°C	5	-	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού

Μικρός κάδος

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Βάρος (μέγ.)	Σημείωση
Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα		200°C	25	300 γρ./11 oz	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως τηγανητές πατάτες, πατάτες σε φέτες, πατάτες ζιγκ-ζαγκ κ.λπ. - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Φρέσκες τηγανητές πατάτες		180°C	30	300 γρ./11 oz	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο. - Πάχος κοπής 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες. - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι. - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπούτια κοτόπουλου		200°C	28	4–5 μπούτια	- 120 γρ.–130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ολόκληρο ψάρι		180°C	23	300 γρ./11 oz	- Ολόκληρο ψάρι με 300 γρ./11 oz το καθένα και γυρίστε το μία φορά κατά το μαγείρεμα

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Βάρος (μέγ.)	Σημείωση
Μπριζολάκια		200°C	20	400 γρ./14 oz	- Φέτα πάχους 2–2,5 εκ., 200 γρ./7 oz ανά φέτα - Έως 2 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο - Γυρίστε τα μία φορά
Ανάμεικτα λαχανικά		180°C	25	400 γρ./14 oz	- Χοντροκομμένα - Ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι)
Κέικ		160°C	20	6 φόρμες μάφιν	- Χρησιμοποιήστε φορμάκια για μάφιν
Ξαναζέσταμα		160°C	5	-	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού

Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Για τον μεγάλο κάδο χρειάζεστε 800 γρ./28 oz και για το μικρό τηγάνι 300 γρ./11 oz ξεφλουδισμένες πατάτες.
- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
- Είναι καλύτερο να τηγανίζετε σε αέρα τις πατάτες σε μερίδες έως 800 γρ./28 oz, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες πατάτας συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες μερίδες.

1 Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες).

2 Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.

3 Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.

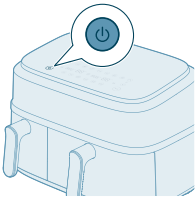
4 Ρίξτε μία κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες με λάδι.

5 Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.

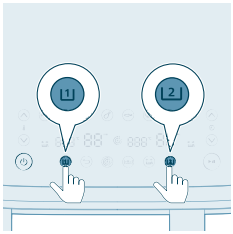
Σημείωση

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

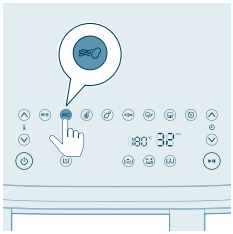
6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.



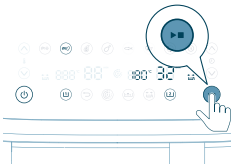
7 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



8 Επιλέξτε έναν κάδο.



9 Επιλέξτε την προεπιλογή για "Σπιτικές τηγανητές πατάτες".



10 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/διακοπής.

11 Ανακινήστε τον κάδο δύο φορές όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης.

Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα διάφορα είδη φαγητού που θέλετε να φτιάξετε.

Σημείωση

- Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος και σχήμα ή είναι διαφορετικής μάρκας, δεν είμαστε σε θέση να προτείνουμε τη βέλτιστη ρύθμιση για κάθε υλικό.

- Όταν ετοιμάζετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στον κάδο 2 έως 3 φορές, για να πετύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Μεγάλος κάδος

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμο-κρασία	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	200–800 γρ./7–28 oz	14–31	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε δύο φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες)	200–800 γρ./7–28 oz	20–40	180°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε δύο φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	200–600 γρ. /7-21 oz	10–20	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	200–600 γρ./7–21 oz	10–20	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	1–4 μπιφτέκια	11–18	200°C	- Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	1200 γρ./42 oz	55–60	150°C	- Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	1–4 μπριζολάκια	15–20	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	2–10 τεμάχια	11–15	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	2–10 τεμάχια	17–27	180°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	1–5 τεμάχια	15–25	180°C	- Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 γρ./42 oz	60–70	180°C	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300–400 γρ./11-14 oz)	1–3 τεμάχια	20–25	180°C	
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	1–5 τεμάχια	25–32	160°C	

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμο-κρασία	Σημείωση
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	200–1000 γρ./7–28 oz	10–22	180°C	- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	1–9 φλιτζάνια	13–15	160°C	- Χρησιμοποιήστε φορμάκια για μάφιν
Κέικ	500 g/18 oz	50–60	140°C	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος - Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2 oz)	1–6 τεμάχια	6–8	200°C	
Σπιτικό ψωμί	550 g/28 oz	45–55	150°C	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος - Το σχήμα της ζύμης θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. - Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το ψωμί

Μικρός κάδος

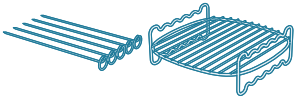
Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμο-κρασία	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	100–300 γρ./4–11 oz	14–28	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε δύο φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες)	100–300 γρ./4–11 oz	20–30	180°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε δύο φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	100–300 γρ./4–11 oz	9–20	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	100–300 γρ./4–11 oz	9–20	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμο-κρασία	Σημείωση
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	150–300 γρ./5–11 oz	16–21	200°C	- Γυρίστε στον μισό χρόνο
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	150–300 γρ./5–11 oz	15–20	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	2–6 τεμάχια	11–15	200°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	2–5 τεμάχια	17–28	180°C	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	1–3 τεμάχια	20–30	180°C	- Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300–400 γρ./11-14 oz)	1 τεμάχιο	20–25	180°C	
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	1–2 τεμάχια	25–32	160°C	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	200–400 γρ./7–14 oz	12–25	180°C	- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	2–6 φλιτζάνια	13–20	160°C	- Χρησιμοποιήστε φορμάκια για μάφιν
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2 oz)	1–3 τεμάχια	6–8	200°C	

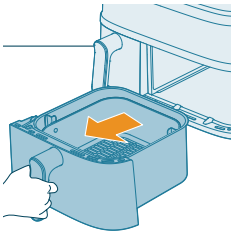
Αξεσουάρ

Χρήση του εξαρτήματος δύο επιπέδων

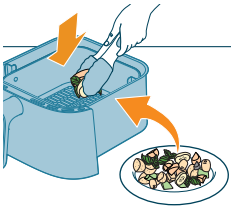
Το εξάρτημα δύο επιπέδων και η σούβλα διατίθενται με τα εξής μοντέλα: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Το εξάρτημα δύο επιπέδων είναι ένα χρήσιμο εξάρτημα που επιτρέπει το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα, αλλά είναι συμβατό μόνο με τον μεγάλο κάδο.



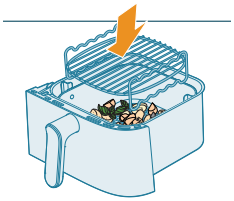
1 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο από τη συσκευή.



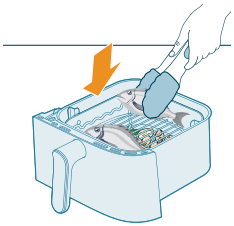
2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε στο καλάθι.

Σημείωση:

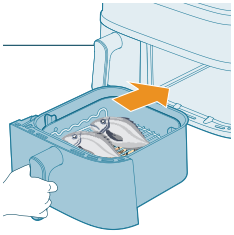
- Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να δείτε τα προτεινόμενα τρόφιμα για μαγείρεμα με το εξάρτημα δύο επιπέδων.



3 Τοποθετήστε το εξάρτημα δύο επιπέδων πάνω από το φαγητό στο καλάθι.



4 Προσθέστε τη δεύτερη μερίδα φαγητού στο εξάρτημα δύο επιπέδων.



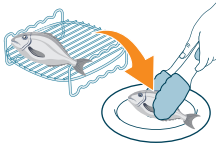
5 Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα. Μόλις είστε έτοιμοι, πατήστε το κουμπί έναρξης.

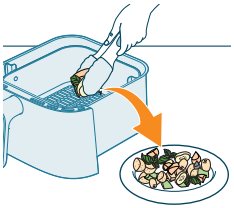
Πιάτα	Βάρος (ωμό)	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση

Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	300 g/11 oz	17–20 λεπτά	180°C	
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	400 g/14 oz			
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	450 g / 16 oz	16–20 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένα μπιφτέκια κοτόπουλου για χάμπουργκερ	350 g / 12 oz			
Καλαμπόκια (ολόκληρα)	800–1000 γρ./28–35 oz	24–28 λεπτά	180°C	- 3 καλαμπόκια (ολόκληρα)
Πατάτες κυδωνάτες	500 g/18 oz			
Τσιπούρα	500–600 γρ./18–21 oz	18–20 λεπτά	200°C	- 2 ολόκληρα ψάρια
Ψητές πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)	350 g / 12 oz			
Ολόκληρα μανιτάρια	200 g / 7 oz	12–14 λεπτά	200°C	
Μεγάλες γαρίδες με το κέλυφος	400 g/14 oz			
Ψητό τυρί ή τόφου	250 g / 9 oz	15–18 λεπτά	180°C	- Γυρίστε το ψητό τυρί ή το τόφου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά	500 g/18 oz			

Σημείωση:

- Το πάνω τρόφιμο που αναφέρεται στον πίνακα θα πρέπει να τοποθετείται στο πάνω επίπεδο του εξαρτήματος δύο επιπέδων και το δεύτερο τρόφιμο θα πρέπει να τοποθετείται στο κάτω επίπεδο.





6 Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου και λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά το φαγητό από το καλάθι.

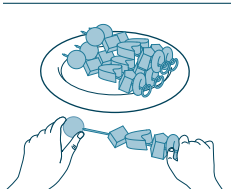
Προσοχή

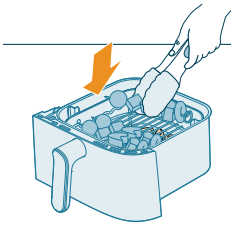
- **Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το εξάρτημα δύο επιπέδων, καθώς θερμαίνεται κατά το μαγείρεμα.**

Χρήση της σούβλας

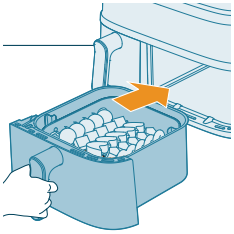
Η σούβλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το εξάρτημα δύο επιπέδων.

1 Περάστε το κρέας και τα λαχανικά που θέλετε στις σούβλες.



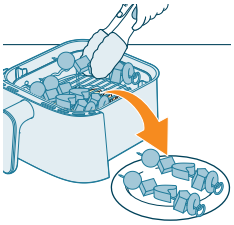


2 Τοποθετήστε τις σούβλες στις αυλακώσεις που υπάρχουν για αυτόν τον σκοπό στο εξάρτημα δύο επιπέδων.



3 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

4 Ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τον καθορισμένο πίνακα και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.



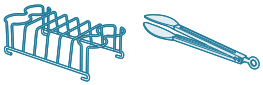
5 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου και λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά το φαγητό από το καλάθι.

Ανατρέξτε στον πίνακα για συγκεκριμένες προτάσεις σχετικά με τους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Περιεχόμενο καλαθιού	Μερίδα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
5 σούβλες φαγητού	5 καλαμάκια	15–18 λεπτά	180°C	- Τοποθετήστε τα ανάμικτα λαχανικά στο κάτω μέρος του κάδου και τις σούβλες πάνω από το εξάρτημα δύο επιπέδων.
Ανάμεικτα λαχανικά	500 γρ.			

Χρήση του σετ πρωινού

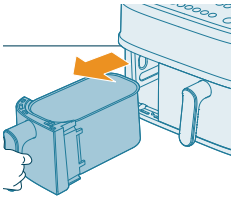
Το σετ πρωινού διατίθεται με τα εξής μοντέλα: NA350/03, NA350/08.



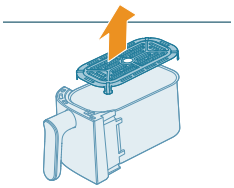
Με το σετ πρωινού μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα έως και τέσσερα αυγά και να φρυγανίσετε τέσσερις ψωμί.

Προσοχή

- **Για να αφαιρέσετε με ασφάλεια τα μαγειρεμένα αυγά και τις φέτες ψωμιού από το σετ πρωινού, να χρησιμοποιείτε πάντα λαβίδες για να αποφύγετε τον ενδεχόμενο κίνδυνο να καείτε.**



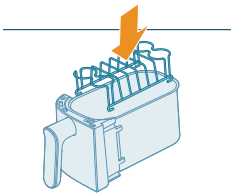
1 Αφαιρέστε τον μικρό κάδο από τη συσκευή.



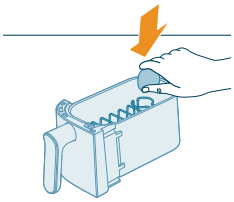
2 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα από τον κάδο.

Σημείωση:

- Αν η κάτω πλάκα δεν αφαιρεθεί, οι φέτες ψωμιού μπορεί να μην τοποθετηθούν σωστά στον κάδο.



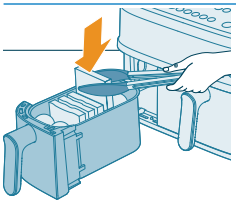
3 Τοποθετήστε το σετ πρωινού στον μικρό κάδο.



4 Τοποθετήστε έως και τέσσερα αυγά στο σετ πρωινού και τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

5 Ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα τροφίμων και πατήστε το κουμπί έναρξης.

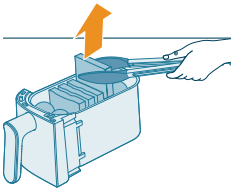
Σετ πρωινού	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σφιχτά βραστά αυγά	4 αυγά	10–12 λεπτά	180°C	- Μαγειρέψτε πρώτα τα αυγά. Προσθέστε τις φέτες ψωμιού στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
Μαλακά βραστά αυγά	4 αυγά	8–10 λεπτά		
Φέτες ψωμιού	5 τεμάχια	5–6 λεπτά		



6 Στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος, προσθέστε τις φέτες ψωμιού στο σετ πρωινού και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Συμβουλή:

- Εξετάστε το ενδεχόμενο να ενεργοποιήσετε την υπενθύμιση ανακίνησης, για να μην ξεχάσετε να προσθέσετε την φέτα ψωμιού.
- Αν η φέτα ψωμιού δεν χωράει στον κάδο, κόψτε την στη μέση.



7 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά τα αυγά και τις φέτες ψωμιού.

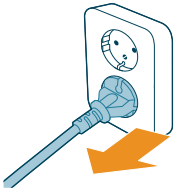
Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα τροφίμων για τους συγκεκριμένους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Καθάρισμα

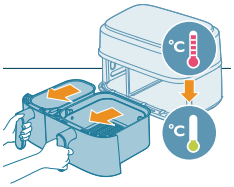
Προειδοποίηση

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

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



1 Πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



Συμβουλή

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

2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.

3 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακας καθαρισμού").

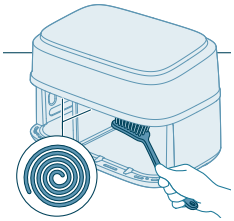
Συμβουλή

- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.

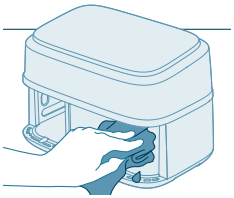
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.

4 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.

5 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

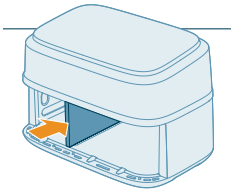


6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

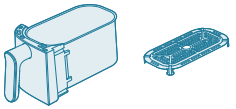
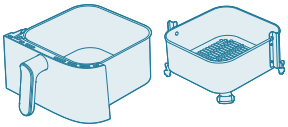
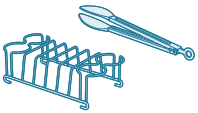
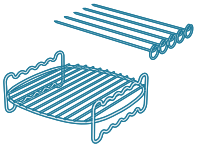


Σημείωση

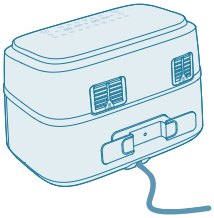
- Σε περίπτωση που τραβήξετε κατά λάθος προς τα έξω το διαχωριστικό, το οποίο βρίσκεται ανάμεσα στον μικρό και τον μεγάλο κάδο, κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, φροντίστε να το τοποθετήσετε ξανά με τον σωστό τρόπο.



Πίνακας καθαρισμού

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

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.
3 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από το καθορισμένο εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.

Σημείωση

- Όταν μεταφέρετε το Airfryer, πρέπει πάντα να το κρατάτε οριζόντια για να μην πέσουν κατά λάθος οι κάδοι, κάτι που μπορεί να τους προκαλέσει ζημιά.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer, όπως η αποσπώμενη βάση με πλέγμα κ.λπ., 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.philips.com/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα 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 αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως 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). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
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 του καλαθιού στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1".	Η συσκευή έχει βλάβη/είναι ελαττωματική.	Καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	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 "E1", καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E4–E12".	Η συσκευή μπορεί να παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε και να συνδέσετε τη συσκευή. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Съдържание

Важно 630
Рециклиране 632
Гаранция и поддръжка 633
Въведение 633
Общо описание 633
Описание на функциите 634
Преди първата употреба 634
Подготовка преди първата употреба 635
Използване на уреда 635
Аксесоари 646
Почистване 652
Съхранение 654
Отстраняване на неизправности 654

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Преди първата употреба отделението за прибиране на кабела трябва да се монтира на устройството.

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 стенен контакт, защитен с прекъсвач за утечка на земя.
- Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически възприятия, умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба с уреда или са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Никога не пълнете кофата с олио.
- Тъй като този Airfryer има две камери за готвене, електрическата му мощност е голяма. Не включвайте едновременно други мощни уреди към същата верига (напр. чайници, електрически грилове и подобни). В противен случай може да се случи така, че прекъсвачът в домашната ви инсталация да реагира и захранването в този контакт да спре.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, кошницата и аксесоарите, поставени вътре в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Приготвяйте 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.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

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 предоставя двегодишна гаранция за този продукт от датата му на закупуване. 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 или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **www.philips.com/support**.

Въведение

Поздравления и добре дошли в семейството на Philips!

Airfryer с двойни кошници ви позволява да приготвяте две съставки от ястията си наведнъж. Можете да синхронизирате времето за готвене на съставките, което означава, че ако двете различни съставки изискват две различни времена за готвене, можете да завършите готвенето по едно и също време. Асиметричните кошници ви позволяват да приспособите по-добре пропорцията на съставките, използвани за ястието ви. Голямата кошница е идеална за основни ястия, пържени картофи и всичко друго, което обичате най-много. Използвайте по-малката кошница за гарнитури, зеленчуци и аламинути.

Предлага се с приложението NutriU, което ви дава насоки стъпка по стъпка и стотици апетитни ястия със специфични настройки за вашия Airfryer с двойна кошница. Изтеглете приложението, като използвате QR кода на опаковката.

Общо описание

1 Контролен панел
   a Увеличаване на температурата
   b Намаляване на температурата
   c Бутон за вкл./изкл.
   d Индикатор за напомняне за разклащане за малка кофа
   e Бутон за малка кофа
   f Бутон за връщане назад
   g Бутон за функция за настройване на времето
   h Бутон за функция за копиране
   i Бутон за напомняне на разклащане
   j Бутон за голяма кофа
   k Индикатор за напомняне за разклащане за голяма кофа
   l Бутон за спиране/стартиране
   m Бутон за намаляване на времето
   n Бутон за увеличаване на времето
   o Програмирани бутони
2 Долна плоча за малка кофа
3 Малка кофа
4 Кошница за голяма кофа
5 Голяма кофа
6 Решетка на две нива с шишчета (само за NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Комплект за закуска (само за NA350/03, NA350/08)

8 Държач за кабел
9 Захранващ кабел
10 Изходи за въздух

Описание на функциите

Функция за копиране

Можете да зададете времето и температурата за една кофа и да копирате настройката за другата кофа, като натиснете бутона за функция за копиране.

Функция за настройване на време

Можете да зададете времето и температурата поотделно за всяка кофа и като изберете бутона за функцията за настройване на време, и двете кофи ще завършат готвенето по едно и също време.

Напомняне за разклащане

Чрез натискане на бутона за напомняне за разклащане активирате напомнянето за разклащане. Това означава, че след половината от времето за готвене уредът ви напомня да разклатите или обърнете храната си.

Предварително зададени настройки

Можете да избирате от 8 предварително зададени настройки. Предварително зададените настройки са програми за готвене, които дават препоръки за температура и време за готвене въз основа на определено количество храна. За повече подробности вижте глава "Готвене с предварително зададени настройки".

Бутон за връщане назад

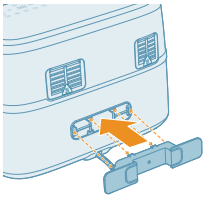
Използвайте бутона за връщане назад, ако сте избрали грешна предварително зададена настройка.

Звукови известия

Понякога се чува звук, например когато уредът е приключил с готвенето или когато е необходимо действие по време на готвене, например разклащане или обръщане на храна.

Преди първата употреба

1. Свалете целия опаковъчен материал.
2. Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
3. Преди първата употреба почистете уреда много добре (вижте раздел "Почистване").



4 Прикрепете държача за кабел към определеното място на гърба на устройството, като го поставите с щракване.

Внимание

- **Държачът за кабел служи и като разделител, като създава разстояние между устройството и стената, за да се предотврати натрупването на топлина.**

Подготовка преди първата употреба

Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

Забележка

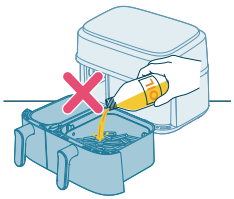
- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте работещия уред до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.

Използване на уреда

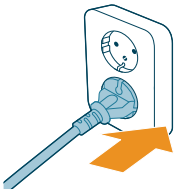
Пържене с горещ въздух

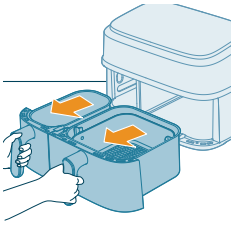
Внимание

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

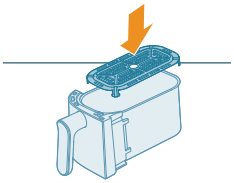


1 Вкарайте щепсела в контакта.

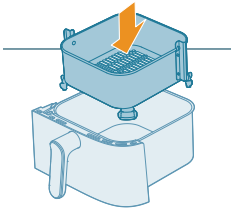




2 Махнете кофата с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.



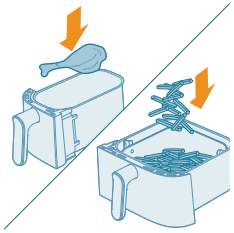
3 Поставете долната плоча в малката кофа.



4 Поставете кошницата в голямата кофа.

Забележка

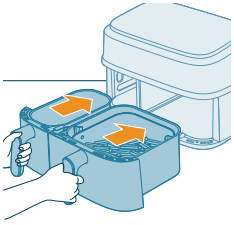
- Уверете се, че стените на кошницата са правилно позиционирани от дясната и лявата страна, когато я поставяте в кофата. Ако случайно я завъртите на 90 градуса, кошницата няма да влезе в кофата.
- Нормално е да приложите известна сила, за да поставите кошницата в кофата.



5 Сложете продуктите в кошницата.

Забележка

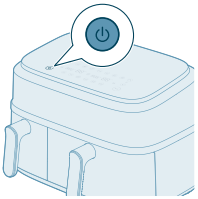
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



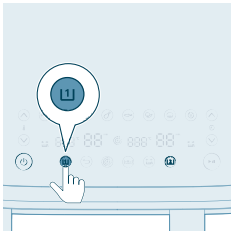
6 Поставете кофите обратно в Airfryer.

Внимание

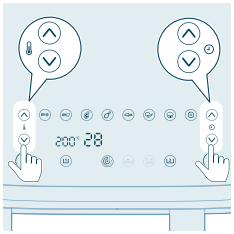
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



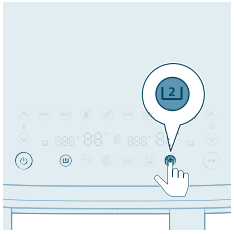
7 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



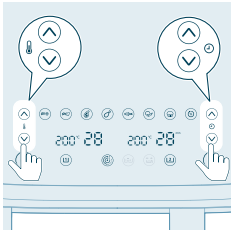
8 Изберете малката кофа. Индикаторът за време и температура от лявата страна започва да мига.



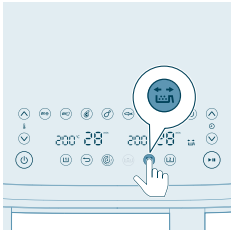
9 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.



10 Изберете голямата кофа.



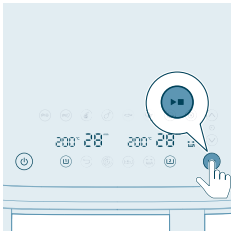
11 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.



12 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене.

Забележка

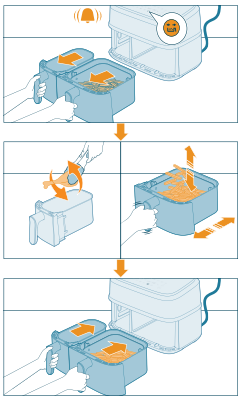
- Можете да активирате или дезактивирате напомнянето за разклащане по всяко време на готвенето, като изберете съответната кофа и след това натиснете бутона за напомняне за разклащане.

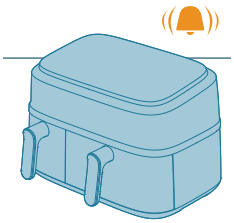


13 Натиснете бутона за стартиране/спиране, за да започне готвенето.

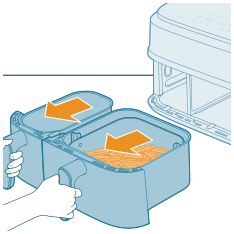
Забележка:

- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Вижте таблицата за продуктите с основни настройки за готвене за различни видове хранителни продукти.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като изберете кофата и след това натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.
- Ако искате двете кофи да спрат готвенето на пауза, просто натиснете бутона за стартиране/спиране.
- Натиснете отново бутона за стартиране/спиране. Двете кофи продължават готвенето.
- Ако искате само едната кофа да постави на пауза готвенето, първо изберете съответната кофа и след това натиснете бутона за стартиране/спиране.
- Натиснете отново бутона за стартиране/спиране и съответната кофа ще продължи готвенето.
- Устройството автоматично се поставя в режим на пауза, когато извадите кофа. Процесът на готвене продължава, когато поставите кофата обратно в уреда.
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, издърпайте кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.





14 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



15 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

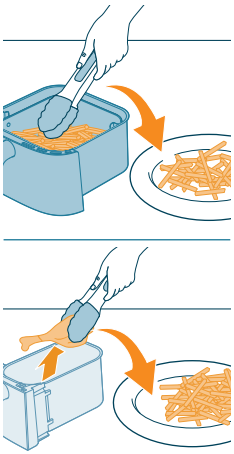
- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.

Съвет

- Можете да поддържате храната си топла в Airfryer, като зададете температурата на 80 градуса и адаптирате времето според това за колко дълго искате да запазите храната си топла. Препоръчваме да не държите храната топла повече от 30 минути, тъй като качеството на храната може да се влоши.
- Ако храната, като например пържени картофи, загуби твърде много хрупкавост по време на режима на поддържане на топлината, или съкратете времето за поддържане на топлината, като изключите уреда по-рано, или ги загрейте до хрупкавост за 2 – 3 минути при температура от 180°C.



16 Внимателно извадете съставките (напр. пържени картофи) от кофата с щипки за барбекю.

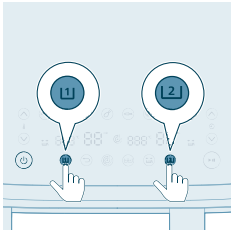
Внимание

- **Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне от кофата.**
- **След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**

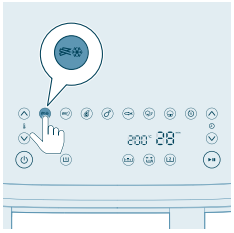
Забележка

- За изваждане на големи или крехки съставки, използвайте щипки за да ги повдигнете.
- Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата.
- В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или подмените кошницата в кофата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност. Сложете предпазни ръкавици, за да излеете излишно олио или разтопена мазнина. Сложете кошницата обратно в кофата.

Готвене с предварителна настройка



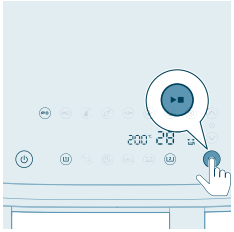
1 Следвайте стъпки от 1 до 6 в главата "Пържене с горещ въздух".
2 Изберете кофата, с която искате да готвите.



3 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да промените към друга предварително зададена настройка, натиснете бутона за връщане назад и изберете необходимата предварителна настройка.



4 Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона за стартиране/спиране.

Забележка

- Можете да готвите с предварително зададени настройки в едната кофа и с ръчни настройки в другата кофа. Можете също така да готвите с различни предварително зададени настройки във всяка кофа и да изберете функцията за време, за да завършите процеса на готвене и за двете кофи едновременно.

Забележка: В следващата таблица можете да намерите повече информация за предварителните настройки.

Голяма кофа

Предварително зададени настройки	Икона	Температура	Време (мин)	Тегло (макс.)	Забележка
Замразени картофени закуски		200°C	28	800 г/28 унции	- Замразени картофени аламинути, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Температура	Време (мин)	Тегло (макс.)	Забележка
Пресни картофи		180°C	32	800 г/28 унции	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте. - 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in дебелина. - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пилешки бутчета		200°C	25	8 – 10 бутчета	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко бутче. - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
Цяла риба		180°C	22	600 г/21 унции	- Цяла риба, 300 г/11 унции всяка, обърнете веднъж по време на готвене
Пържоли		200°C	20	600 г/21 унции	- Нарежете с дебелина 2 – 2,5 см, 200 г/7 унции всяко парче - До 3 пържоли без кост - Обърнете веднъж
Микс от зеленчуци		180°C	22	1000 г/35 унции	- Едро нарязани - Микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, чушка, лук)
Кекс		140°C	50	1000 г/35 унции	- Използвайте XL съда за готвене и печене (199 x 189 x 80 мм) за голямата кофа
Претопляне		160°C	5	–	- Регулирайте времето според хранителния продукт и количеството храна

Малка кофа

Предварително зададени настройки	Икона	Температура	Време (мин)	Тегло (макс.)	Забележка
Замразени картофени закуски		200°C	25	300 г/11 унции	- Замразени картофени аламинути, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Температура	Време (мин)	Тегло (макс.)	Забележка
Пресни картофи		180°C	30	300 г/11 унции	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте. - 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in дебелина. - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио. - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пилешки бутчета		200°C	28	4 – 5 бутчета	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко бутче. - Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
Цяла риба		180°C	23	300 г/11 унции	- Цяла риба, 300 г/11 унции всяка, обърнете веднъж по време на готвене
Пържоли		200°C	20	400 г/14 унции	- Нарежете с дебелина 2 – 2,5 см, 200 г/7 унции всяко парче - До 2 пържоли без кост - Обърнете веднъж
Микс от зеленчуци		180°C	25	400 г/14 унции	- Едро нарязани - Микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, чушка, лук)
Кекс		160°C	20	6 чашки за мъфини	- Използвайте чашки за мъфини
Претопляне		160°C	5	–	- Регулирайте времето според хранителния продукт и количеството храна

Приготвяне на домашни пържени картофки

За да приготвите страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

- За големата кофа са ви необходими 800 г/28 унции, а за малката кофа – 300 г/11 унции белени картофи.
- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
- Най-добре е да пържите с горещ въздух картофките на порции, не по-големи от 800 г/28 унции, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите количества картофки обикновено са по-малко хрупкави от по-малките порции.

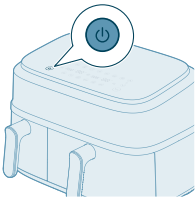
1 Обелете картофите и нарежете на продълговати парчета за пържене (10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).

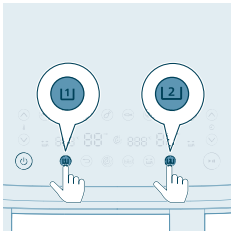
2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.
3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.
4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.
5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.

Забележка

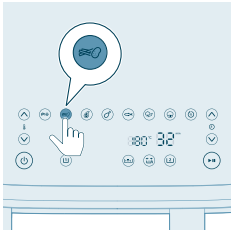
- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кошницата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

6 Сложете картофите в кошницата.
7 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.





8 Изберете кофа.



9 Изберете предварително зададената настройка за "Homemade Fries" (Домашно приготвени пържени картофи).

10 Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона за стартиране/спиране.
11 Разклатете кофата два пъти, когато чуете звуковия сигнал за напомняне за разклащане.

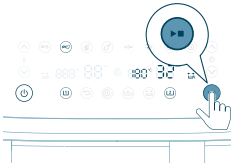


Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типа храна, която искате да приготвяте.

Забележка

- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.
- Когато приготвяте по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, бутчета, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кофата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

Голяма кофа

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Темпер-атура	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in)	200 – 800 г/7 – 28 унции	14 – 31	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте два пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	200 – 800 г/7 – 28 унции	20 – 40	180°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте два пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	200 – 600 г/7 – 21 унции	10 – 20	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Замразени пролетни рулца	200 – 600 г/7 – 21 унции	10 – 20	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	1 – 4 кюфтета	11 – 18	200°C	- Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	1200 г/42 унции	55 – 60	150°C	- Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 150 г/5 унции)	1 – 4 пържоли	15 – 20	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Тънки наденички (около 50 г/1,8 унции)	2 – 10 бр.	11 – 15	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	2 – 10 бр.	17 – 27	180°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	1 – 5 бр.	15 – 25	180°C	- Обърнете, като изтече половината време
Цяло пиле	1200 г/42 унции	60 – 70	180°C	
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	1 – 3 бр.	20 – 25	180°C	

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Темпер-атура	Забележка
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	1 – 5 бр.	25 – 32	160°C	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	200 – 1000 г/7 – 28 унции	10 – 22	180°C	- Задайте времето за готвене според вашия вкус - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Мъфини (около 50 г/1,8 унции)	1 – 9 чашки	13 – 15	160°C	- Използвайте чашки за мъфини
Кекс	500 г/18 унции	50 – 60	140°C	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Проверете готовността, преди да извадите кекса
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2 унции)	1 – 6 бр.	6 – 8	200°C	
Домашен хляб	550 г/28 унции	45 – 55	150°C	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане - Проверете готовността, преди да извадите хляба

Малка кофа

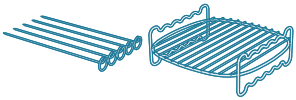
Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Темпер-атура	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in)	100 – 300 г/4 – 11 унции	14 – 28	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте два пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	100 – 300 г/4 – 11 унции	20 – 30	180°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте два пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	100 – 300 г/4 – 11 унции	9 – 20	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Замразени пролетни рулца	100 – 300 г/4 – 11 унции	9 – 20	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	150 – 300 г/5 – 11 унции	16 – 21	200°C	- Обърнете, като изтече половината време

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Темпер-атура	Забележка
Пържоли без кост (около 150 г/5 унции)	150 – 300 г/5 – 11 унции	15 – 20	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Тънки наденички (около 50 г/1,8 унции)	2 – 6 бр.	11 – 15	200°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	2 – 5 бр.	17 – 28	180°C	- Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	1 – 3 бр.	20 – 30	180°C	- Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	1 бр.	20 – 25	180°C	
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	1 – 2 бр.	25 – 32	160°C	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	200 – 400 г/7 – 14 унции	12 – 25	180°C	- Задайте времето за готвене според вашия вкус - Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Мъфини (около 50 г/1,8 унции)	2 – 6 чашки	13 – 20	160°C	- Използвайте чашки за мъфини
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2 унции)	1 – 3 бр.	6 – 8	200°C	

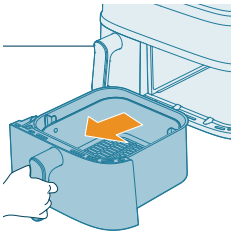
Аксесоари

Използване на решетката на две нива

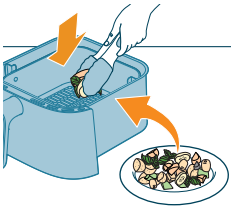
Решетката на две нива и шишът се доставят със следните модели: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Решетката на две нива е полезен аксесоар, който позволява готвене на две нива, но е съвместима само с голямата кофа.



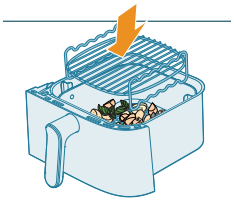
1 Извадете голямата кофа от уреда.



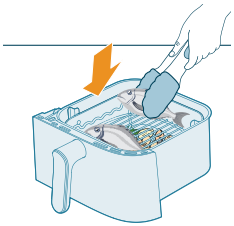
2 Поставете желаната храна в кошницата.

Забележка:

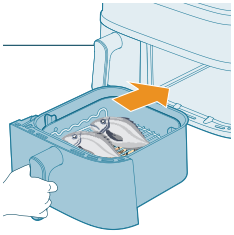
- Вижте таблицата с храни по-долу за препоръчителните продукти за готвене с решетката на две нива.



3 Поставете решетката на две нива върху храната в кошницата.



4 Добавете втората порция храна върху решетката на две нива.



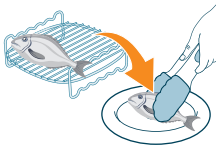
5 Поставете кофата в уреда и регулирайте времето и температурата, както е указано в следващата таблица. След като сте готови, натиснете бутона старт.

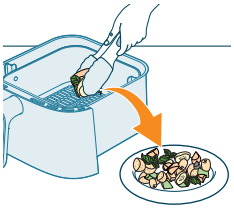
Съдове	Тегло (необработено)	Продължителност на готвене	Температура	Забележка

Замразени панирани пилешки хапки	300 г/11 унции	17 – 20 мин	180°C		
Тънки замразени картофи	400 г/14 унции				
Замразени пилешки крилца	450 г/16 унции	16 – 20 мин	200°C		
Замразен пилешки бургер шницел	350 г/12 унции				
Кочани царевица	800 – 1000 г/28 – 35 унции	24 – 28 мин	180°C	-	3 кочана царевица
Картофи с кожичка	500 г/18 унции				
Ципура	500 – 600 г/18 – 21 унции	18 – 20 мин	200°C	-	2 цели риби
Печени картофи (на четвъртини)	350 г/12 унции				
Цели гъби	200 г/7 унции	12 – 14 мин	200°C		
Кралски скариди, непочистени	400 г/14 унции				
Гриловано сирене или тофу	250 г/9 унции	15 – 18 мин	180°C	-	Обърнете печеното сирене или тофу по средата на времето за готвене
Микс от зеленчуци	500 г/18 унции				

Забележка:

- Най-горният хранителен продукт, посочен в таблицата, трябва да бъде поставен на най-горното ниво на решетката на две нива, а вторият продукт на долното ниво.





6 След като процесът на готвене приключи, използвайте ръкавици за фурна и щипки, за да извадите внимателно храната от кошницата.

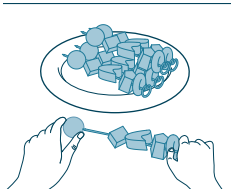
Внимание

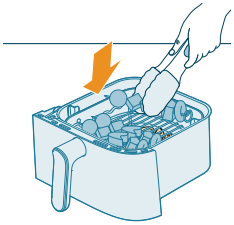
- **Бъдете внимателни, когато отстранявате решетката на две нива, тъй като тя става гореща по време на готвене.**

Използване на шиша

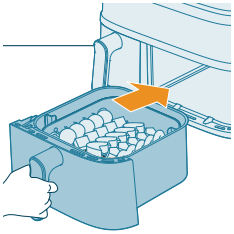
Шишът може да се използва в комбинация с решетката на две нива.

1 Нанижете желаните месо и зеленчуци на шишовете.



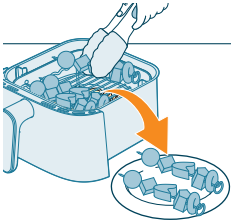


2 Поставете шишовете в определените процепи на решетката на две нива.



3 Поставете кофата обратно в уреда.

4 Задайте времето и температурата според указаната таблица и започнете процеса на готвене.



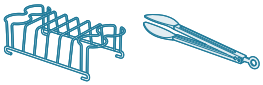
5 След като готвенето приключи, използвайте ръкавици за фурна и щипки, за да извадите внимателно храната от кошницата.

Вижте таблицата за конкретни препоръки относно времената и температурите на готвене.

Съдържание на кошницата	Порция	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
5 шиша с храна	5 шиша			- Смесените зеленчуци сложете на дъното на кофата, а върху решетката на две нива сложете шишчетата.
Микс от зеленчуци	500 г	15 – 18 мин	180°C	

Използване на комплекта за закуска

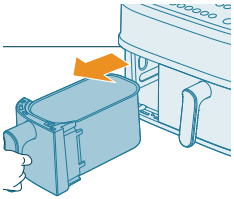
Комплектът за закуска се предлага със следните модели: NA350/03, NA350/08.



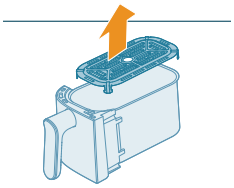
Комплектът за закуска позволява готвене на до четири яйца и четири препечени филийки едновременно.

Внимание

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



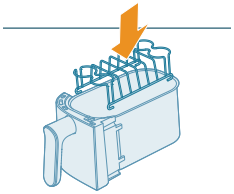
1 Извадете малката кофа от уреда.



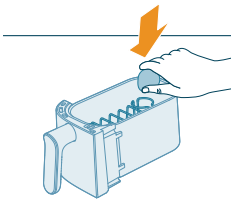
2 Извадете долната плоча от кофата.

Забележка:

- Ако долната плоча не се отстрани, препечените филийки може да не паснат правилно в кофата.



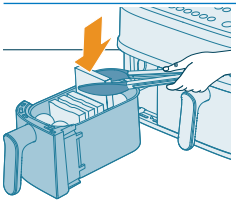
3 Поставете комплекта за закуска в малката кофа.



4 Поставете до четири яйца върху комплекта за закуска и поставете кофата обратно в уреда.

5 Регулирайте времето и температурата според таблицата с храни по-долу и натиснете бутона за стартиране.

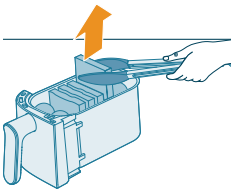
Комплект за закуска	Количество	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Твърдо сварени яйца	4 яйца	10 – 12 мин	180°C	- Първо сгответе яйцата. Добавете хляба по средата на процеса на готвене.
Рохки яйца	4 яйца	8 – 10 мин		
Препичане на хляб	5 броя	5 – 6 мин		



6 По средата на процеса на готвене добавете филийките хляб към комплекта за закуска и продължете да готвите.

Съвет:

- Помислете дали да активирате напомнянето за разклащане, за да не забравите да добавите филийките хляб.
- Ако филийката хляб не влиза в кофата, я разрежете на две.



7 След като готвенето приключи, използвайте щипки, за да извадите внимателно яйцата и препечения хляб.

Моля, вижте таблицата с храни по-долу за конкретни времена и температури на готвене.

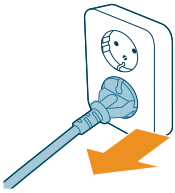
Почистване

Предупреждение

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

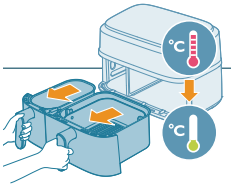
Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.



Съвет

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



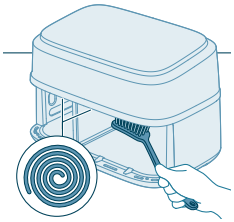
2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

3 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

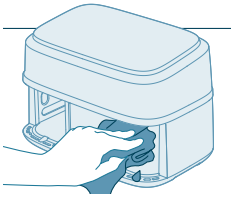
Съвет

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

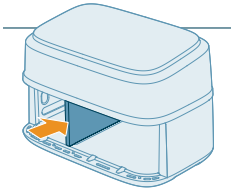
4 За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



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



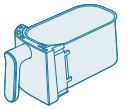
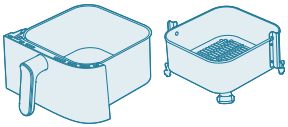
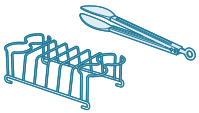
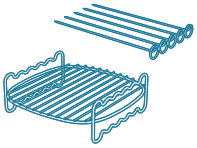
6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.



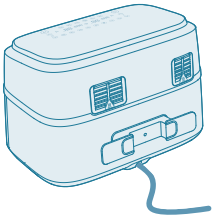
Забележка

- В случай че по време на почистване неволно издърпате разделителя, който се намира между малката и голямата кофа, не забравяйте да го поставите обратно по правилния начин.

Таблица за почистване

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Съхранение



1 Извадете щепсела от контакта и оставете уредът да изстине.
2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.
3 Увийте кабела около определения държач за кабел от задната страна на уреда.

Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте хоризонтално, за да предотвратите случайно изпадане на кофите, което потенциално може да ги повреди.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer, като например подвижното мрежесто дъно и др. са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.philips.com/support** за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

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

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
На екрана на Airfryer се показва "E1".	Устройството е развалено/дефектно.	Позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново. Ако на екрана все още се показва "E1", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
На екрана на Airfryer се показва "E4–E12".	Устройството може да има повреда.	Опитайте да изключите и включите устройството към контакта. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Содржина

Важно 658
Рециклирање 661
Гаранција и поддршка 661
Вовед 661
Општ опис 661
Опис на функциите 662
Пред првото користење 663
Подготовки пред прва употреба 663
Користење на апаратот 663
Додатоци 675
Чистење 680
Складирање 682
Решавање проблеми 682

Важно

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност

- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да ја полните тавата со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во корпата.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.
- Пред првото користење, преградата за чување на кабелот мора да се постави на уредот.

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 ѕиден штекер, заштитен со земјоспојно реле.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Немојте да го потпирате апаратот на ѕид или на други апарати. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога ја вадите тавата од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Никогаш немојте да ја полните тавата со масло.
- Бидејќи овој Airfryer има две комори за готвење, неговата електрична моќност е голема. Не користете други моќни апарати на исто струјно коло во исто време (на пр. апарати за варење вода, електрични скари и слично). Во спротивно, може да се случи сигурносниот прекинувач во инсталацијата на вашата куќа да се активира и да го прекине напојувањето во овој штекер.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.

- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Тавата, корпата и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот на и по користењето на апаратот, секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.
- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени.
- Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (за да создавањето на акриламид се сведе на минимум).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок греен елемент, раб на металните делови и заштита од прскање.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за синхронизирано завршување (може да се размножат бактерии).
- Внимавајте кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоците.

Електромагнетни полиња (EMF)

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

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 нуди две годишна гаранција по купувањето на овој производ. 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 или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **www.philips.com/support**.

Вовед

Честитки и добре дојдовте во семејството на Philips!

Апаратот Airfryer со две корпи ви овозможува да подготвувате две состојки од вашите оброци наеднаш. Можете да го синхронизирате времето на готвење на двете состојки, што значи дека, ако двете различни состојки имаат различно време на готвење, можете да завршите со готвењето во исто време. Асиметричните корпи ви овозможуваат подобро да ги прилагодите пропорциите на состојките во вашите оброци. Големата корпа е совршена за главни јадења, пржени компирчиња и сè што сакате. Користете ја помалата корпа за прилози, зеленчук и ужинки.

Доаѓа со апликацијата NutriU што ви дава упатства во чекори и стотици вкусни оброци со специфични поставки за вашиот апарат Airfryer со две корпи. Преземете ја апликацијата со QR-кодот на пакувањето.

Општ опис

1 Контролна табла
   a Зголемување на температура
   b Намалување на температура
   c Копче за вклучување/исклучување
   d Индикатор за потсетник за тресење за мала тава
   e Копче за мала тава
   f Копче за враќање назад
   g Копче за функција на време
   h Копче за функција на копирање
   i Копче за потсетник за тресење
   j Копче за голема тава
   k Индикатор за потсетник за тресење за голема тава

l Копче за започнување/запирање
m Копче за намалување на времето
n Копче за зголемување на времето
o Копчиња за однапред поставени програми
2 Долна плоча за мала тава
3 Мала тава
4 Корпа за голема тава
5 Голема тава
6 Двоен слој со чеп калки (само NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Комплет за појадок (само NA350/03, NA350/08)
8 Држач за кабел
9 Кабел за напојување
10 Отвори за излез на воздух

Опис на функциите

Функција за копирање

Можете да го поставите времето и температурата за една тава и да ја копирате поставката за другата тава со тоа што ќе го притиснете копчето за функција на копирање.

Функција за време

Можете да го поставите времето и температурата индивидуално за секоја тава, а со избирање на копчето за функција за време, двете тави ќе завршат со готвење во исто време.

Потсетник за тресење

Со притиснување на копчето за потсетник за тресење, го овозможувате потсетникот за тресење. Тоа значи дека, откако ќе измине половина од времето на готвење, апаратот ве потсетува да ја протресете или превртите храната.

Однапред поставени опции

Можете да изберете од 8 однапред поставени опции. Однапред поставените опции се програми за готвење што даваат препораки за температурата и времето на готвење врз основа на одредена количина на храна. За повеќе детали, погледнете во поглавјето „Готвење со однапред поставени опции“.

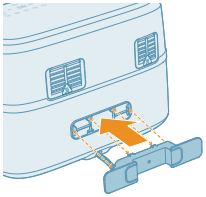
Копче за враќање назад

Користете го копчето за враќање назад ако по грешка изберете погрешна однапред поставена опција.

Звучни известувања

Повремено ќе слушнете звук, на пример ако апаратот завршил со готвењето или ако треба да се направи следниот чекор, како на пример, тресење или превртување на храната.

Пред првото користење



1 Отстранете ја целата амбалажа.
2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете го поглавјето „чистење“).
4 Прикачете го држачот за кабел на назначената област на задниот дел од уредот со тоа што ќе легне на место и ќе се слушне „клик“.

Внимание

- **Држачот за кабел служи и како одвојувач со тоа што создава растојание меѓу уредот и ѕидот за да спречи акумулирање на топлина.**

Подготовки пред прва употреба

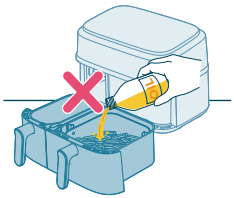
Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

Забелешка

- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- Немојте да го поставувате активниот апарат во близина или под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се ѕидови и ормани.

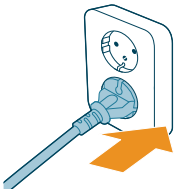
Користење на апаратот

Пржење со врел воздух

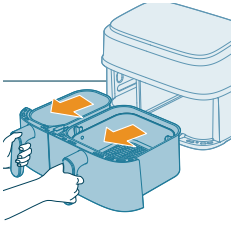


Внимание

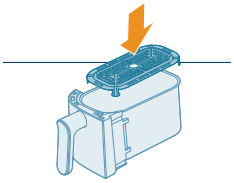
- **Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.**
- **Не допирајте ги жешките површини. Користете ги рачките или дршките. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.**
- **Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.**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



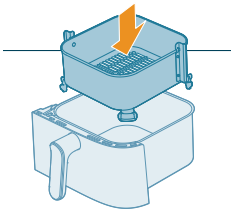
1 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



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



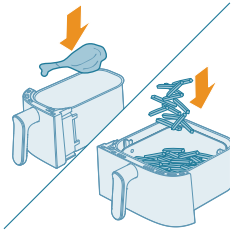
3 Ставете ја долната плоча во малата тава.



4 Ставете ја корпата во големата тава.

Забелешка

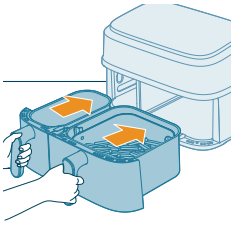
- Уверете се дека крилцата на корпата се точно позиционирани на левата и десната страна кога ја ставате во тавата. Ако случајно ја ротирате 90 степени, корпата нема да ја собере во тавата.
- Нормално е да употребите малку сила за да ја ставите корпата во тавата.



5 Ставете ги состојките во корпата.

Забелешка

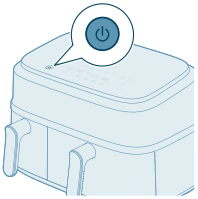
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.



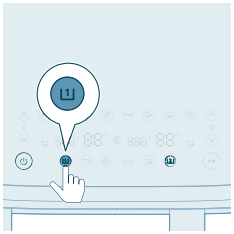
6 Вратете ги тавите во апаратот Airfryer.

Внимание

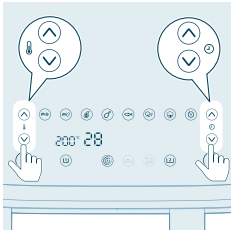
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



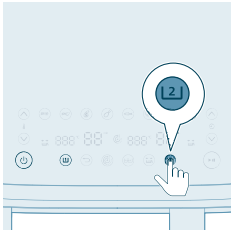
7 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



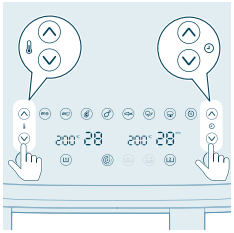
8 Изберете ја малата тава. Индикаторот за време и температура на левата страна започнува да трепка.



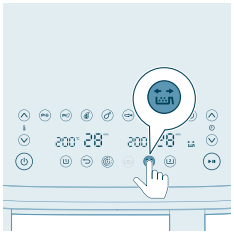
9 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.



10 Изберете ја големата тава.



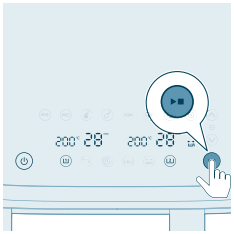
11 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.



12 Притиснете го копчето за потсетник за тресење за да се потсетите да ја протресете храната за време на готвењето.

Забелешка

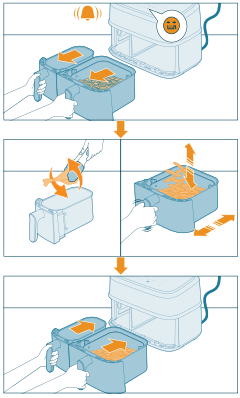
- Можете да го овозможите или оневозможите потсетникот за тресење во секое време за време на готвењето, избирајќи ја соодветната тава и притиснувајќи го копчето за потсетник за тресење.

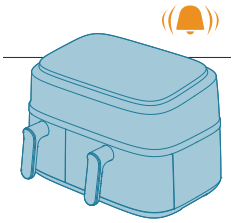


13 Притиснете го копчето за започнување/запирање за да го започнете процесот на готвење.

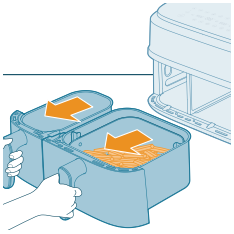
Забелешка:

- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Погледнете ја табелата за храна за основни поставки за готвење на различни видови храна.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето со тоа што ќе ја изберете тавата и ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.
- Ако сакате и двете тави да паузираат со готвењето, притиснете го копчето за започнување/запирање.
- Повторно притиснете го копчето за започнување/запирање. Двете тави продолжуваат со готвење.
- Ако сакате само една тава да паузира со готвењето, прво изберете ја соодветната тава и притиснете го копчето за започнување/запирање.
- Повторно притиснете го копчето за започнување/запирање и соодветната тава продолжува со готвење.
- Уредот автоматски преминува во режим на пауза кога ќе извадите тава. Процесот на готвење продолжува кога ја враќате тавата во апаратот.
- Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да ги протресете состојките, извлечете ја тавата со корпата и протресете ја над мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.





14 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



15 Извлечете ја тавата и проверете дали состојките се готови.

Внимание

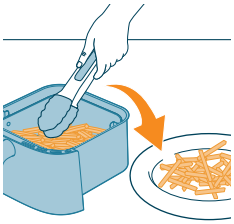
- **Тавата на Airfryer е жешка по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

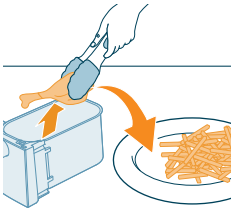
Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете ја тавата во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

Совет

- Можете да ја одржите топлината на храната во апаратот Airfryer со тоа што ќе ја поставите температурата на 80 степени и ќе го прилагодите времето колку сакате за храната да остане топла. Препорачуваме времето на одржување топлина да не измине 30 минути бидејќи квалитетот на храната може да опадне.
- Ако помфритот изгуби голем дел од крцкавоста за време на режимот за одржување топлина, скратете го времето на одржување топлина така што ќе го исклучите апаратот порано или пржете ги 2-3 минути на температура од 180 °C.





16 Внимателно отстранете ги состојките (на пр., пржени компирчиња) од тавата со клешти за скара.

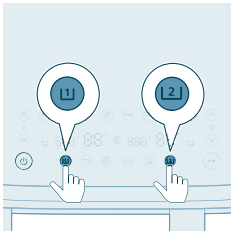
Внимание

- **Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да падне од тавата.**
- **По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.**

Забелешка

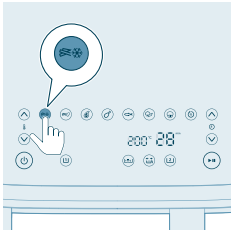
- За да отстраните големи или кршливи состојки, користете штипалка за да ги подигнете состојките.
- На дното од тавата се собира вишокот масло или маста од состојките.
- Во зависност од видот на состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотии од тавата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

Готвење со однапред поставена опција



1 Следете ги чекорите од 1 до 6 во поглавјето „Пржење со врел воздух“.

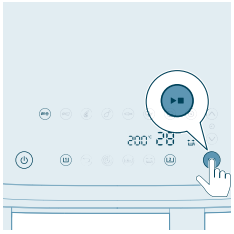
2 Изберете ја тавата со која сакате да готвите.



3 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција, притиснете го копчето за враќање назад и изберете ја потребната однапред поставена опција.



4 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/запирање.

Забелешка

- Можете да готвите со однапред поставена опција за една тава, а со рачни поставки за друга. Можете и да готвите со различни однапред поставени опции за секоја тава и да ја изберете функцијата за време за да го завршите процесот на готвење на двете тави во исто време.

Забелешка: Во следната табела може да најдете повеќе информации за однапред поставените опции.

Голема тава

Однапред поставени опции	Икона	Температура	Време (мин.)	Тежина (макс.)	Забелешка
Замрзнати закуски од компир		200 °C	28	800 g / 28 oz	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Свеж помфрит		180 °C	32	800 g / 28 oz	- Користете скробен компир. - Дебелина од 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4. - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло. - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Пилешки батаци		200 °C	25	8–10 батаци	- 120 g–130 g / 4–5 oz за секој батак. - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Цела риба		180 °C	22	600 g / 21 oz	- Цела риба со 300 g / 11 oz и превртете еднаш за време на готвењето
Месни котлети		200 °C	20	600 g / 21 oz	- Парче со дебелина од 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz по парче - До 3 месни котлети без коска - Превртете еднаш
Мешан зеленчук		180 °C	22	1000 g / 35 oz	- Крупно исечкан - Мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид)
Торта		140 °C	50	1000 g / 35 oz	- Користете ја XL-тавата за готвење и печење (199 x 189 x 80 mm) за големата тава
Подгревање		160 °C	5	-	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна

Мала тава

Однапред поставени опции	Икона	Температура	Време (мин.)	Тежина (макс.)	Забелешка
Замрзнати закуски од компир		200 °C	25	300 g / 11 oz	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Свеж помфрит		180 °C	30	300 g / 11 oz	- Користете брашнест компир. - Дебелина од 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4. - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло. - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Пилешки батаци		200 °C	28	4–5 батаци	- 120 g–130 g / 4–5 oz за секој батак. - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Цела риба		180 °C	23	300 g / 11 oz	- Цела риба со 300 g / 11 oz и превртете еднаш за време на готвењето
Месни котлети		200 °C	20	400 g / 14 oz	- Парче со дебелина од 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz по парче - До 2 месни котлети без коска - Превртете еднаш
Мешан зеленчук		180 °C	25	400 g / 14 oz	- Крупно исечкан - Мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид)
Торта		160 °C	20	6 калапи за мафини	- Користете ги калапите за мафини
Подгревање		160 °C	5	-	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна

Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- За големата тава, ви требаат 800 g/28 oz помфрит, а 300 g / 11 oz помфрит за малата тава.
- Изберете сорта на компир соодветна за правење помфрит, на пр. свежи, (малку) брашнести компири.

- Најдобро е помфритот да се пржи со врел воздух во количини до 800 g /28 oz за рамномерен резултат. Помфритот во поголеми количини обично е помалку крцкав од помфритот во помали порции.

1 Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња (дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 in).

2 Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.

3 Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.

4 Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.

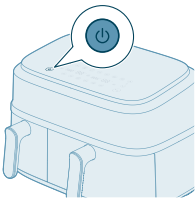
5 Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.

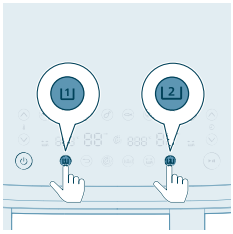
Забелешка

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

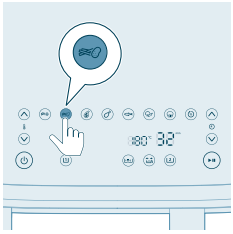
6 Ставете ги стапчињата во корпата.

7 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

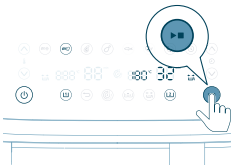




8 Изберете тава.



9 Изберете ја однапред поставената опција за „Домашен помфрит“.



10 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/запирање.

11 Протресете ја тавата двапати кога ќе го слушнете звучниот сигнал за потсетникот за тресење.

Табела за храна

Табелата подолу ви помага да ги изберете основните поставки за видот на храна што сакате да ја подготвите.

Забелешка

- Имајте предвид дека овие поставки се предлози. Не можеме да ви гарантираме најдобра поставка за одредена состојка бидејќи сите состојки имаат различно потекло, големина, форма и бренд.
- Кога подготвувате поголема количина на храна (на пр. помфрит, шкампи, батаци, замрзнати закуски), протресете, превртете или измешајте ги состојките во тавата од 2 до 3 пати за да постигнете рамномерен резултат.

Голема тава

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Темпер-атура	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	200–800 g / 7–28 oz	14–31	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте двапати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4)	200–800 g / 7–28 oz	20–40	180 °C	- Протресете, превртете или измешајте двапати при готвењето
Замрзнати пилешки медаљони	200-600 g / 7-21 oz	10–20	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	200–600 g / 7–21 oz	10–20	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	1–4 плескавици	11–18	200 °C	- Превртете на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	1200 g / 42 oz	55–60	150 °C	- Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 150 g / 5 oz)	1–4 котлети	15–20	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Темпер-атура	Забелешка
Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz)	2–10 парчиња	11–15	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	2–10 парчиња	17–27	180 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	1–5 парчиња	15–25	180 °C	- Превртете на половина од процесот на готвење
Цела кокошка	1200 g / 42 oz	60–70	180 °C	
Цела риба (приближно 300-400 g / 11-14 oz)	1–3 парчиња	20–25	180 °C	
Филети од риба (приближно 200 g / 7 oz)	1–5 парчиња	25–32	160 °C	
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	200-1000 g / 7-28 oz	10–22	180 °C	- Поставете го времето за готвење по ваш вкус - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мафини (приближно 50 g / 1,8 oz	1–9 калапи	13–15	160 °C	- Користете ги калапите за мафини
Торта	500 g / 18 oz	50–60	140 °C	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g / 2 oz)	1–6 парчиња	6–8	200 °C	
Домашен леб	550 g / 28 oz	45–55	150 °C	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите лебот

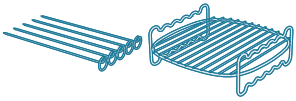
Мала тава

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Темпер-атура	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	100–300 g / 4–11 oz	14–28	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте двапати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4)	100–300 g / 4–11 oz	20–30	180 °C	- Протресете, превртете или измешајте двапати при готвењето
Замрзнати пилешки медаљони	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	100–300 g / 4–11 oz	9–20	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	16–21	200 °C	- Превртете на половина од процесот на готвење
Месни котлети без коска (приближно 150 g / 5 oz)	150–300 g / 5–11 oz	15–20	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz)	2–6 парчиња	11–15	200 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	2–5 парчиња	17–28	180 °C	- Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	1–3 парчиња	20–30	180 °C	- Превртете на половина од процесот на готвење
Цела риба (приближно 300-400 g / 11-14 oz)	1 парче	20–25	180 °C	
Филети од риба (приближно 200 g / 7 oz)	1–2 парчиња	25–32	160 °C	
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	200–400 g / 7–14 oz	12–25	180 °C	- Поставете го времето за готвење по ваш вкус - Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мафини (приближно 50 g / 1,8 oz	2–6 калапи	13–20	160 °C	- Користете ги калапите за мафини
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g / 2 oz)	1–3 парчиња	6–8	200 °C	

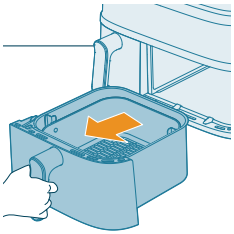
Додатоци

Користење на двојниот слој

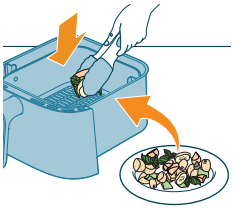
Двојниот слој и чепкалката се испорачуваат со следните модели: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Двојниот слој е корисен додаток што овозможува готвење на две нивоа, но е компатибилен само со големата тава.



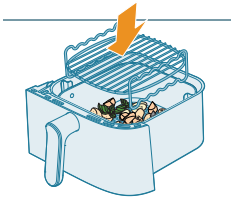
1 Извлечете ја големата тава од апаратот.



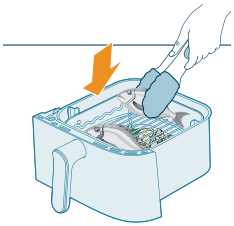
2 Ставете ја храната што ја сакате во корпата.

Забелешка:

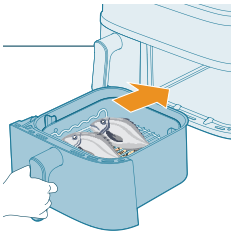
- Погледнете во табелата за храна подолу за препорачани нешта што можете да ги готвите со двојниот слој.



3 Ставете го двојниот слој врз храната во корпата.



4 Ставете го вториот дел од храната на двојниот слој.

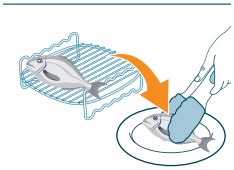


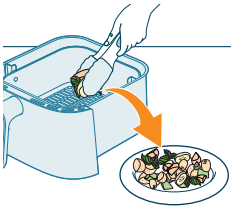
5 Ставете ја тавата во апаратот и приспособете го времето и температурата како што е наведено во следната табела. Притиснете го копчето за започнување кога сте подготвени.

Јадења	Тежина (сурова)	Време на готвење	Температура	Забелешка
Замрзнати пилешки медаљони	300 g / 11 oz	17-20 мин.	180 °C	
Тенок замрзнат помфрит	400 g / 14 oz			
Замрзнати пилешки крилца	450 g / 16 oz	16-20 мин.	200 °C	
Замрзнати плескавици од пилешко месо	350 g / 12 oz			
Класје	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 мин.	180 °C	- 3 класје
Пекарски компир	500 g / 18 oz			
Орада	500–600 g / 18–21 oz	18-20 мин.	200 °C	- 2 парчиња цела риба
Печен компир (исечкан на четвртинки)	350 g / 12 oz			
Цели печурки	200 g / 7 oz	12-14 мин.	200 °C	
Кралски ракчиња со кожа	400 g / 14 oz			
Пржен сендвич со кашкавал или тофу	250 g / 9 oz	15-18 мин.	180 °C	- Превртете го прженият сендвич со кашкавал или тофу кога ќе измине половина од времето на готвење
Мешан зеленчук	500 g / 18 oz			

Забелешка:

- Првиот прехранбен производ наведен во табелата треба да се стави на горното ниво од двојниот слој, а вториот на долното.





6 Кога ќе заврши готвењето, користете заштитни ракавици и штипалка за внимателно да ја извадите храната од корпата.

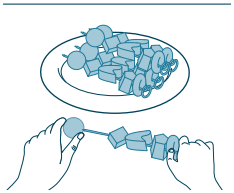
Внимание

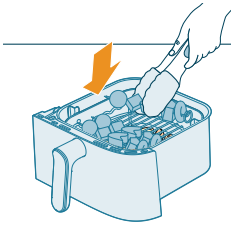
- **Внимавајте кога го отстранувате двојниот слој бидејќи се вжештува при готвењето.**

Користење на чепкалката

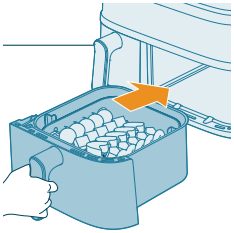
Чепкалката може да се користи во комбинација со двојниот слој.

1 Ставете месо и зеленчук на чепкалките.



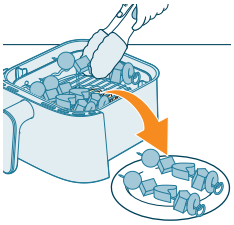


2 Ставете ги чепкалките во назначените жлебови на двојниот слој.



3 Вратете ја тавата во апаратот.

4 Поставете го времето и температурата според наведената табела и започнете со готвење.



5 Кога ќе завршите со готвењето, користете заштитни ракавици и штипалка за внимателно да ја извадите храната од корпата.

Погледнете во табелата за специфични препораки за време на готвење и температури.

Содржина на корпата	Порција	Време на готвење	Температура	Забелешка
5 чепкалки со храна	5 чепкалки	15-18 мин.	180 °C	- Ставете го мешаниот зеленчук на долниот дел од тавата, а чепкалките на горниот дел од двојниот слој.
Мешан зеленчук	500 g			

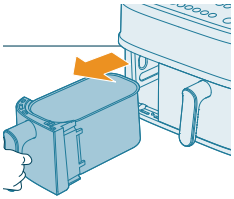
Користење на комплетот за појадок

Комплетот за појадок се испорачува со следните модели: NA350/03, NA350/08.

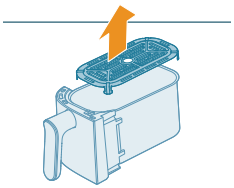
Комплетот за појадок овозможува готвење на најмногу четири јајца и четири парчиња тост истовремено.

Внимание

- **За внимателно да ги отстраните зготвените јајца и тост од комплетот за појадок, секогаш користете штипалка за да спречите горење.**



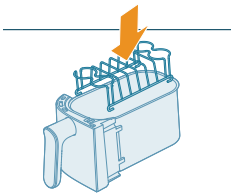
1 Извлечете ја малата тава од апаратот.



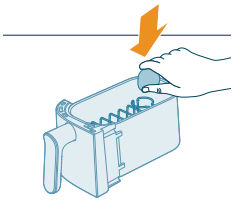
2 Извадете ја долната плоча од тавата.

Забелешка:

- Ако долната плоча не е отстранета, парчињата тост може да не ги собира во тавата.



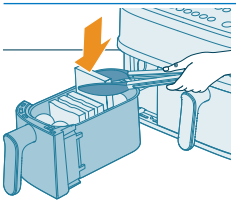
3 Ставете го комплетот за појадок во малата тава.



4 Ставете најмногу четири јајца на комплетот за појадок и вратете ја тавата во апаратот.

5 Приспособете го времето и температурата според табелата за храна подолу и притиснете го копчето за започнување.

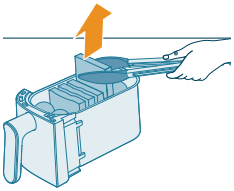
Комплет за појадок	Количина	Време на готвење	Температура	Забелешка
Тврдо варени јајца	4 јајца	10-12 мин.	180 °C	- Прво згответе ги јајцата. Додајте го тостот кога ќе измине половина од времето на готвење.
Ровко варени јајца	4 јајца	8-10 мин.		
Тост	5 парчиња	5-6 мин.		



6 Кога ќе измине половина од времето на готвење, додајте ги парчињата тост во комплетот за појадок и продолжете со готвење.

Совет:

- Овозможете го потсетникот за тресење за да не заборавите да го додадете тостот.
- Ако тостот не го собира во тавата, пресечете го на половина.



7 Кога ќе заврши готвењето, внимателно извадете ги јајцата и тостот со штипалка.

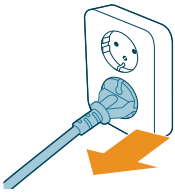
Погледнете во табелата за храна подолу за специфични времиња на готвење и температури.

Чистење

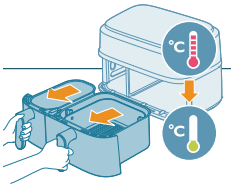
Предупредување

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

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



1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.



Совет

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

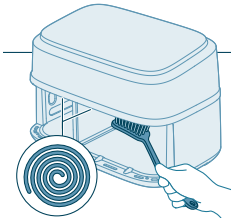
2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.

3 Исперете ги тавата и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

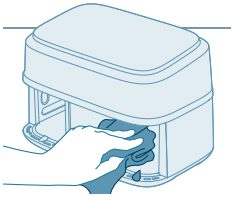
Совет

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

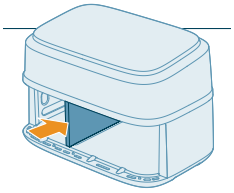
4 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот дел на апаратот со незбрчкана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



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



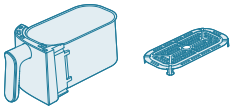
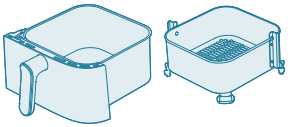
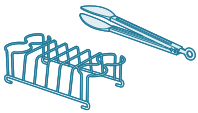
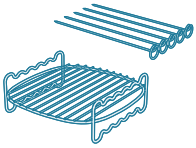
6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.



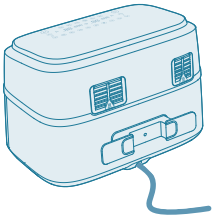
Забелешка

- Ако случајно го извлечете одвојувачот што се наоѓа меѓу големата и малата тава, вратете го на соодветното место за време на чистењето.

Табела за чистење

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Складирање



1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.
2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складирате.
3 Обвиткајте го кабелот околу наменскиот држач за кабел на задната страна на апаратот.

Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално за тавите да не паднат, што може да ги оштети.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer, на пр. отстранливото мрежесто дно итн., се прицврстени пред да го носите и/или складирате.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **www.philips.com/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата.	Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните ѕидови.	Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.
		Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:
		Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба.
Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.	Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.	За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складирате компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.
	Количината на состојки во корпата е преголема.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
Апаратот Airfryer не се вклучува.	Апаратот не е приклучен.	Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во ѕидниот штекер.
	Во штекерот се приклучени повеќе апарати.	Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.

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 корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во ѕидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната.
Од апаратот излегува бел чад.	Готвите масни состојки.	Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.
	Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.
Екранот на Airfryer прикажува „E1“.	Апаратот е неисправен / дефектен.	Јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Ако го чувате вашиот уред на ниска амбиентална температура, почекајте да се загрее на собна температура најмалку 15 минути пред повторно да го приклучите. Ако на екранот сè уште се прикажува „E1“, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Екранот на Airfryer прикажува „E4–E12“.	Апаратот може да е неисправен.	Обидете се да го исклучите и повторно да го вклучите уредот. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Оглавление

Важная информация 686
Утилизация 689
Гарантия и поддержка 689
Введение 689
Общее описание 689
Описание функций 690
Перед первым использованием 691
Перед первым использованием 691
Использование прибора 691
Аксессуары 703
Очистка 708
Хранение 710
Поиск и устранение неисправностей 711

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- 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 корзину 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.

Предупреждение

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- Данный аэрогриль оснащен двумя камерами для приготовления, поэтому он обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомощные приборы в одной и той же цепи одновременно (например, чайники, электрогрили и т. д.). В противном случае в домашней сети может сработать автоматический выключатель и произойти сбой питания в этой розетке.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.

- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, корзина и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.

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.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета.
- Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- 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.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

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

Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. 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. Для получения дополнительной информации или для вызова гарантии, посетите наш веб-сайт **www.philips.com/support**.

Введение

Поздравляем с покупкой и добро пожаловать в семью Philips!

Аэрогриль с двумя корзинами позволяет одновременно готовить сразу два ингредиента. Вы можете синхронизировать время приготовления ингредиентов, чтобы они были готовы в одно время, даже если требуют разной продолжительности приготовления. Асимметричные корзины позволяют более точно выбирать объем каждого ингредиента для приготовления. Большая корзина подойдет для основного блюда, картофеля фри и ваших любимых ингредиентов. Корзина поменьше подойдет для гарнира, овощей и закусок.

Аэрогриль совместим с приложением NutriU, в котором вы найдете пошаговые руководства по приготовлению сотен аппетитных блюд с помощью аэрогриля с двумя корзинами. Загрузите приложение, отсканировав QR-код на упаковке.

Общее описание

1 Панель управления
   a Температура выше

b Температура ниже
c Кнопка включения/выключения
d Индикатор встряхивания для малого противня
e Кнопка малого противня
f Кнопка возврата
g Кнопка настройки времени
h Кнопка функции копирования
i Кнопка напоминания о встряхивании
j Кнопка большого противня
k Индикатор встряхивания для большого противня
l Кнопка пуска/остановки
m Кнопка уменьшения времени
n Кнопка увеличения времени
o Кнопки функций

2 Нижняя пластина для малого противня
3 Малый противень
4 Корзина для большого противня
5 Большой противень
6 Двухуровневая вставка и шампуры (только NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Набор для завтрака (только NA350/03, NA350/08)
8 Держатель шнура
9 Шнур питания
10 Отверстия выхода воздуха

Описание функций

Функция копирования

Вы можете задать время и температуру для одного противня и скопировать эти настройки на другой противень, нажав кнопку функции копирования.

Функция настройки времени

Вы можете задать время и температуру раздельно для каждого противня, однако при нажатии кнопки настройки времени приготовление для обоих противней завершится одновременно.

Напоминание о необходимости встряхивания

Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы включить напоминания о встряхивании. С ним по истечении половины от общего времени приготовления прибор напомнит вам о необходимости встряхнуть или перевернуть ингредиенты.

Предустановки

Вы можете выбрать из 8 предустановок. Предустановки — это программы приготовления, которые содержат рекомендации по выбору температуры и времени на основании выбранного ингредиента и его количества. Больше информации см. в разделе "Приготовление с предустановками".

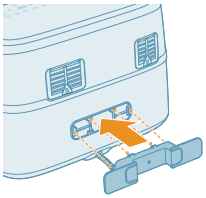
Кнопка возврата

С помощью кнопки возврата можно вернуться в предыдущее меню при неправильном выборе предустановки.

Звуковые уведомления

Иногда аэрогриль может издавать звуки, в частности по окончании приготовления или необходимости выполнить действие во время приготовления, например встряхнуть или перевернуть ингредиенты.

Перед первым использованием



1 Удалите все упаковочные материалы.
2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3 Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).
4 Прикрепите держатель шнура к специальной области на задней панели устройства и нажмите до щелчка.

Внимание!

- **Держатель шнура также выполняет функцию выступа и защищает устройство от расположения вплотную к стене и чрезмерного нагрева.**

Перед первым использованием

Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

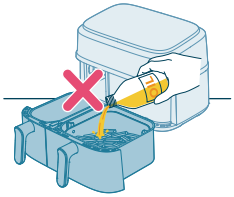
Примечание

- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.

Использование прибора

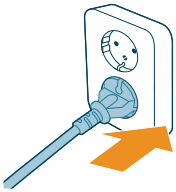
Приготовление в аэрогриле

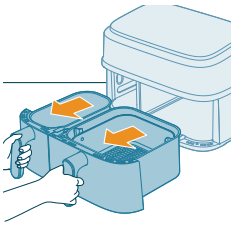
Внимание!



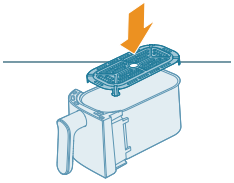
- **Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.**
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.**
- **Прибор предназначен только для домашнего использования.**
- **При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.**
- **Предварительно нагревать прибор необязательно.**

1 Вставьте сетевую вилку в розетку.

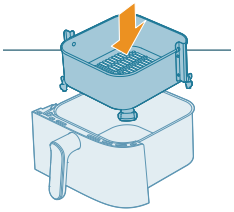




2 Извлеките противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.



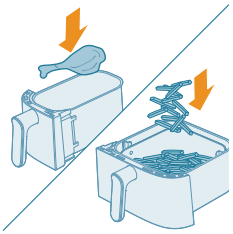
3 Поместите нижнюю пластину в малый противень.



4 Установите корзину в большой противень.

Примечание

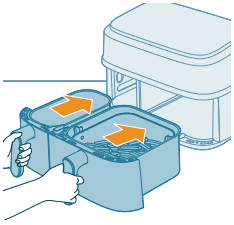
- Убедитесь, что защелки корзины должным образом размещены по левую и правую стороны при ее установке в противень. Если вы случайно повернули ее на 90 градусов, то не сможете установить корзину в противень.
- Это нормально, если для установки корзины в противень требуется некоторое усилие.



5 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

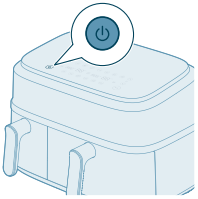
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



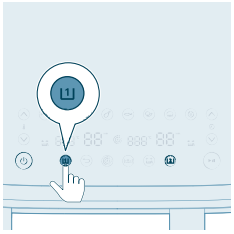
6 Установите противни назад в аэрогриль.

Внимание!

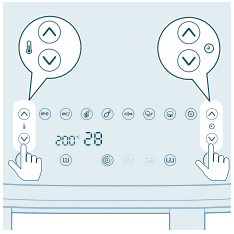
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**



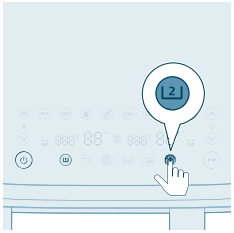
7 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



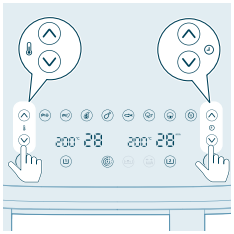
8 Выберите малый противень. Начнут мигать индикаторы времени и температуры на левой стороне.



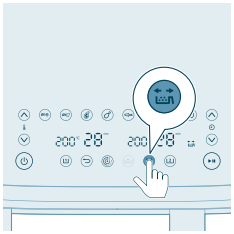
9 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.



10 Выберите большой противень.



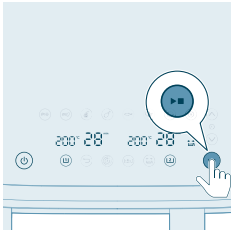
11 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.



12 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления.

Примечание

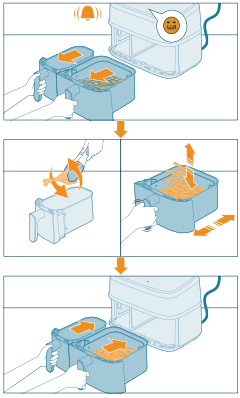
- Вы можете включить или отключить напоминание о встряхивании в любое время, даже при приготовлении, выбрав нужный противень, а затем нажав кнопку напоминания о встряхивании.



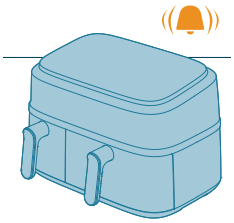
13 Нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание.

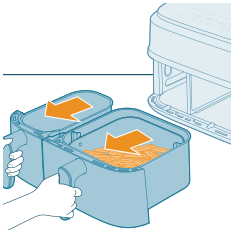
- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- См. таблицу продуктов для поиска времени/температуры для поиска базовых параметров приготовления различных продуктов.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, выбрав противень и затем нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).
- Если вы хотите приостановить приготовление для обоих противней, просто нажмите кнопку пуска/остановки.
- Повторно нажмите кнопку пуска/остановки. Приготовление возобновится для обоих противней.
- Если вы хотите приостановить приготовление только на одном из противней, сначала выберите соответствующий противень, а затем нажмите кнопку пуска/остановки.
- Повторно нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы возобновить приготовление на выбранном противне.
- Устройство автоматически приостанавливает приготовление, если извлечь из него противень. Процесс приготовления возобновится, когда вы поместите противень назад внутрь прибора.



- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, выдвиньте противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.



14 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



15 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Внимание!

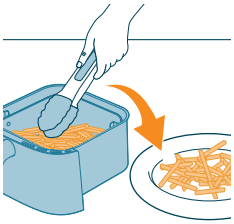
- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

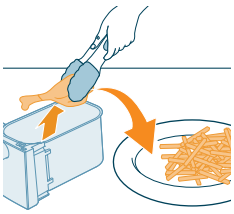
Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.

Совет

- Вы можете включить режим поддержания температуры на аэрогриле, установив температуру 80 градусов и нужное время. Рекомендуем не включать поддержание температуры свыше чем на 30 минут, поскольку это может привести к снижению качества пищи.
- Если еда, например картофель фри, становится слишком мягкой в режиме поддержания температуры, уменьшите длительность поддержания температуры путем преждевременного отключения прибора или поджарьте продукты в течение 2–3 минут при температуре 180 °C.





16 Аккуратно извлеките ингредиенты (например, картофель фри) из противня с помощью щипцов для барбекю.

Внимание!

- **Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина.**
- **После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**

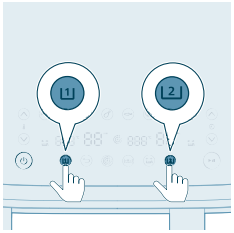
Примечание

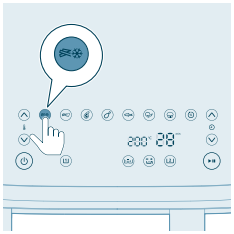
- Чтобы извлечь большие или легко ломающиеся ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления порции продуктов либо перед тем, как встряхнуть/заменить корзину в противне. Поместите корзину на термостойкую поверхность. Сливая излишки масла или жира, пользуйтесь ухватками. Установите корзину обратно в противень.

Приготовление с заданными настройками

1 Выполните шаги 1–6, описанные в главе "Приготовление в аэрогриле".

2 Выберите противень для приготовления.

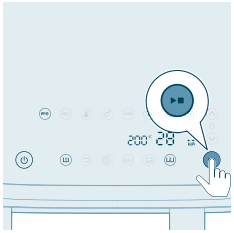




3 Выберите предустановку.

Совет

- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата и выберите нужную предустановку.



4 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска/остановки.

Примечание

- Можно готовить с предустановкой для одного противня и с ручными настройками для другого противня. Вы также можете выбрать разные предустановки для каждого противня и с помощью функции настройки времени завершить приготовление в обоих противнях одновременно.

Примечание. Подробнее о предустановках написано в таблице ниже.

Большой противень

Предустановки	Значок	Температура	Время (мин)	Вес (макс.)	Примечание
Закуски из замороженного картофеля		200 °C	28	800 г	- Замороженные закуски из картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Свежий картофель фри		180 °C	32	800 г	- Используйте крахмалистый картофель. - 10x10 мм в толщину. - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Куриные ножки		200 °C	25	8–10 ножек	- 120–130 г для каждой ножки. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Целая рыба		180 °C	22	600 г	- Целая рыба 300 г, перевернуть один раз за время приготовления.
Отбивные		200 °C	20	600 г	- Дольки 2–2,5 см толщиной, 200 г каждая долька - До 3 отбивных без кости - Перевернуть один раз
Овощная смесь		180 °C	22	1000 г	- Крупная нарезка - Овощная смесь (баклажан, кабачок, перец, лук)

Предустановки	Значок	Температура	Время (мин)	Вес (макс.)	Примечание
Пирог		140 °C	50	1000 г	- Используйте XL-форму для выпечки (199x189x80 мм) и большой противень
Разогрев		160 °C	5	-	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества

Малый противень

Предустановки	Значок	Температура	Время (мин)	Вес (макс.)	Примечание
Закуски из замороженного картофеля		200 °C	25	300 г	- Замороженные закуски из картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Свежий картофель фри		180 °C	30	300 г	- Нужен рассыпчатый картофель. - 10x10 мм в толщину. - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Куриные ножки		200 °C	28	4–5 ножек	- 120–130 г для каждой ножки. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Целая рыба		180 °C	23	300 г	- Целая рыба 300 г, перевернуть один раз за время приготовления.
Отбивные		200 °C	20	400 г	- Дольки 2–2,5 см толщиной, 200 г каждая долька - До 2 отбивных без кости - Перевернуть один раз
Овощная смесь		180 °C	25	400 г	- Крупная нарезка - Овощная смесь (баклажан, кабачок, перец, лук)
Пирог		160 °C	20	6 форм для кексов	- Нужны формы для кексов
Разогрев		160 °C	5	-	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества

Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Для большого противня нужно 800 г, а для малого противня — 300 г очищенного картофеля.
- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.
- Лучше всего жарить картофель порциями не более 800 г для равномерного результата. Небольшие порции картофеля получаются более хрустящими, чем большие.

1 Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10x10 мм толщиной).

2 Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.

3 Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.

4 Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.

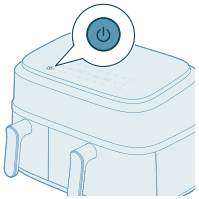
5 Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.

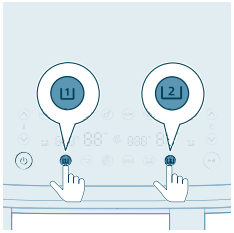
Примечание

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

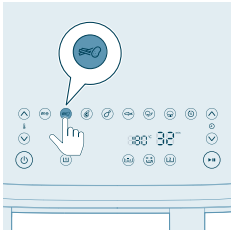
6 Положите ломтики в корзину.

7 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.

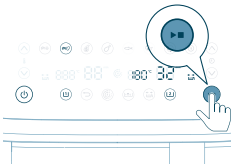




8 Выберите противень.



9 Выберите предустановку "Домашний картофель фри".



10 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска/остановки.

11 Дважды встряхните противень, когда услышите напоминание о встряхивании.

Таблица с ингредиентами

Таблица ниже позволяет установить основные настройки для приготовления различных типов продуктов.

Примечание

- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) 2–3 раза встряхните, поверните или помешайте ингредиенты в противне для их равномерного приготовления.

Большой противень

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Темпе-ратура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–800 г	14–31	200 °C	- Потребуется дважды встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	200–800 г	20–40	180 °C	- Потребуется дважды встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	200–600 г	10–20	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Темпе-ратура	Примечание
Замороженные спринг-роллы	200–600 г	10–20	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Гамбургер (около 150 г)	1–4 котлеты	11–18	200 °C	- Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1200 г	55–60	150 °C	- Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	1–4 шт.	15–20	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Тонкие сосиски (около 50 г)	2–10 шт.	11–15	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–10 шт.	17–27	180 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	1–5 шт.	15–25	180 °C	- Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица	1200 г	60–70	180 °C	
Целая рыба (около 300–400 г)	1–3 шт.	20–25	180 °C	
Рыбное филе (около 200 г)	1–5 шт.	25–32	160 °C	
Овощная смесь (крупно порезанная)	200–1000 г	10–22	180 °C	- Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Маффины (около 50 г)	1–9 формочек	13–15	160 °C	- Нужны формы для кексов
Пирог	500 г	50–60	140 °C	- Используйте XL-форму для выпечки - Проверьте готовность, прежде чем доставать пирог

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	1–6 шт.	6–8	200 °C	
Домашний хлеб	550 г	45–55	150 °C	- Используйте XL-форму для выпечки - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб

Малый противень

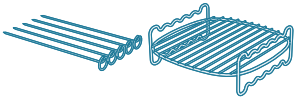
Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	100–300 г	14–28	200 °C	- Потребуется дважды встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	100–300 г	20–30	180 °C	- Потребуется дважды встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	100–300 г	9–20	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Замороженные спринг-роллы	100–300 г	9–20	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Гамбургер (около 150 г)	150–300 г	16–21	200 °C	- Перевернуть по истечении половины времени
Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	150–300 г	15–20	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Тонкие сосиски (около 50 г)	2–6 шт.	11–15	200 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–5 шт.	17–28	180 °C	- Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	1–3 шт.	20–30	180 °C	- Перевернуть по истечении половины времени

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Темпе-ратура	Примечание
Целая рыба (около 300–400 г)	1 шт.	20–25	180 °C	
Рыбное филе (около 200 г)	1–2 шт.	25–32	160 °C	
Овощная смесь (крупно порезанная)	200–400 г	12–25	180 °C	- Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Маффины (около 50 г)	2–6 формочек	13–20	160 °C	- Нужны формы для кексов
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	1–3 шт.	6–8	200 °C	

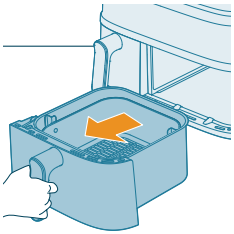
Аксессуары

Использование двухуровневой вставки

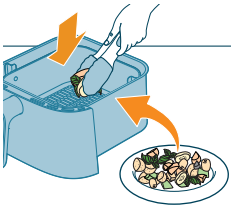
Двухуровневая вставка и шампуры поставляются со следующими моделями: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Двухуровневая вставка — это полезный аксессуар, который позволяет раскладывать ингредиенты в два слоя, однако он совместим только с большими противнями.



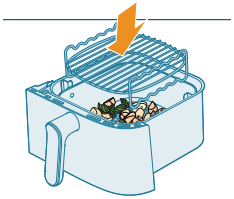
1 Извлеките из прибора большой противень.



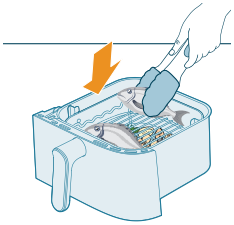
2 Поместите выбранный ингредиент в корзину.

Примечание.

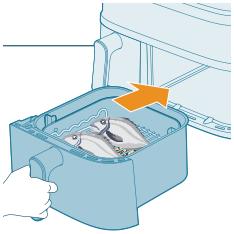
- Список рекомендованных для приготовления в двухуровневой вставке ингредиентов см. в таблице ниже.



3 Поместите двухуровневую вставку сверху на ингредиенты в корзине.



4 Добавьте вторую порцию ингредиентов на двухуровневую вставку.



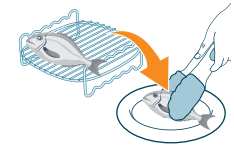
5 Поместите противень внутрь прибора и настройте время и температуру согласно следующей таблице. По готовности нажмите кнопку запуска.

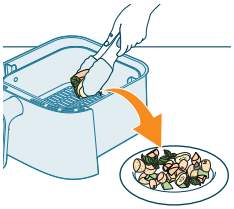
Блюда	Вес (сырые)	Время приготовления	Температура	Примечание
Замороженные куриные нагетсы	300 г	17–20 минут	180 °C	
Тонкий замороженный картофель фри	400 г			
Замороженные крылышки	450 г	16–20 минут	200 °C	
Замороженные куриные котлеты	350 г			

Кукурузные початки	800–1000 г	24–28 минут	180 °C	-	3 початка
Картофель дольками	500 г				
Золотистый спар	500–600 г	18–20 минут	200 °C	-	2 целые рыбы
Запеченный картофель (четвертинки)	350 г				
Целые грибы	200 г	12–14 минут	200 °C		
Королевские креветки	400 г				
Жареный сыр или тофу	250 г	15–18 минут	180 °C	-	Переверните жареный сыр или тофу посреди процедуры приготовления
Овощная смесь	500 г				

Примечание.

- Верхний ингредиент в таблице нужно разместить на верхнем из двух уровней, а нижний — на нижнем уровне.





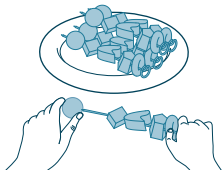
6 По завершении процедуры приготовления с помощью прихватки и щипцов аккуратно извлеките еду из корзины.

Внимание!

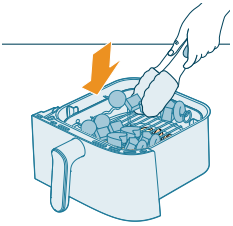
- **Будьте аккуратны при извлечении двухуровневой вставки, поскольку она нагревается во время приготовления.**

Использование шампуров

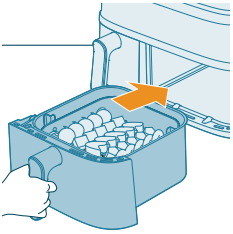
Шампуры можно использовать вместе с двухуровневой вставкой.



1 Наденьте мясо и овощи на шампуры.

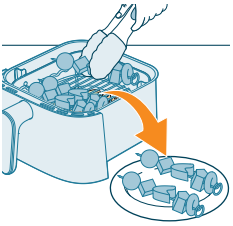


2 Положите шампуры в места с пазами на двухуровневой вставке.



3 Установите противень на место.

4 Установите время и температуру согласно таблице и запустите процедуру приготовления.



5 По завершении процедуры с помощью прихватки и щипцов аккуратно извлеките еду из корзины.

Отдельные рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице.

Содержимое корзины	Порция	Время приготовления	Температура	Примечание
5 шампуров с едой	5 шампуров			- Положите овощную смесь в нижнюю часть противня, а шампуры — в верхнюю часть двухуровневой вставки.
Овощная смесь	500 г	15–18 минут	180 °C	

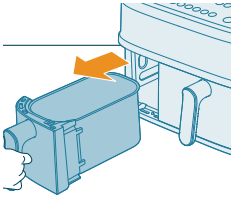
Использование набора для завтрака

Набор для завтрака поставляется со следующими моделями: NA350/03, NA350/08.

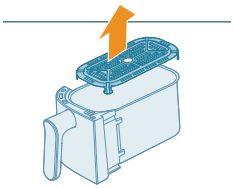
Набор для завтрака позволяет готовить одновременно до 4 яиц и до 4 тостов.

Внимание!

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



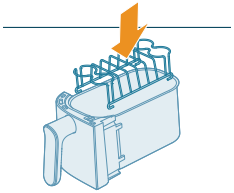
1 Снимите с прибора малый противень.



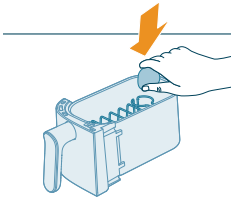
2 Снимите с противня нижнюю пластину.

Примечание.

- Если не извлечь нижнюю пластину, тосты могут не поместиться внутрь противня.



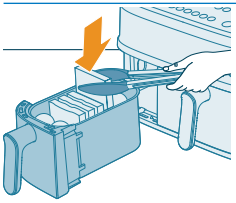
3 Поместите набор для завтраков в малый противень.



4 Разместите до 4 яиц в наборе для завтрака и задвиньте противень обратно в прибор.

5 Настройте время и температуру согласно таблице и нажмите кнопку начала приготовления.

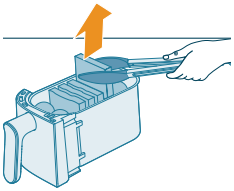
Набор для завтрака	Количество	Время приготовления	Температура	Примечание
Яйца вкрутую	4 яйца	10–12 минут	180 °C	- Сначала начните готовить яйца. Добавьте тосты посреди приготовления яиц.
Яйца всмятку	4 яйца	8–10 минут		
Тосты	5 шт.	5–6 минут		



6 Посреди приготовления положите тосты в набор для завтрака и продолжите процедуру приготовления.

Совет.

- Рекомендуется включить напоминание о встряхивании, чтобы вы не забыли вовремя положить тосты.
- Если тосты не помещаются в противне, разрежьте их пополам.



7 По завершении приготовления аккуратно извлеките яйца и тосты с помощью щипцов.

Время и температуру приготовления см. в таблице с продуктами ниже.

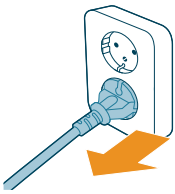
Очистка

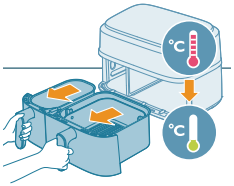
Предупреждение

- **Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Противень и корзина прибора оснащены антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.**

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.





Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.

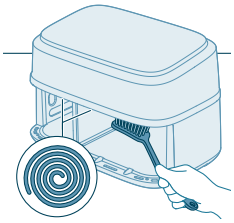
2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

3 Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

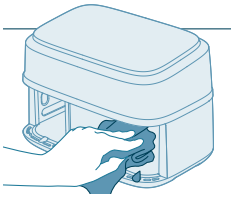
Совет

- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.

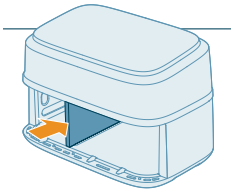
4 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



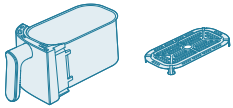
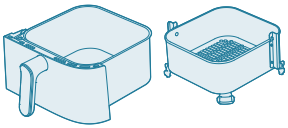
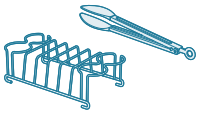
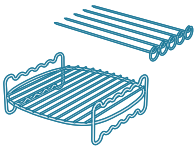
6 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.



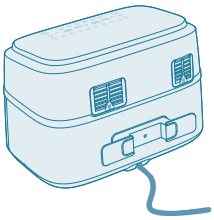
Примечание

- В случае если вы случайно извлекли разделитель между малым и большим противнями во время очистки, не забудьте установить его обратно должным образом.

Таблица по уходу

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Хранение



1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.
3. Оберните шнур вокруг специального держателя на задней панели прибора.

Примечание

- При переноске аэрогриля всегда удерживайте его горизонтально, чтобы из него не выпали противни, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля, например съемная нижняя сетка и пр., были полностью зафиксированы.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице **www.philips.com/support** или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком:
		Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось.	Вы использовали не тот картофель.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.

Проблема	Возможная причина	Решение
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.
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E1".	Прибор сломан или имеет дефекты.	Позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Дайте прибору постоять 15 минут в помещении с комнатной температурой, прежде чем снова включить его в сеть. Если на экране прибора все равно показывается сообщение "E1", позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E4–E12".	Возможно, прибор неисправен.	Попробуйте отключить и повторно подключить его к электросети. Если это не помогло, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Зміст

Важлива інформація 714
Переробка 717
Гарантія та підтримка 717
Вступ 717
Загальний опис 717
Опис функцій 718
Перед першим використанням 718
Підготовка до першого використання 719
Використання пристрою 719
Аксесуари 730
Чищення 735
Зберігання 737
Усунення несправностей 738

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в кошику.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипала їжа.
- Перед першим використанням потрібно встановити на пристрій пристосування для зберігання шнура.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.

- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламіду на приготовану їжу.
- Ніколи не наливайте в чашу олію.
- Оскільки ця мультипіч 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 ºC до 40 ºC.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою чаша, кошик та аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
- 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 мультипечі до повної готовності.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції синхронного завершення (можливе розмноження бактерій).
- Будьте обережні, виливаючи готову страву, і стежте за тим, щоб не випали аксесуари.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

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

Компанія Versuni надає дворічну гарантію на цей виріб із дати придбання. 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 або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support**.

Вступ

Вітаємо і ласкаво просимо до спільноти Philips!

Мультипіч із двома кошиками дозволяє готувати відразу дві страви. Ви можете синхронізувати час приготування страв, тобто якщо час приготування двох різних страв різниться, ви можете завершити приготування в той самий час. Асиметричні кошики дозволяють краще адаптувати пропорцію продуктів, з яких ви готуєте страву. Великий кошик ідеально підходить для головних страв, картоплі-фрі і всього, що ви любите найбільше. Використовуйте менший кошик для гарнірів, овочів і закусок.

Пристрій підтримує додаток NutriU, який ви знайдете покрокові інструкції й сотні апетитних страв із конкретними налаштуваннями для мультипечі з двома кошиками. Завантажте додаток, використовуючи QR-код на упаковці.

Загальний опис

1 Панель керування
   a Збільшення температури
   b Зменшення температури
   c Кнопка увімк./вимк.
   d Індикація нагадування про струшування для маленької чаші
   e Кнопка маленької чаші
   f Кнопка повернення
   g Кнопка функції часу
   h Кнопка функції копіювання
   i Кнопка нагадування про струшування
   j Кнопка великої чаші
   k Індикація нагадування про струшування для великої чаші

l Кнопка зупинення/початку
m Кнопка зменшення часу
n Кнопка збільшення часу
o Кнопки попередньо встановлених налаштувань

2 Нижня пластина для маленької чаші
3 Маленька чаша
4 Кошик для великої чаші
5 Велика чаша
6 Дворівнева решітка із шампурами (лише NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
7 Набір для сніданку (лише NA350/03, NA350/08)
8 Тримач кабелю
9 Кабель живлення
10 Отвори виходу повітря

Опис функцій

Функція копіювання

Можна встановити час і температуру для однієї чаші та скопіювати налаштування для іншої чаші, натиснувши кнопку функції копіювання.

Функція часу

Можна встановити час і температуру окремо для кожної чаші. Якщо натиснути кнопку функції часу, обидві чаші завершать приготування їжі одночасно.

Нагадування про струшування

Натиснувши кнопку нагадування про струшування, ви увімкнете відповідне нагадування. Це означає, що щойно мине половина часу приготування, пристрій нагадує про струшування або перевертання їжі.

Попередні налаштування

Ви можете вибрати з-поміж 8 попередньо встановлених налаштувань. Попередньо встановлені налаштування – це програми приготування їжі, які дають рекомендації щодо температури й часу приготування залежно від кількості їжі. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування з попередніми налаштуваннями».

Кнопка повернення

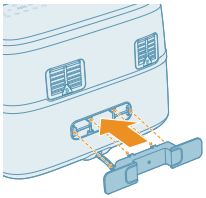
Використовуйте кнопку повернення, якщо ви помилково вибрали неправильне попереднє налаштування.

Звукові сповіщення

Іноді ви чуєте звук, наприклад, коли пристрій закінчив готувати або коли під час приготування потрібно виконати певну дію, як-от струсити або перевернути їжу.

Перед першим використанням

1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).



3 Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій (див. розділ «Чищення»).

4 Прикріпіть тримач кабелю до відповідної області на задній панелі пристрою, зафіксувавши його на місці.

Увага!

- **Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла.**

Підготовка до першого використання

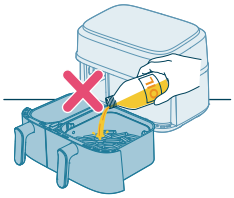
Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

Примітка

- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафа).

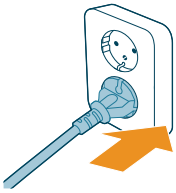
Використання пристрою

Приготування в мультипечі

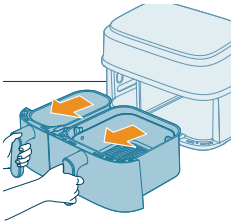


Увага!

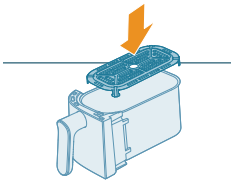
- **Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.**
- **Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.**
- **Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.**
- **Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.**
- **Пристрій не потребує попереднього нагрівання.**



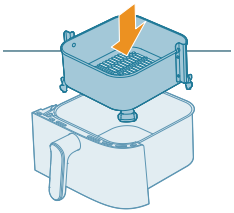
1 Вставте штекер у розетку.



2 Вийміть чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.



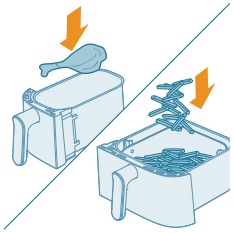
3 Вставте нижню пластину в малу чашу.



4 Вставте кошик у велику чашу.

Примітка

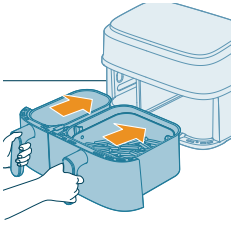
- Вставляючи кошик у чашу, слідкуйте, щоб затискачі кошика правильно розташовувалися справа та зліва. Якщо випадково повернути його на 90 градусів, кошик не поміститься в чашу.
- Докладати певних зусиль, щоб помістити кошик в чашу, – це нормально.



5 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

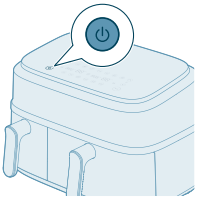
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.



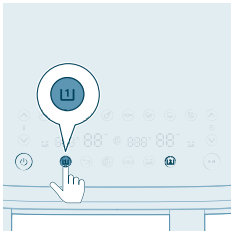
6 Встановіть чаші назад у мультипіч.

Увага!

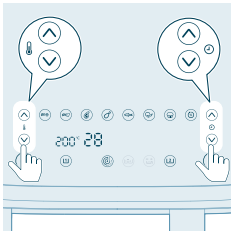
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**



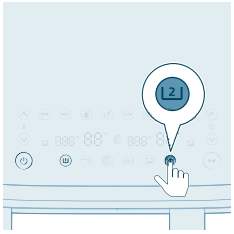
7 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



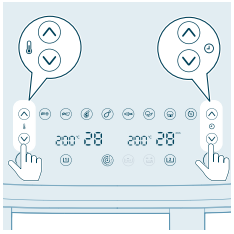
8 Виберіть маленьку чашу. Індикатор часу і температури зліва починає блимати.



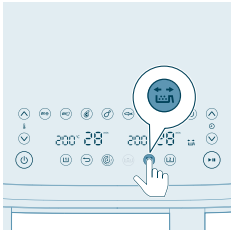
9 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.



10 Виберіть велику чашу.



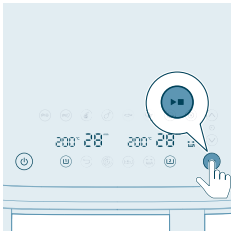
11 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.



12 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування.

Примітка

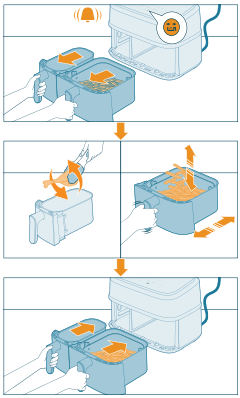
- Ви можете увімкнути або вимкнути нагадування про струшування у будь-який час під час приготування їжі, вибравши відповідну чашу, а потім натиснувши кнопку нагадування про струшування.

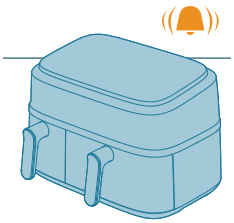


13 Щоб почати приготування, натисніть кнопку початку/зупинення.

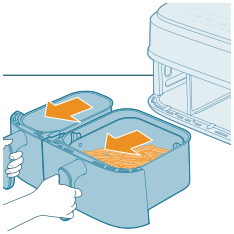
Примітка.

- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Типові налаштування для приготування різних типів страв дивіться у таблиці продуктів.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, вибравши чашу, а потім натиснувши кнопки збільшення або зменшення.
- Якщо ви хочете, щоб обидві чаші призупинили приготування їжі, просто натисніть кнопку початку/зупинення.
- Знову натисніть кнопку початку/зупинення. Обидві чаші продовжують готувати.
- Якщо ви хочете, щоб лише одна чаша припинила приготування їжі, спочатку виберіть відповідну чашу, а потім натисніть кнопку початку/зупинення.
- Натисніть кнопку початку/зупинення ще раз, і відповідна чаша продовжуватиме готувати.
- Якщо витягнути чашу, пристрій автоматично перейде у режим паузи. Приготування продовжиться, якщо чашу знову вставити у пристрій.
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Щоб струсити продукти, вийміть чашу з кошиком і струсіть її над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.





14 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



15 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

Увага!

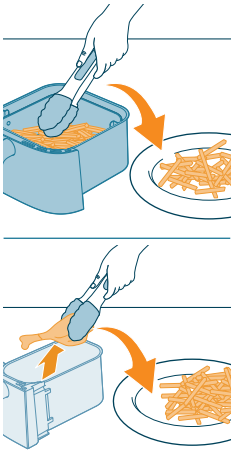
- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

Підказка

- У мультипечі можна зберігати їжу теплою, встановивши температуру до 80 градусів і адаптувавши час зберігання тепла. Ми рекомендуємо не тримати їжу теплою більше 30 хвилин, оскільки якість страви може погіршитися.
- Якщо така їжа, як картопля фрі, втрачає хрусткість у режимі збереження тепла, можна скоротити час збереження тепла, вимкнувши пристрій раніше, або додати страві хрусткості протягом 2–3 хвилин за температури 180 °C.



16 Обережно вийміть продукти (наприклад, картоплю-фрі) із чаші щипцями для барбекю.

Увага!

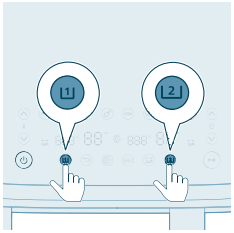
- **Не нахиляйте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші.**
- **Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**

Примітка

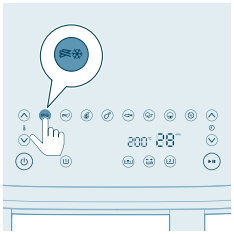
- Великі або крихкі продукти виймайте за допомогою щипців.
- Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збирається на дні чаші.
- Залежно від типу продуктів, які готуються, можливо, ви захочете обережно зцідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати чи повторно встановлювати кошик у чашу. Поставте кошик на жаростійку поверхню. Одягайте рукавички для печі для безпечного виливання зайвої олії або переробленого жиру. Поставте кошик назад у чашу.

Приготування з попередніми налаштуваннями

1 Виконайте кроки 1–6 у розділі «Приготування в мультипечі».



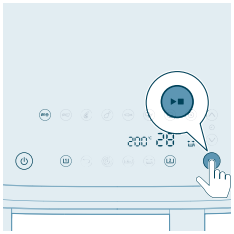
2 Виберіть чашу для приготування.



3 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Підказка

- Щоб перейти до іншого попередньо встановленого налаштування, натисніть кнопку повернення і виберіть потрібне попереднє налаштування.



4 Почніть приготування, натиснувши кнопку початку/зупинення.

Примітка

- Можна готувати з попередньо встановленим налаштуванням в одній чаші та з ручними налаштуваннями – в іншій. Ви також можете готувати з різними попередньо встановленими налаштуваннями в кожній чаші й вибрати функцію часу, щоб завершити приготування в обох чашах одночасно.

Примітка. У наведеній нижче таблиці подано докладну інформацію про попередні налаштування.

Велика чаша

Попередні налаштування	Піктограма	Температура	Час (хв)	Вага (макс.)	Примітка
Закуски із замороженою картоплею		200 °C	28	800 г	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Температура	Час (хв)	Вага (макс.)	Примітка
Свіжа картопля-фрі		180 °C	32	800 г	- Використовуйте картоплю з високим вмістом крохмалю. - Грубе нарізання 10x10 мм. - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.
Курячі гомілки		200 °C	25	8–10 гомілок	- 120–130 г кожна гомілка. - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Ціла риба		180 °C	22	600 г	- Ціла риба вагою 300 г кожна (один раз перевернути під час приготування)
М'ясні відбивні		200 °C	20	600 г	- Наріжте кожен шматок по 200 г товщиною 2–2,5 см - До 3 м'ясних відбивних без кістки - Переверніть один раз
Овочеве асорті		180 °C	22	1000 г	- Грубої нарізки - Суміш овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля)
Пироги		140 °C	50	1000 г	- Для великої чаші використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки (199x189x80 мм)
Підігрівання		160 °C	5	-	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Маленька чаша

Попередні налаштування	Піктограма	Температура	Час (хв)	Вага (макс.)	Примітка
Закуски із замороженою картоплею		200 °C	25	300 г	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Температура	Час (хв)	Вага (макс.)	Примітка
Свіжа картопля-фрі		180 °C	30	300 г	- Використовуйте розсипчасту картоплю. - Грубе нарізання 10x10 мм. - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії. - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.
Курячі гомілки		200 °C	28	4–5 гомілок	- 120–130 г кожна гомілка. - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Ціла риба		180 °C	23	300 г	- Ціла риба вагою 300 г кожна (один раз перевернути під час приготування)
М'ясні відбивні		200 °C	20	400 г	- Наріжте кожен шматок по 200 г товщиною 2–2,5 см - До 2 м'ясних відбивних без кістки - Переверніть один раз
Овочеве асорті		180 °C	25	400 г	- Грубої нарізки - Суміш овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля)
Пироги		160 °C	20	6 форм для мафінів	- Використовуйте форми для мафінів
Підігрівання		160 °C	5	-	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультипечі:

- Для великої чаші потрібно 800 г, а для маленької чаші 300 г чищеної картоплі.
- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
- Для рівномірного приготування найкраще готувати картоплю-фрі у мультипечі порціями по 800 г. Більші шматки картоплі-фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.

1 Почистьте картоплю і поріжте її соломкою (товщиною 10x10 мм).

2 Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.

3 Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.

4 Налийте в миску 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.

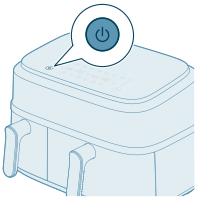
5 Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

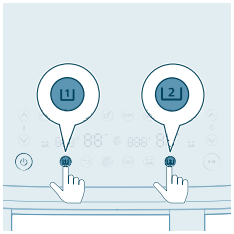
Примітка

- Не нахиляйте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

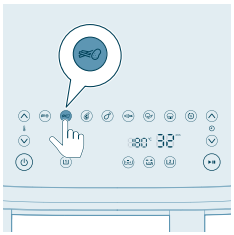
6 Покладіть картопляну соломку в кошик.

7 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.





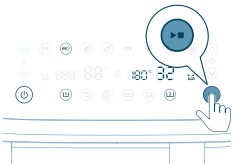
8 Виберіть чашу.



9 Виберіть попередньо встановлене налаштування «Домашня картопля-фрі».

10 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку початку/зупинення.

11 Коли почуєте звуковий сигнал нагадування про струшування, двічі струсіть чашу.



Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.

Примітка

- Пам'ятайте, що ці налаштування є рекомендованими. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, ми не можемо подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти в чаші 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірних результатів.

Велика чаша

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	200–800 г	14–31	200 °C	- Струсіть, переверніть або перемішайте двічі в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	200–800 г	20–40	180 °C	- Струсіть, переверніть або перемішайте двічі в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	200–600 г	10–20	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені налисники	200–600 г	10–20	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	1–4 котлети	11–18	200 °C	- Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	1200 г	55–60	150 °C	- Використовуйте форму для випікання
М'ясна нарізка без кісток (приблизно 150 г)	1–4 нарізки	15–20	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі сосиски (приблизно 50 г)	2–10 шматків	11–15	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	2–10 шматків	17–27	180 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	1–5 шматків	15–25	180 °C	- Переверніть у процесі приготування
Ціла курка	1200 г	60–70	180 °C	

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Темпер-атура	Примітка
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	1–3 шматки	20–25	180 °C	
Філе риби (приблизно 200 г)	1–5 шматків	25–32	160 °C	
Овочеве асорті (грубо нарізане)	200–1000 г	10–22	180 °C	- Встановіть час приготування на власний смак - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Мафіни (приблизно 50 г)	1–9 шт.	13–15	160 °C	- Використовуйте форми для мафінів
Пироги	500 г	50–60	140 °C	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки - Перш ніж виймати пиріг, перевірте, чи він готовий
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	1–6 шматків	6–8	200 °C	
Домашній хліб	550 г	45–55	150 °C	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий

Маленька чаша

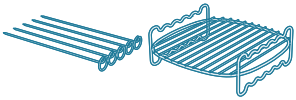
Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Темпер-атура	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	100–300 г	14–28	200 °C	- Струсіть, переверніть або перемішайте двічі в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	100–300 г	20–30	180 °C	- Струсіть, переверніть або перемішайте двічі в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	100–300 г	9–20	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Темпер-атура	Примітка
Заморожені налисники	100–300 г	9–20	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	150–300 г	16–21	200 °C	- Переверніть у процесі приготування
М'ясна нарізка без кісток (приблизно 150 г)	150–300 г	15–20	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі сосиски (приблизно 50 г)	2–6 шматків	11–15	200 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	2–5 шматків	17–28	180 °C	- Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	1–3 шматки	20–30	180 °C	- Переверніть у процесі приготування
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	1 шт.	20–25	180 °C	
Філе риби (приблизно 200 г)	1–2 шматки	25–32	160 °C	
Овочеве асорті (грубо нарізане)	200–400 г	12–25	180 °C	- Встановіть час приготування на власний смак - Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Мафіни (приблизно 50 г)	2–6 шт.	13–20	160 °C	- Використовуйте форми для мафінів
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	1–3 шматки	6–8	200 °C	

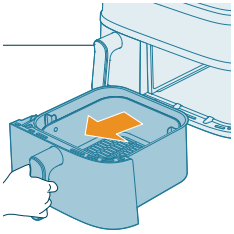
Аксесуари

Використання двошарової решітки

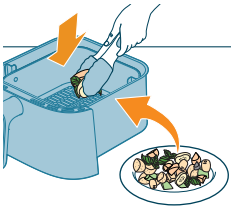
Двошарова решітка і шампури входять у комплект таких моделей: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Двошарова решітка є корисним аксесуаром, який дозволяє готувати продукти на двох рівнях, але сумісний лише з великою чашею.



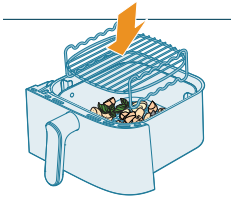
1 Вийміть велику чашу з пристрою.



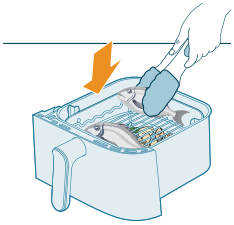
2 Покладіть продукти в кошик.

Примітка.

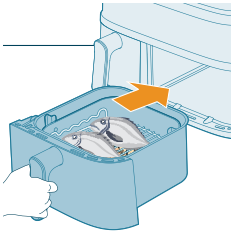
- У таблиці продуктів нижче подано вказівки щодо приготування продуктів за допомогою двошарової решітки.



3 Вставте двошарову решітку поверх їжі в кошику.



4 Додайте другу порцію їжі на двошарову решітку.

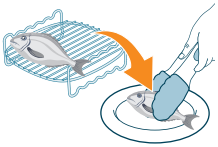


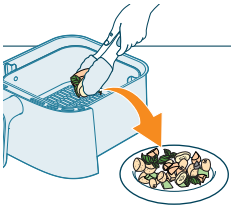
5 Вставте чашу в пристрій і налаштуйте час і температуру, яка вказано в таблиці. Коли все буде готово, натисніть кнопку пуску.

Страви	Вага (сирого продукту)	Час приготування	Температура	Примітка
Заморожені курячі шматочки	300 г	17–20 хв	180 °C	
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	400 г			
Заморожені курячі крильця	450 г	16–20 хв	200 °C	
Заморожені курячі котлети для бургерів	350 г			
Кукурудза (качани)	800–1000 г	24–28 хв	180 °C	- 3 качани кукурудзи
Картопля дольками	500 г			
Дорадо	500–600 г	18–20 хв	200 °C	- 2 шматки цілої риби
Варена картопля (порізана на четвертинки)	350 г			
Цілі гриби	200 г	12–14 хв	200 °C	
Великі креветки, нечищені	400 г			
Сир або тофу для грилю	250 г	15–18 хв	180 °C	- Переверніть сир або тофу для грилю, коли мине половина часу приготування
Овочеве асорті	500 г			

Примітка.

- Продукти, вказані вгорі в таблиці, потрібно класти на двошарову решітку, а продукти, вказані під ними, – на нижній рівень.





6 Після завершення приготування скористайтеся кухонними рукавицями і щипцями, щоб обережно вийняти продукти з кошика.

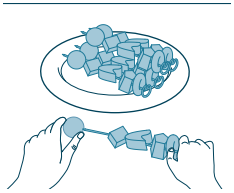
Увага!

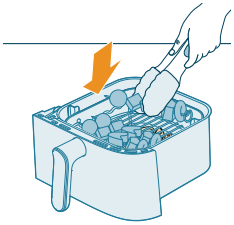
- **Будьте обережні, коли вийматимете двошарову решітку, адже під час приготування вона стає гарячою.**

Використання шампурів

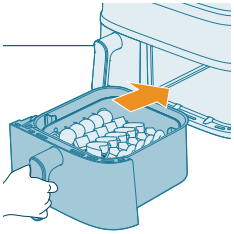
Шампури можна використовувати в поєднанні із двошаровою решіткою.

1 Настроміть на шампури м'ясо та овочі.



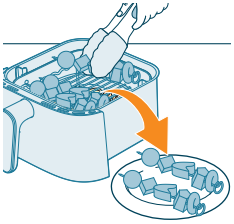


2 Вставте шампури в відповідні отвори на двошаровій решітці.



3 Поставте чашу в пристрій.

4 Налаштуйте час і температуру, як вказано в таблиці, і почніть процес приготування.



5 Коли їжа буде готова, скористайтеся кухонними рукавицями і щипцями, щоб обережно вийняти її з кошика.

Особливі рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці.

Вміст кошика	Порція	Час приготування	Температура	Примітка
5 шампурів із їжею	5 шампурів	15–18 хв	180 °C	- Покладіть різні овочі на дно чаші, а шампури – вгорі на двошарову решітку.
Овочеве асорті	500 г			

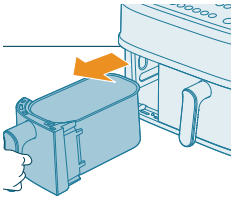
Використання набору для сніданку

Набір для сніданку постачається з такими моделями: NA350/03, NA350/08.

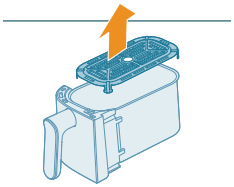
За допомогою набору для сніданку можна готувати до чотирьох яєць і чотирьох тостів одночасно.

Увага!

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



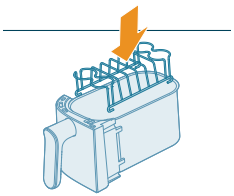
1 Вийміть малу чашу з пристрою.



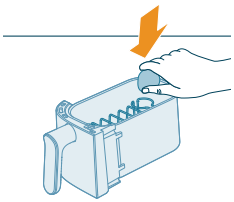
2 Зніміть нижню пластину з чаші.

Примітка.

- Якщо не зняти нижню пластину, шматки тостів можуть на поміститися в чаші належним чином.



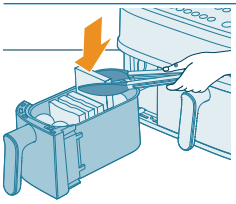
3 Вставте набір для сніданку в малу чашу.



4 Покладіть на набір для сніданку не більше чотирьох яєць і вставте чашу назад у пристрій.

5 Налаштуйте час і температуру приготування, як вказано в таблиці продуктів нижче, і натисніть кнопку пуску.

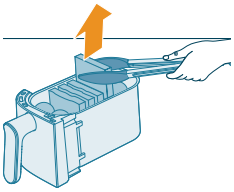
Набір для сніданку	Кількість	Час приготування	Температура	Примітка
Круто зварені яйця	4 яйця	10–12 хв	180 °C	- Спочатку приготуйте яйця. Додайте тости в процесі приготування.
М'яко варені яйця	4 яйця	8–10 хв		
Тости	5 шматків	5–6 хв		



6 У процесі приготування покладіть шматки тостів на набір для сніданку і продовжіть готувати.

Підказка.

- Налаштуйте нагадування про струшування, щоб не забути додати тости.
- Якщо тости не поміщаються в чашу, розріжте їх навпіл.



7 Після завершення приготування обережно вийміть яйця і тости за допомогою щипців.

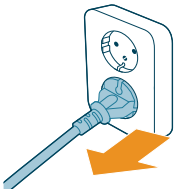
Потрібний час приготування і температуру дивіться в таблиці продуктів нижче.

Чищення

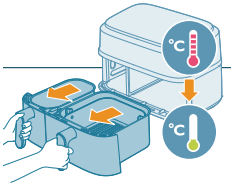
Попередження

- **Перед чищенням дайте кошику, чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.**
- **Чаша і кошик пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.**

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.



1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.



Підказка

- Щоб мультипіч швидше охолонула, вийміть чашу та кошик.

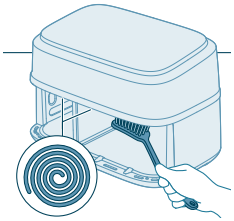
2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

3 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблиця з чищення»).

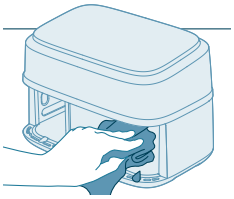
Підказка

- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.

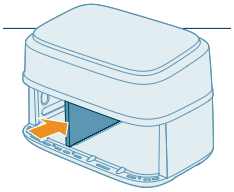
4 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню частину пристрою чистою та м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



5 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.



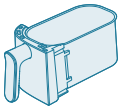
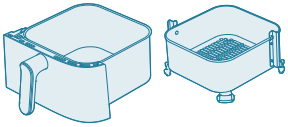
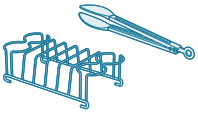
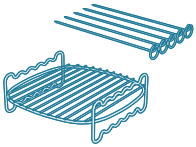
6 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.



Примітка

- Якщо ви випадково виймете розділювач, який знаходиться між маленькою і великою чашами, під час чищення встановіть його назад правильним чином.

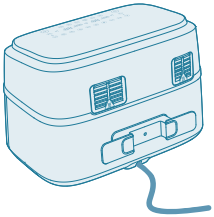
Таблиця з чищення

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Зберігання

1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

2 Перш ніж відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.



3 Намотайте кабель на відповідний тримач кабелю ззаду на пристрої.

Примітка

- Під час перенесення мультипечі завжди тримайте її горизонтально, щоб запобігти випадковому випаданню чаш, що може пошкодити їх.
- Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі (наприклад, знімну нижню сітку тощо) зафіксовано.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:
		Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакуванні якої вказано, що вона підходить для смаження.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	У кошику надто багато продуктів.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.
	До однієї розетки під’єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з’явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з’являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м’яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На екрані мультипечі відображається індикація «E1».	Пристрій зламаний/несправний.	Зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
	Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно.	Якщо пристрій зберігався за низької температури навколишнього середовища, дайте йому нагрітися до кімнатної температури принаймні протягом 15 хвилин, перш ніж знову під'єднати його до мережі. Якщо на дисплеї відображається індикація «E1», зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E4–E12».	Пристрій може бути несправним.	Спробуйте від'єднати і під'єднати пристрій до мережі. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.

Мазмұны

Маңызды ақпарат 741
Өңдеу 744
Кепілдік және қолдау көрсету 744
Кіріспе 744
Жалпы сипаттамасы 744
Функциялардың сипаттамасы 745
Алғашқы рет қолданар алдында 746
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар 746
Құрылғыны қолдану 746
Қосалқы құралдар 758
Тазалау 763
Сақтау 765
Ақаулықтарды жою 765

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Құралды ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрлерінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында да шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупін алдын алу үшін, құралға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым себетке салыңыз.
- Құрал жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құралдың ішін қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан себетте көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.
- Алғашқы рет пайдалану алдында, сымның сақтау орны құрылғыға жиналуы керек.

Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.

- Құралды жерге тұйықталу сөндіргішімен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрал сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.
- Бұл құралды 8 және одан жоғары жастағы балалар мен физикалық, сезу немесе ойлау қабілеттері шектеулі не болмаса тәжірибесі және білімі аз адамдар қадағалаумен немесе құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алған және байланысты қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады.
- Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрал мен оның баусымын бірге, 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құралды қабырғаға қарсы немесе басқа да құралдарға қарсы қоймаңыз. Құрылғылардың артында, екі жағынан және құрылғының үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз. Құралдың жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар, құралдан табаны алу кезінде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Пайдалану барысында құрылғының ашық беттері қатты ысып кетуі мүмкін.
- Картопты сақтау: Температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Майды түпқоймасына құймаңыз.
- Осы Airfryer құрылғысының 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 құрал 5°C және 40°C аралығындағы қоршаған орта температурасында пайдалануға арналған.
- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құралды осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек Philips түпнұсқалық керек-жарақтарын ғана пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.

- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба, себет және керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құралды алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.

Ескерту

- Бұл құрал тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған асүйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құралды дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құралды тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек қана Philips-тің қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды ұстамас немесе тазаламас бұрын, құралды 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құралда дайындалған ингредиенттердің қара не қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-ден жоғары мәнде қуырмаңыз (акриламид түзілуін азайту үшін).
- 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.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

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

Осы өнімді сатып алғаннан кейін, Versuni компаниясы ол бойынша екі жылдық кепілдік ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу немесе кепілдікті пайдалану үшін **www.philips.com/support** веб-сайтымызға кіріңіз.

Кіріспе

Құттықтаймыз! Philips отбасына қош келдіңіз!

Қос себетті аэрогриль тағамның екі ингредиентін бірден дайындауға мүмкіндік береді. Ингредиенттерді пісіру уақытын синхрондауға болады, яғни екі түрлі ингредиент үшін екі түрлі пісіру уақыты қажет болса, пісіруді бір уақытта аяқтауға болады. Асимметриялық себеттер тағам құрамындағы ингредиенттер пропорциясын жақсырақ реттеуге мүмкіндік береді. Үлкен себет негізгі тағамдарға, қуырмаштарға және өзіңізге ұнайтын нәрселерге өте ыңғайлы. Гарнир, көкөністер және жеңіл тағамдар үшін кішірек себетті пайдаланыңыз.

Ол NutriU қолданбасымен бірге беріледі, қолданбада қадамдық нұсқаулар және қос себетті аэрогрильге арналған арнайы реттеулері бар жүздеген дәмді тағамды ұсынады. Қаптамадағы QR коды арқылы қолданбаны жүктеп алыңыз.

Жалпы сипаттамасы

1 Басқару панелі
   a Температураны арттыру
   b Температураны төмендету
   c Қосу/өшіру түймесі
   d Кіші табаға арналған шайқау туралы еске салғыш көрсеткіші
   e Кіші таба түймесі
   f Артқа түймесі
   g Уақыт функциясының түймесі
   h Көшіру функциясының түймесі
   i Шайқау туралы еске салғыш түймесі

j Үлкен таба түймесі
k Үлкен табаға арналған шайқау туралы еске салғыш көрсеткіші
l Тоқтату/бастау түймесі
m Уақытты азайту түймесі
n Уақытты арттыру түймесі
o Алдын ала орнатылған түймелер

2 Кіші табаға арналған төменгі табақ
3 Кіші таба
4 Үлкен табаға арналған себет
5 Үлкен таба
6 Іспарасы бар қос қабат (NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 үлгілері үшін)
7 Таңғы ас жинағы (тек NA350/03, NA350/08 үлгілерінде)
8 Сым ұстағыш
9 Ток сымы
10 Ауа шығатын жерлер

Функциялардың сипаттамасы

Көшіру функциясы

Бір табаға уақыт пен температураны орнатуға және көшіру функциясының түймесін басу арқылы параметрді екінші табаға көшіруге болады.

Уақыт функциясы

Әр табаға уақыт пен температураны жеке орнатуға болады, ал уақыт функциясының түймесін таңдау арқылы екі табада да пісіру бір уақытта аяқталады.

Шайқау туралы еске салғыш

Шайқау туралы еске салғыш түймесін басу арқылы сіз шайқау туралы еске салғышты қосасыз. Бұл пісіру уақытының жартысы өткеннен кейін құрал тағамды шайқау немесе айналдыру туралы еске салады дегенді білдіреді.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар

8 алдын ала орнатылған бағдарламаның бірін таңдауға болады. Алдын ала орнатылған бағдарламалар — тағамның белгілі бір мөлшеріне негізделген температура мен пісіру уақытын ұсынатын пісіру бағдарламалары. Қосымша мәліметтерді «Алдын ала орнатылған бағдарламамен пісіру» тарауынан қараңыз.

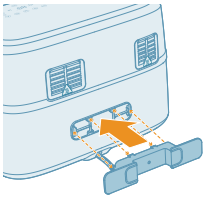
Артқа түймесі

Алдын ала орнатылған бағдарламаны қате таңдасаңыз, «Артқа» түймесін пайдаланыңыз.

Дыбыстық ескертулер

Кейде сіз құрал пісіруді аяқтағанда немесе пісіру кезінде орындалу қажет әрекет болған кезде, мысалы, тағамды шайқау немесе айналдыру қажет болғанда дыбыс естисіз.

Алғашқы рет қолданар алдында



1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
2 Құралдың барлық жапсырмаларын немесе белгілерін (егер болса) алып тастаңыз.
3 Алғаш рет қолданар алдында, құралды тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
4 Сым ұстағышты орнына басып салу арқылы құралдың артқы жағындағы белгіленген жерге бекітіңіз.

Ескерту

- **Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады.**

Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар

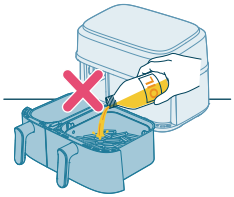
Құралды тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

Ескертпе

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

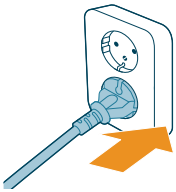
Құрылғыны қолдану

Аэрогрильде пісіру

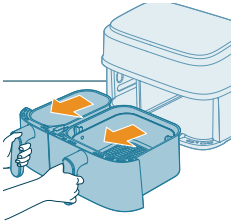


Ескерту

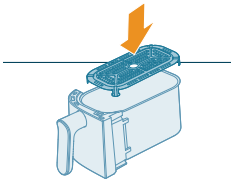
- **Бұл ыстық ауада жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**
- **Ыстық беттерді ұстамаңыз. Тұтқаларды немесе тетіктерді пайдаланыңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.**
- **Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.**
- **Құралды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



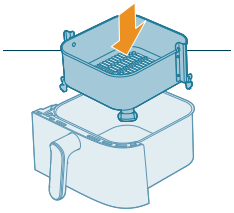
1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



2 Тұтқаны тарту арқылы табаны себетпен бірге құралдан алыңыз.



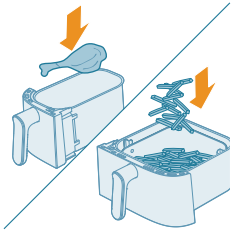
3 Төменгі табақты кіші табаға салыңыз.



4 Себетті үлкен табаға салыңыз.

Ескертпе

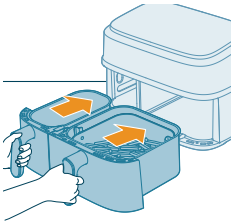
- Табаға салған кезде себет ысырмасының оң және сол жағында дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Егер сіз оны байқаусызда 90 градусқа бұрсаңыз, себет табаға сыймайды.
- Себетті табаға салу үшін аздап күш қолдану қалыпты жағдай.



5 Ингредиенттерді себетке салыңыз.

Ескертпе

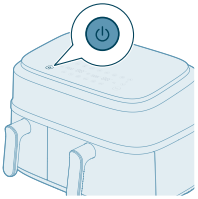
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері және болжалды пісіру уақыттары бойынша «Тағам кестесін» қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.



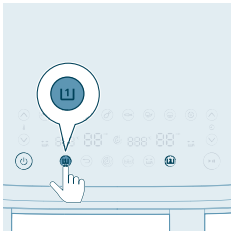
6 Табаларды қайтадан аэрогрильге салыңыз.

Ескерту

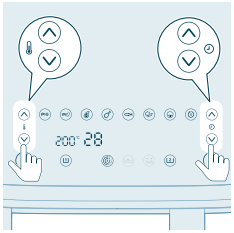
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**



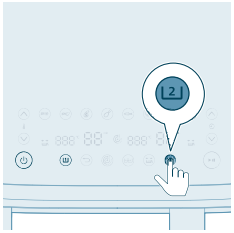
7 Құралды қосу үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



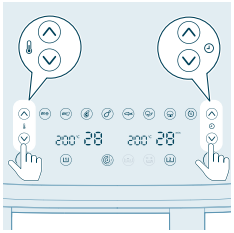
8 Кіші табаны таңдаңыз. Сол жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



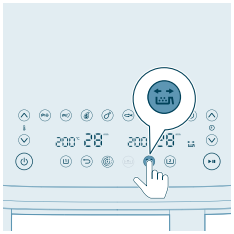
9 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.



10 Үлкен табаны таңдаңыз.



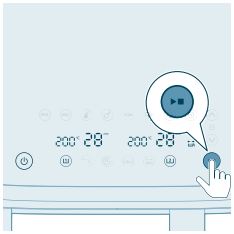
11 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.



12 Пісіру процесі кезінде тағамды шайқау туралы еске салу үшін шайқау туралы еске салғыш түймесін басыңыз.

Ескертпе

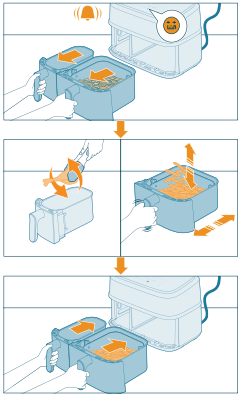
- Шайқау туралы еске салғышты пісіру кезінде кез келген уақытта тиісті табаны таңдап, шайқау туралы еске салу түймесін басу арқылы қосуға немесе өшіруге болады.

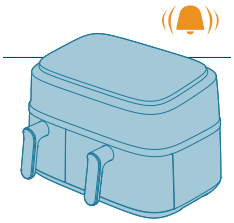


13 Пісіру процесін бастау үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.

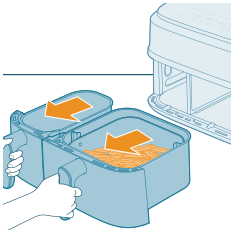
Ескертпе.

- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Әртүрлі тағамдар үшін негізгі пісіру параметрлері берілген тағам кестесін қараңыз.
- Табаны таңдап, жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру процесінің кез келген уақытында пісіру параметрлерін өзгертуге болады.
- Екі табада да пісіру процесін уақытша тоқтатуды қаласаңыз, жай ғана бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
- Бастау/тоқтату түймесін қайтадан басыңыз. Екі табада да пісіру процесі жалғасады.
- Тек бір табада пісіру процесін уақытша тоқтатуды қаласаңыз, алдымен тиісті табаны таңдап, бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
- Бастау/тоқтату түймесін қайтадан басыңыз, тиісті табада пісіру процесі жалғасады.
- Табаны шығарған кезде құрал автоматты түрде уақытша тоқтату режимінде болады. Пісіру процесі табаны құралға қайта салғанда жалғасады.
- Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқауды немесе аударуды талап етеді («Тағам кестесін» қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін себетпен бірге табаны шығарып алып, шұңғылшаның үстінде шайқаңыз. Одан кейін табаны қайтадан құралға салыңыз.





14 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



15 Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

Ескерту

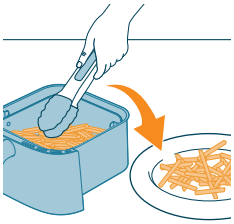
- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

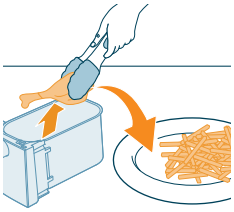
Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

Кеңес

- Температураны 80 градусқа орнату арқылы аэрогрильде тағамыңызды жылы ұстай аласыз және тағамды жылы ұстағыңыз келетін уақытты реттей аласыз. Тағамды 30 минуттан артық жылы ұстамаған дұрыс, себебі тағамның сапасы төмендеуі мүмкін.
- Егер қуырылған картоп тілімдері сияқты тағам жылы етіп сақтау режимінде қатты қытырлау сипатын жоғалтса, жылы етіп сақтау уақытын құралды ертерек өшіру арқылы қысқартыңыз немесе оларды 2-3 минут бойы 180°C температурада қытырлағанша пісіріңіз.





16 Ингредиенттерді (мысалы, фри) барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Ескерту

- **Ингредиенттерді алған кезде табаны еңкейтпеңіз, себебі себет табадан түсіп кетуі мүмкін.**
- **Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**

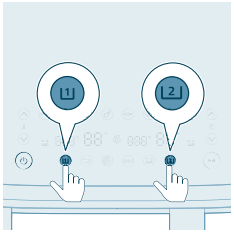
Ескертпе

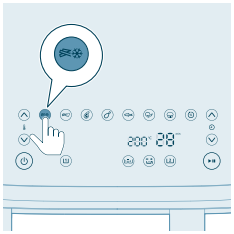
- Үлкен немесе тез пісіп кететін ингредиенттерді алып тастау үшін ингредиенттерді көтергенде қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.
- Пісірілетін ингредиенттер түріне байланысты табадағы себетті ауыстырғаннан кейін не бұрын әр бөліктен кейін табадан кез келген артық майды немесе ерітілген майды құйып алғыңыз келуі мүмкін. Себетті ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Артық немесе пайдаланылған майды төгу үшін ыстыққа төзімді пешке арналған қолғап киіңіз. Себетті табаға қайта салыңыз.

Алдын ала орнату арқылы дайындау

1 «Аэрогрильді пісіру» бөліміндегі 1-ден 6-ға дейінгі қадамдарды орындаңыз.

2 Тағам пісіргіңіз келетін табаны таңдаңыз.

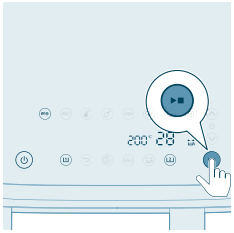




3 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес

- Басқа алдын ала орнатылған бағдарламаға ауысу үшін «Артқа» түймесін басып, қажетті алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.



4 Бастау/тоқтату түймесін басып, пісіру процесін іске қосыңыз.

Ескертпе

- Бір табада алдын ала орнатылған бағдарламамен, ал екінші табада параметрлерді қолмен орнатып пісіруге болады. Сондай-ақ әр табада әртүрлі алдын ала орнатылған бағдарламамен пісіруге болады және екі табаның пісіру процесін бір уақытта аяқтау үшін «Уақыт» функциясын таңдауға болады.

Ескертпе. Төмендегі кестеден алдын ала орнатылған бағдарлама туралы қосымша ақпарат алуға болады.

Үлкен таба

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Температура	Уақыт (мин)	Салмағы (макс.)	Ескертпе
Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар		200°C	28	800 г / 28 унция	- Мұздатылған фри картобы, картоп кесектері, айқышталған фри картоп және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. - Шайқау туралы еске салғыш әдепкі бойынша қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет шайқауды ұсынады.
Балғын қуырылған тағам		180°C	32	800 г / 28 унция	- Крахмалды картопты пайдаланыңыз. - 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм етіп қалың кесілген. - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Шайқау туралы еске салғыш әдепкі бойынша қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет шайқауды ұсынады.
Тауық аяқтары		200°C	25	8-10 аяқ	- Әр тауық аяғы үшін 120 г–130 г / 4-5 унция. - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тұтас балық		180°C	22	600 г / 21 унция	- Әрқайсысы 300 г / 11 унция болатын тұтас балық және пісіру кезінде бір рет аударыңыз
Жанышталған ет		200°C	20	600 г / 21 унция	- Қалыңдығы 2-2,5 см, әр тілім 200 г / 7 унция - Сүйексіз 3 жанышталған ет - Бір рет аудару
Аралас көкөністер		180°C	22	1000 г / 35 унция	- Кесек кесілген - Аралас көкөністер (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз)

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Температура	Уақыт (мин)	Салмағы (макс.)	Ескертпе
Торт		140°C	50	1000 г / 35 унция	- Үлкен таба үшін пісіруге арналған үлкен кәстрөлді (199x189x80 мм) пайдаланыңыз
Жылыту		160°C	5	-	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Кіші таба

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Температура	Уақыт (мин)	Салмағы (макс.)	Ескертпе
Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар		200°C	25	300 г / 11 унция	- Мұздатылған фри картобы, картоп кесектері, айқышталған фри картоп және т.с.с картоп негізіндегі мұздатылған тіскебасарлар. - Шайқау туралы еске салғыш әдепкі бойынша қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет шайқауды ұсынады.
Балғын қуырылған тағам		180°C	30	300 г / 11 унция	- Ұнтақты картопты пайдаланыңыз. - 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм етіп қалың кесілген. - 30 минут суға батырып алыңыз да, құрғатып, ¼-тен 1 ас қасыққа дейін май қосыңыз. - Шайқау туралы еске салғыш әдепкі бойынша қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет шайқауды ұсынады.
Тауық аяқтары		200°C	28	4-5 аяқ	- Әр тауық аяғы үшін 120 г–130 г / 4-5 унция. - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тұтас балық		180°C	23	300 г / 11 унция	- Әрқайсысы 300 г / 11 унция болатын тұтас балық және пісіру кезінде бір рет аударыңыз
Жанышталған ет		200°C	20	400 г / 14 унция	- Қалыңдығы 2-2,5 см, әр тілім 200 г / 7 унция - Сүйексіз 2 жанышталған ет - Бір рет аудару

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Температура	Уақыт (мин)	Салмағы (макс.)	Ескертпе
Аралас көкөністер		180°C	25	400 г / 14 унция	- Кесек кесілген - Аралас көкөністер (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз)
Торт		160°C	20	6 маффинге арналған қалып	- Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Жылыту		160°C	5	-	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- Үлкен табаға 800 г / 28 унция және кішкентай табаға 300 г / 11 унция аршылған картоп қажет.
- Фри картобын жасауға қолайлы картоп түрін таңдаңыз, мысалы, жақында қазып алынған, (аздап) ұнды картоп.
- Біркелкі нәтиже үшін картопты 800 грамнан / 28 унциядан бөліп аэрогрильде қуырған дұрыс. Порциясы аздау картоп көбірек картопқа қарағанда қытырлақ болады.

1 Картопты тазалап, фри етіп (қалыңдығы 10x10 мм / 0,4x0,4) кесіңіз.

2 Картоп таяқшаларын жылы су бар тостағанға кемінде 30 минут салып қойыңыз.

3 Тостағанды босатып, картоп таяқшаларын майлықпен немесе қағаз майлықпен құрғатыңыз.

4 Тостағанға бір ас қасық күнбағыс майын құйып, таяқшаларды тостағанға салып, таяқшалар сырты май болғанша араластырыңыз.

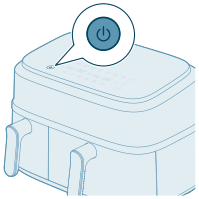
5 Таяқшаларды тостағаннан артық май тостағанда қалу үшін саусақтарыңызбен немесе тесіктері бар ыдыспен алыңыз.

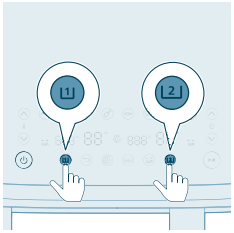
Ескертпе

- Артық майды табаға құйып жібермес үшін, себеттегі барлық таяқшаларды төгу үшін тостағанды еңкейтпеңіз.

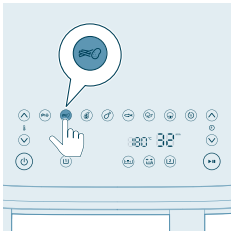
6 Таяқшаларды себетке салыңыз.

7 Құралды қосу үшін, қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

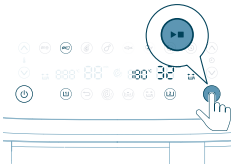




8 Табаны таңдаңыз.



9 «Үйдегі картоп» үшін алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.



10 Бастау/тоқтату түймесін басып, пісіру процесін іске қосыңыз.

11 Шайқау туралы еске салғыштың дыбыстық сигналын естігенде, табаны екі рет шайқаңыз.

Тағам кестесі

Төмендегі кесте дайындағыңыз келетін тағам түрлеріне арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.

Ескертпе

- Мына параметрлер ұсынылатынын есте сақтаңыз. Ингредиенттер шыққан жеріне, өлшеміне, пішіміне, сондай-ақ, брендіне қарай өзгеше болатындықтан, ингредиенттеріңіз үшін барынша сәйкес келетін параметрге кепілдік бере алмаймыз.
- Көбірек тағам көлемін әзірлейтін кезде (мысалы, қуырмаштар, асшаяндар, сан еттер, мұздатылған тіскебасарлар), біркелкі нәтижеге қол жеткізу үшін табадағы ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

Үлкен таба

Азық түрлері	Ең аз – ең көп көлем	Уақыт (мин)	Темпер-атура	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм / 0,3x0,3 дюйм)	200-800 г / 7-28 унция	14-31	200°C	- Арасында екі рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Азық түрлері	Ең аз – ең көп көлем	Уақыт (мин)	Темпер-атура	Ескертпе
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм)	200-800 г / 7-28 унция	20-40	180°C	- Арасында екі рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	200-600 г / 7-21 унция	10-20	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	200-600 г / 7-21 унция	10-20	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	1-4 котлет	11-18	200°C	- Жартылай піскенде аударыңыз
Ет орамасы	1200 г / 42 унция	55-60	150°C	- Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз
Сүйексіз ет кесектері (шамамен 150 г / 5 унция)	1-4 кесек	15-20	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция)	2-10 бөлік	11-15	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция)	2-10 бөлік	17-27	180°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	1-5 бөлік	15-25	180°C	- Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас тауық еті	1200 г / 42 унция	60-70	180°C	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г / 11-14 унция)	1-3 бөлік	20-25	180°C	
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г / 7 унция)	1-5 бөлік	25-32	160°C	
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	200-1000 г / 7-28 унция	10-22	180°C	- Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффиндер (шамамен 50 г / 1,8 унция)	1-9 қалып	13-15	160°C	- Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Торт	500 г / 18 унция	50-60	140°C	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Тортты шығармас бұрын піскенін тексеріңіз

Азық түрлері	Ең аз – ең көп көлем	Уақыт (мин)	Темпер-атура	Ескертпе
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г / 2 унция)	1-6 бөлік	6-8	200°C	
Үйдің наны	550 г / 28 унция	45-55	150°C	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек - Нанды шығармас бұрын піскенін тексеріңіз

Кіші таба

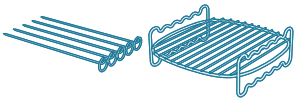
Азық түрлері	Ең аз – ең көп көлем	Уақыт (мин)	Темпер-атура	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм / 0,3x0,3 дюйм)	100-300 г / 4-11 унция	14-28	200°C	- Арасында екі рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйм)	100-300 г / 4-11 унция	20-30	180°C	- Арасында екі рет шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	100-300 г / 4-11 унция	9-20	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	100-300 г / 4-11 унция	9-20	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	150-300 г / 5-11 унция	16-21	200°C	- Жартылай піскенде аударыңыз
Сүйексіз ет кесектері (шамамен 150 г / 5 унция)	150-300 г / 5-11 унция	15-20	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция)	2-6 бөлік	11-15	200°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унция)	2-5 бөлік	17-28	180°C	- Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	1-3 бөлік	20-30	180°C	- Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г / 11-14 унция)	1 бөлік	20-25	180°C	

Азық түрлері	Ең аз – ең көп көлем	Уақыт (мин)	Темпер-атура	Ескертпе
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г / 7 унция)	1-2 бөлік	25-32	160°C	
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	200-400 г / 7-14 унция	12-25	180°C	- Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффиндер (шамамен 50 г / 1,8 унция)	2-6 қалып	13-20	160°C	- Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г / 2 унция)	1-3 бөлік	6-8	200°C	

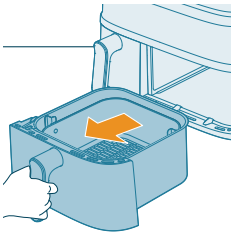
Қосалқы құралдар

Қос қабатты пайдалану

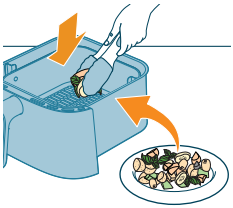
Қос қабат пен іспара мына үлгілерде жинаққа кіреді: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Қос қабат – екі деңгейде пісіруге мүмкіндік беретін пайдалы қосалқы құрал, бірақ ол тек үлкен табаға сәйкес келеді.



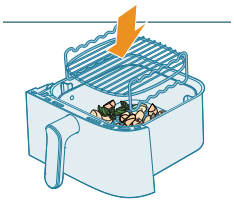
1 Үлкен табаны құрылғыдан шығарып алыңыз.



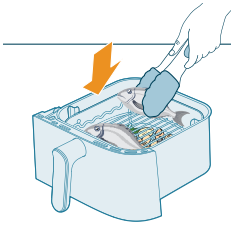
2 Қажетті өнімдерді себетке салыңыз.

Ескертпе:

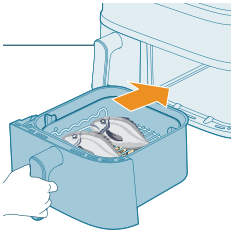
- Қос қабатта пісіру бойынша ұсыныстар төмендегі тағам кестесінде берілген.



3 Себеттегі өнімдердің үстіне қос қабатты салыңыз.



4 Тағамның екінші бөлігін қос қабатқа салыңыз.



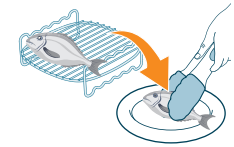
5 Табаны құрылғыға салыңыз және төмендегі кестеде көрсетілгендей уақыт пен температураны реттеңіз. Барлығы дайын болғанда бастау түймесін басыңыз.

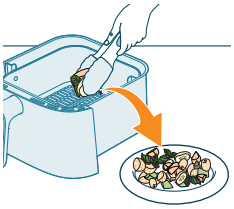
Тағамдар	Салмағы (шикі)	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
Мұздатылған тауық етінің кесектері	300 г / 11 унция	17-20 минут	180°C	
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	400 г / 14 унция			
Мұздатылған тауық қанаттары	450 г / 16 унция	16-20 минут	200°C	
Мұздатылған тауық етінен бургер котлеттері	350 г / 12 унция			
Жүгері собығы	800-1000 г / 28-35 унция	24-28 минут	180°C	- 3 дана жүгері собығы
Картофель-фри	500 г / 18 унция			

Дорада	500-600 г / 18-21 унция	18-20 минут	200°C	- 2 дана тұтас балық
Пісірілген картоп (төртке бөлінген)	350 г / 12 унция			
Тұтас саңырауқұлақтар	200 г / 7 унция	12-14 минут	200°C	
Қабығы бар патша асшаяны	400 г / 14 унция			
Отқа піскен ірімшік немесе тофу	250 г / 9 унция	15-18 минут	180°C	- Пісіру уақытының жартысы өткенде ірімшікті немесе тофуды аударыңыз
Аралас көкөністер	500 г / 18 унция			

Ескертпе:

- Кестеде көрсетілген бірінші тағам қос қабаттың жоғарғы қабатына, ал екіншісі төменгі қабатқа орналастырылуы керек.





6 Пісіру процесі аяқталғаннан кейін тағамды себеттен ақырын шығару үшін тұтқыш пен қысқыштарды пайдаланыңыз.

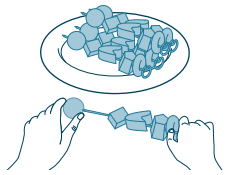
Ескерту

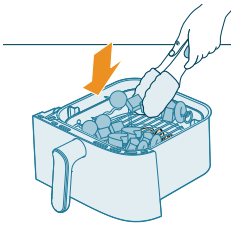
- **Қос қабатты алып тастағанда абай болыңыз, себебі ол пісіру кезінде ыстық болады.**

Іспараны пайдалану

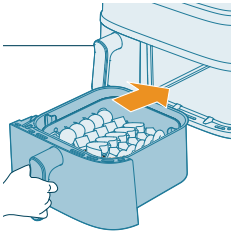
Іспараны қос қабатпен бірге пайдалануға болады.

1 Ет пен көкөністерді қалауыңыз бойынша іспараға өткізіңіз.

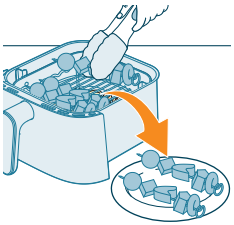




2 Іспараны қос қабатта белгіленген ойықтарға салыңыз.



3 Табаны қайтадан құралға салыңыз.
4 Көрсетілген кестеге сәйкес уақыт пен температураны орнатыңыз және пісіру процесін бастаңыз.



5 Пісіру аяқталғаннан кейін тағамды себеттен ақырын шығару үшін тұтқыш пен қысқыштарды пайдаланыңыз.

Пісіру уақыты мен температурасы туралы нақты ұсыныстар кестеде келтірілген.

Себет ішіндегілер	Бөлік	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
5 іспарадағы тағам	5 іспара	15-18 минут	180°C	- Көкөніс қоспасын табаның астына, ал іспараны қос қабаттың үстіне қойыңыз.
Аралас көкөністер	500 г			

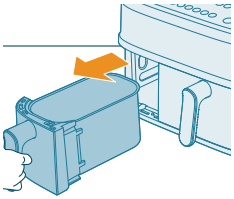
Таңғы ас жинағын пайдалану

Таңғы ас жинағы мына үлгілермен бірге беріледі: NA350/03, NA350/08.

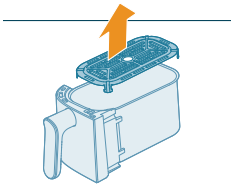
Таңғы ас жинағы бір уақытта төрт жұмыртқа мен төрт тост жасауға мүмкіндік береді.

Ескерту

- **Пісірілген жұмыртқалар мен тосттарды таңғы ас жинағынан қауіпсіз алып тастау, күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін әрқашан қысқыштарды қолданыңыз.**



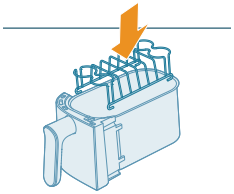
1 Кішкентай табаны құрылғыдан шығарып алыңыз.



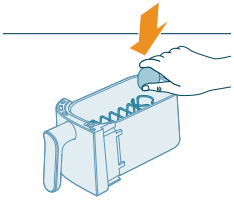
2 Төменгі тостағанға табадан алыңыз.

Ескертпе:

- Егер төменгі тостаған алынбаса, тост тілімдері табаға дұрыс сәйкес келмеуі мүмкін.



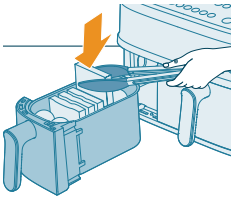
3 Таңғы ас жинағын кіші табаға салыңыз.



4 Таңғы ас жинағына төрт жұмыртқаға дейін салыңыз да, табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

5 Төмендегі тағам кестесіне сәйкес уақыт пен температураны реттеп, бастау түймесін басыңыз.

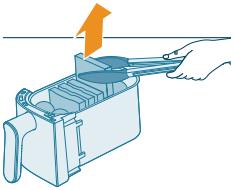
Таңғы ас жинағы	Мөлшері	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
Қатты піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	10-12 минут	180°C	- Алдымен жұмыртқаны пісіріңіз. Пісіру уақытының жартысы өткенде тост қосыңыз.
Шала піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	8-10 минут		
Тост	5 дана	5-6 минут		



6 Пісіру уақытының жартысы өткенде таңғы ас жинағына тост тілімдерін қосып, пісіруді жалғастырыңыз.

Кеңес:

- Тост қосуды ұмытпау үшін шайқау туралы еске салғышты қосыңыз.
- Егер тост табаға сәйкес келмесе, оны екіге бөліңіз.



7 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін жұмыртқа мен тостты қысқышпен абайлап алыңыз.

Пісіру уақыты мен температурасын анықтау үшін төмендегі тағам кестесін қараңыз.

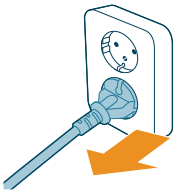
Тазалау

Ескерту

- **Тазаламастан бұрын себетті, табаны және құралдың ішін әбден суытып алыңыз.**
- **Таба мен құралдың ішкі жағы жабыспайтын қабатпен қапталған. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

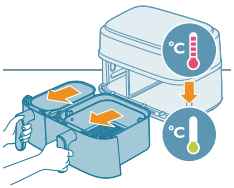
Құралды қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.

1 Құралды өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құралды суытыңыз.



Кеңес

- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін таба мен себетті алып тастаңыз.



2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.

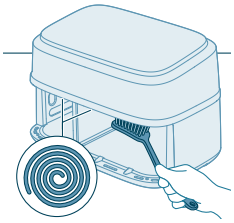
3 Табаны, себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

Кеңес

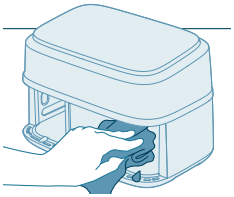
- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе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

4 Сырылып қалмас үшін құралдың сыртын қыржым емес, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.

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

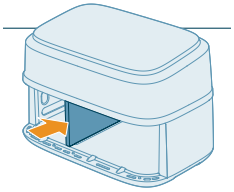


6 Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

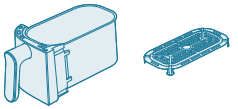
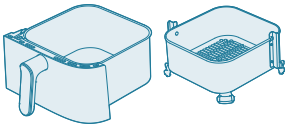
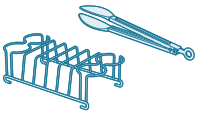
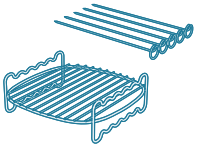


Ескертпе

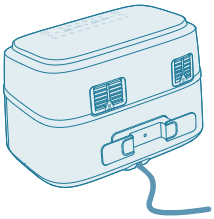
- Тазалау кезінде кіші және үлкен табаның арасында орналасқан бөлгішті абайсызда тартып алсаңыз, оны өз орнына дұрыстап қайта қоюды ұмытпаңыз.



Тазалау кестесі

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Сақтау



1 Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.
3 Сымды құралдың артқы жағындағы арнайы сым ұстағышты айналдыра ораңыз.

Ескертпе

- Аэрогрильді алып жүргенде, кастрөлдер байқаусызда құлап кетпеуі үшін оны әрқашан көлденеңінен ұстаңыз. Құлаған жағдайда олар зақымдалуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы төменгі торы, т.б. сияқты алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.philips.com/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құралдың сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағамның дұрыс пісірілуін қамтамасыз ету үшін құрал қосылған кезде таба, себет және құралдың ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құралды ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құралда келесі белгішемен белгіленеді:
		Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрал толықтай пайдалануға қауіпсіз.
Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады.	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз.
	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
Аэрогриль қосылмайды.	Құрал розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрал қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құралдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Себетке салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.
Аэрогрильдің экранында «E1» жазуы пайда болады.	Құрал сынған/ақауы бар.	Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	сіздің аэрогриль аса суық жерде сақталуы мүмкін.	Егер сіздің құрылғы қоршаған орта температурасы төмен кезде сақталса, оны желіге қайта қоспас бұрын, кемінде 15 минут бойы бөлме температурасына дейін жылытыңыз. Егер сіздің дисплейде «E1» жазуы пайда болса, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E4–E12» жазуы пайда болады.	Құрал дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.	Құралды токтан ажыратып, қайта қосыңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

תוכן העניינים

חשוב 769
מחזור 771
אחריות ותמיכה 771
מבוא 771
תיאור כללי 771
תיאור פונקציות 772
לפני השימוש הראשון 773
הכנות לפני השימוש הראשון 773
שימוש במכשיר 773
אביזרים 783
ניקוי 788
אחסון 790
פתרון בעיות 791

חשוב

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה

- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור חשמל וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם.
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסלסילה, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין לשים נוזל בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסלסילה.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.
- לפני השימוש הראשוני, האחסון לכבל החשמל חייב להיות מורכב על גבי המכשיר.

אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- 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.
- יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 10 ס"מ לפחות בחלק האחור של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- משטחים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- אין למלא את הסיר בשמן.
- 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 ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר, הסלסילה והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעת השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלוניות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.

- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכינים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם, קצוות החלקים המתכתיים, ומגן מפני השפרצות.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לנקוט 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.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

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 מציעה אחריות לשנתיים על מוצר זה לאחר הרכישה. אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, כולל מידע על הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת **www.philips.com/support**.

מבוא

מזל טוב וברוכים הבאים למשפחת פיליפס!

מכשיר Airfryer עם הסל הכפול נותן לכם להכין שתי מנות בבת אחת! ניתן לסנכרן את זמן בישול המרכיבים, כלומר אם יש שני מרכיבים שדורשים זמני בישול שונים, אפשר לסיים את הבישול באותו זמן. הסלים הא-סימטריים מאפשרים להתאים מידות שונות של מרכיבים שייכנסו לתוך הארוחה. הסל הגדול מושלם למנות עיקריות, צ'יפס, וכל מה שטעים במיוחד. השתמשו בסל הקטן לתוספות, ירקות וחטיפים.

מגיע עם האפליקציה NutriU שמדריכה צעד אחר צעד בהכנת מאות ארוחות מעוררות תיאבון עם ארבע הגדרות ספציפיות ל-Airfryer עם הסל הכפול. הורידו את האפליקציה בעזרת קוד QR שמופיע על האריזה.

תיאור כללי

1 לוח בקרה

a העלאת טמפרטורה
b הורדת טמפרטורה
c לחצן הפעלה/כיבוי
d סימון תזכורת לניעור לסיר קטן
e לחצן מחבת קטנה
f לחצן חזרה
g לחצן פונקציית זמן
h לחצן פונקציית העתקה
i לחצן תזכורת לניעור
j לחצן סיר גדול
k סימון תזכורת לניעור לסיר גדול
l לחצן עצירה/התחלה
m לחצן 'פחות זמן'
n לחצן 'יותר זמן'
o לחצנים קבועים מראש
2 פלטת תחתית לסיר קטן
3 סיר קטן
4 סל לסיר גדול
5 סיר גדול
6 שכבה כפולה עם שיפודים (NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14 בלבד)
7 ערכת ארוחת בוקר (NA350/03, NA350/08 בלבד)
8 מחזיק כבלים
9 כבל מתח
10 פתחי יציאת אוויר

תיאור פונקציות

פונקציית העתקה

ניתן להגדיר את הזמן ואת הטמפרטורה לסיר אחד ולהעתיק את ההגדרה לסיר השני על ידי לחיצה על לחצן פונקציית ההעתקה.

פונקציית זמן

ניתן להגדיר את הזמן ואת הטמפרטורה באופן פרטני לכל סיר, על ידי בחירה בלחצן פונקציית הזמן, ושני הסירים יסיימו לבשל באותו זמן.

תזכורת לניעור

בלחיצה על לחצן התזכורת לניעור תפעילו תזכורת לניעור. זה אומר שלאחר חצי מזמן הבישול, המכשיר יזכיר לנער או לסובב את האוכל.

הגדרות קבועות מראש

ניתן לבחור מתוך 8 הגדרות קבועות מראש. הגדרות קבועות מראש הן תוכניות בישול שנותנות המלצות לטמפרטורה ולזמן בישול בהתבסס על כמות אוכל מסוימת. לפרטים נוספים עיינו בפרק "בישול עם הגדרות קבועות מראש".

לחצן חזרה

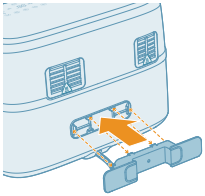
השתמשו בלחצן החזרה אם נעשה שימוש בהגדרה קבועה מראש לא נכונה.

הודעות צליל

לפעמים תשמע צליל, למשל כאשר המכשיר סיים לבשל או כאשר נדרשת פעולה במהלך הבישול, לדוגמה, ניעור או הפיכת המזון.

לפני השימוש הראשון

1 הסר את כל חומרי האריזה.
2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
3 נקה את המכשיר ביסודיות לפני השימוש הראשון (ראה את הפרק "ניקוי").
4 חברו את מחזיק הכבלים לאזור המיועד בגב המכשיר על ידי לחיצתו לתוך המקום.



זהירות

- **מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום.**

הכנות לפני השימוש הראשון

הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

הערה

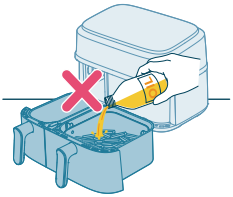
- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.
- כשהמכשיר בפעולה, אין להניח אותו ליד או מתחת לדברים שעלולים להיהרס מאדים, כמו קירות או ארונות מטבח.

שימוש במכשיר

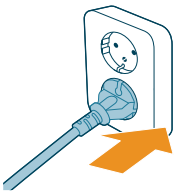
טיגון Airfrying

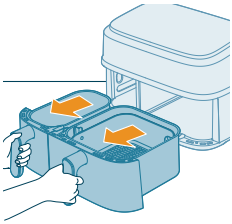
זהירות

- **זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אל תמלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בכל נוזל אחר.**
- **אל תיגע במשטחים חמים. השתמש בידיות או בחוגות. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.**
- **מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.**
- **ייתכן שמכשיר זה יפלוט עשן בשימוש הראשון. תופעה זו תקינה.**
- **אין צורך לחמם מראש את המכשיר.**

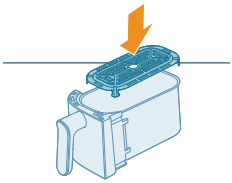


1 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

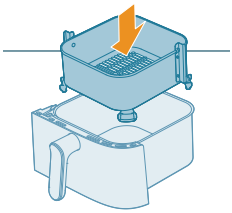




2 יש להסיר את הסיר עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



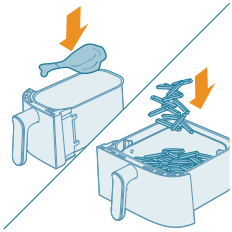
3 יש לשים את פלטת התחתית בתוך הסיר הקטן.



4 יש לשים את הסל בסיר הגדול.

הערה

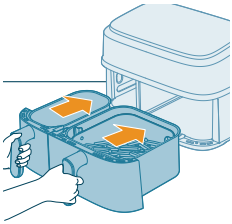
- יש לוודא שהכנפיים של הסל ממוקמות כראוי בצד ימין ושמאל בעת הכנסתו לסיר. אם בטעות תסובבו אותו ב-90 מעלות, הסל לא יתאים לסיר.
- זה בסדר להפעיל כוח מסוים כדי להכניס את הסל לתוך הסיר.



5 יש לשים את כל המצרכים בסל.

הערה

- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אין לחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או למלא את הסל יתר על המידה, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.

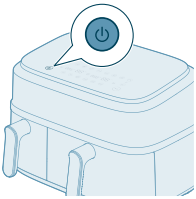


6 יש להכניס את הסירים בחזרה לתוך ה-Airfryer.

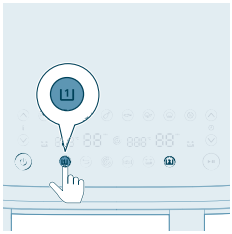
זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

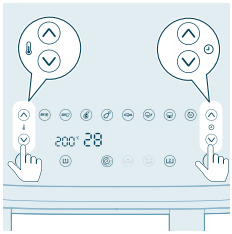
7 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



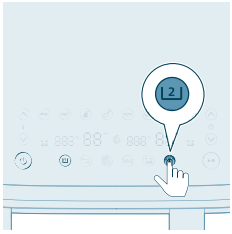
8 יש לבחור בסיר הקטן. חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד שמאל יתחיל להבהב.



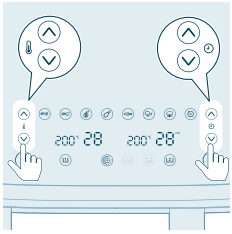
9 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.

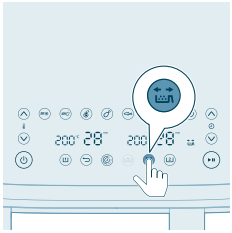


10 יש לבחור בסיר הגדול.



11 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.

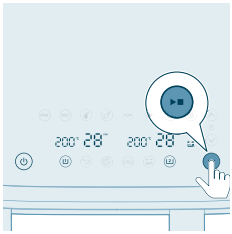




12 יש ללחוץ על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לניעור המזון במהלך תהליך הבישול.

הערה

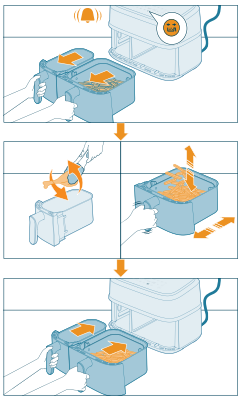
- ניתן להפעיל או להשבית את התזכורת לניעור בכל זמן על ידי בחירת הסיר הרצוי ולחיצה על לחצן התזכורת לניעור.

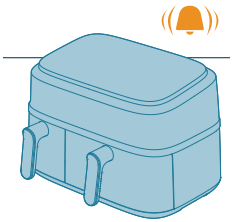


13 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/עצירה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

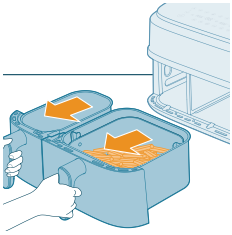
הערה:

- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- מומלץ לעיין בטבלת המזון להגדרות בישול בסיסיות עבור סוגי מזון שונים.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי בחירת סיר ולחיצה על הכפתורים למעלה או למטה.
- אם תרצו לעצור את הבישול בשני הסירים, יש ללחוץ על לחצן התחלה/עצירה.
- יש ללחוץ על לחצן התחלה/עצירה שוב. שני הסירים ימשיכו בבישול.
- אם תרצו לעצור את הבישול בסיר אחד בלבד, יש לבחור ראשית בסיר הרצוי ואז ללחוץ על לחצן התחלה/עצירה.
- לחצו שוב על לחצן התחלה/עצירה והסיר הרצוי ימשיך בבישול.
- המכשיר נמצא במצב השהיה באופן אוטומטי בעת משיכת הסיר. תהליך הבישול נמשך כשהסיר מוחזר למכשיר.
- מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לנער את המרכיבים, יש למשוך את הסיר החוצה עם הסל, ולנער אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.





14 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



15 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

זהירות

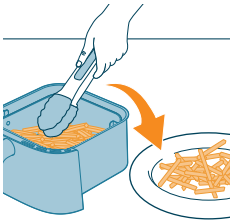
- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.

עצה

- ניתן לשמור את האוכל חם בתוך ה-Airfryer באמצעות הגדרת הטמפרטורה ל-80 מעלות והתאמת הזמן ככל שתרצו כדי להשאיר את האוכל חם. אנחנו ממליצים לא להשאיר את האוכל בחימום למשך יותר מ-30 דקות כיוון שזה עלול לפגום באיכות המזון.
- אם מאכל כמו צ'יפס מאבד יותר מדי פריכות במהלך מצב 'שמירה במצב חם', קצר את הזמן במצב 'שמירה במצב חם' על ידי כיבוי המכשיר מוקדם יותר או הוסף לו פריכות במשך 2-3 דקות בטמפרטורה של 180°C.



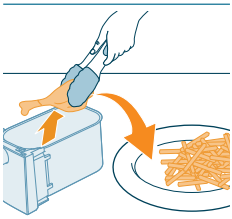
16 יש להסיר בזהירות את המרכיבים (הצ'יפס) מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

זהירות

- **אין להטות את הסיר במהלך הסרת המרכיבים כיוון שהסל עלול ליפול מחוץ לסיר.**
- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

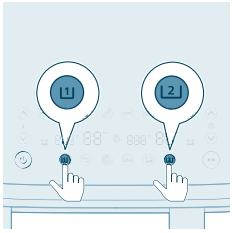
הערה

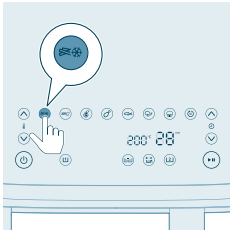
- כדי להסיר מרכיבים גדולים או שבריריים, השתמש במלקחיים כדי להרים אותם.
- עודף שמן או שומן מהמרכיבים מצטבר בתחתית הסיר.
- בהתאם לסוג המרכיבים בבישול, ייתכן שתרצה לשפוך בזהירות כל שמן או שומן עודף מהסיר לאחר כל קבוצה או לפני ניעור או החזרת הסל לסיר. הנח את הסל על משטח עמיד לחום. לבש כפפות בטיחות לתנור בעת שפיכת השמן או השומן העודף. יש להחזיר את הסל לסיר.



בישול עם הגדרה קבועה מראש

1 יש לבצע את שלבים 1 עד 6 בפרק "טיגון Airfrying".
2 יש לבחור את הסיר שתרצו לבשל בו.

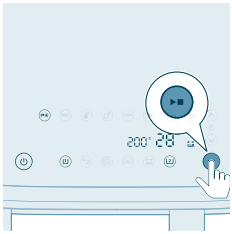




3 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.

עצה

- כדי לשנות להגדרה קבועה מראש אחרת יש ללחוץ על לחצן החזרה ולבחור את ההגדרה הרצויה.



4 יש להתחיל את תהליך הבישול על ידי לחיצה על לחצן ההתחלה/עצירה.

הערה

- ניתן לבשל עם הגדרה קבועה מראש בסיר אחד ועם הגדרות ידניות בסיר השני. ניתן גם לבשל עם הגדרות קבועות מראש שונות בכל סיר ולבחור את פונקציית הזמן כדי להשלים את תהליך הבישול עבור שני הסירים באותו זמן.

הערה: בטבלה הבאה תוכל למצוא מידע נוסף על ההגדרות הקבועות מראש.

סיר גדול

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	טמפרטורה	זמן (דקות)	משקל (מרבי)	הערה
חטיפי תפוח אדמה קפואים		200 °C	28	800 גרם / 28 ליברות	- חטיפים קפואים עשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
צ'יפס טרי		180 °C	32	800 גרם / 28 ליברות	- יש להשתמש בתפוחי אדמה עם תכולת עמילן גבוהה. - 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' בחיתוך עבה. - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן. - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
פולקע עוף		200 °C	25	8–10 יחידות כרעיים	- 120 גרם–130 גרם / 4–5 ליברות לכל יחידה. - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דג שלם		180 °C	22	600 גר' / 21 ליברות	- דג שלם עם 300 גרם / 11 ליברות בכל אחד וסיבוב אחד בכל בישול
צלעות בשר		200 °C	20	600 גר' / 21 ליברות	- לחתוך לעובי 2–2.5 ס"מ, 200 גרם / 7 ליברות כל חתיכה - עד 3 צלעות בשר ללא עצמות - לסובב פעם אחת

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	טמפרטורה	זמן (דקות)	משקל (מרבי)	הערה
ירקות מעורבים		180 °C	22	1000 גר' / 35 ליברות	- קצוצים גס - ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל)
עוגה		140 °C	50	1000 גר' / 35 ליברות	- יש להשתמש בסיר אפייה ובישול XL (199x189x80 מ"מ) עבור הסיר הגדול
חימום חוזר		160 °C	5	–	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

סיר קטן

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	טמפרטורה	זמן (דקות)	משקל (מרבי)	הערה
חטיפי תפוח אדמה קפואים		200 °C	25	300 גר' / 11 ליברות	- חטיפים קפואים עשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
צ'יפס טרי		180 °C	30	300 גר' / 11 ליברות	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים. - 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' בחיתוך עבה. - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן. - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
פולקע עוף		200 °C	28	4–5 יחידות כרעיים	- 120 גרם–130 גרם / 4–5 ליברות לכל יחידה. - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דג שלם		180 °C	23	300 גר' / 11 ליברות	- דג שלם עם 300 גרם / 11 ליברות בכל אחד וסיבוב אחד בכל בישול
צלעות בשר		200 °C	20	400 גר' / 14 ליברות	- לחתוך לעובי 2–2.5 ס"מ, 200 גרם / 7 ליברות כל חתיכה - עד 2 צלעות בשר ללא עצמות - לסובב פעם אחת
ירקות מעורבים		180 °C	25	400 גר' / 14 ליברות	- קצוצים גס - ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל)

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	טמפרטור-ה	זמן (דקות)	משקל (מרבי)		הערה
עוגה		160 °C	20	6 גביעי מאפינס	-	שימוש בגביעי מאפינס
חימום חוזר		160 °C	5	–	-	יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

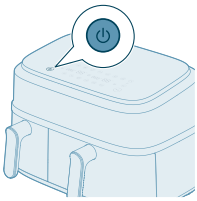
- לסיר הגדול תצטרכו 800 גרם / 28 ליברות ולסיר הקטן 300 גרם / 11 ליברות של תפוחי אדמה מקולפים.
- יש לבחור סוג תפוח אדמה שמתאים להכנת צ'יפס, למשל טרי או (מעט) קמחי.
- מומלץ לטגן את הצ'יפס במנות של עד 800 גרם / 28 ליברות לקבלת תוצאה אחידה. כמויות גדולות יותר של חתיכות צ'יפס גדולות יותר נוטות להיות פחות פריכות מאשר חתיכות צ'יפס קטנות יותר.

1 יש לקלף את תפוחי האדמה ולחתוך לצ'יפס (עובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ').
2 השרה את מקלות תפוחי האדמה בקערת מים במשך 30 דקות לפחות.
3 רוקן את הקערה ויבש את מקלות תפוחי האדמה במגבת מטבח או במגבת נייר.
4 שפוך כף אחת של שמן בישול לקערה, שים את המקלות בקערה וערבב עד שהמקלות יהיו מצופים בשמן.
5 הסר את המקלות מהקערה עם הידיים או את כלי מטבח מחורץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.

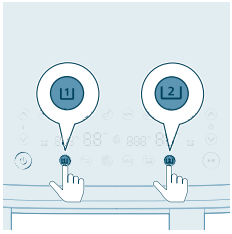
הערה

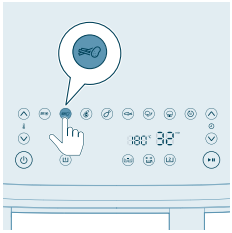
- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסל בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסל.
7 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



8 יש לבחור סיר.

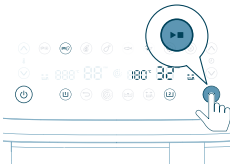




9 יש ללחוץ על ההגדרה הקבועה מראש "Homemade Fries" (צ'יפס תוצרת בית).

10 התחל את תהליך הבישול על ידי לחיצה על לחצן ההתחלה/עצירה.

11 יש לנער את הסיר פעמיים כשנשמע צליל התזכורת לניעור.



טבלת מזון

הטבלה שלהלן תסייע לך לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור סוגי המזון שברצונך להכין.

הערה

- זכור שהגדרות אלה הן בגדר הצעה. מכיוון שרכיבי מזון שונים זה מזה במקורם, בגודלם, בצורתם ובמותג שלהם, לא ניתן להבטיח שזו ההגדרה הטובה ביותר לרכיבי המזון שלכם.
- בעת הכנת כמות גדולה יותר של מזון (למשל, צ'יפס, סרטנים, כרעיים, חטיפים קפואים), יש לנער, להפוך או לערבב את המרכיבים בסיר פעמיים עד שלוש פעמים כדי להשיג תוצאה אחידה.

סיר גדול

מרכיבים	כמות מינימום–מקסימום	זמן (דקות)	טמפרטורה	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	200-800 גרם / 7-28 ליברות	14–31	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב פעמיים באמצע הבישול
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' בעובי)	200-800 גרם / 7-28 ליברות	20–40	180°C	- יש לנער, להפוך או לערבב פעמיים באמצע הבישול
נגיסי עוף קפואים	200-600 גרם / 7-21 ליברות	10–20	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	200–600 גרם / 7–21 ליברות	10–20	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות)	1–4 קציצות	11–18	200 °C	- יש להפוך במחצית זמן ההכנה
קציץ בשר	1200 גרם / 42 ליברות	55–60	150°C	- השתמש באביזר האפייה

מרכיבים	כמות מינימום–מקסימום	זמן (דקות)	טמפרטורה	הערה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 150 גרם / 5 ליברות)	1–4 צלעות	15–20	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות (כ-50 גרם / 1.8 ליברות)	2–10 יחידות	11–15	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	2–10 יחידות	17–27	180°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	1–5 יחידות	15–25	180°C	- יש להפוך במחצית זמן ההכנה
עוף שלם	1200 גרם / 42 ליברות	60–70	180°C	
דג שלם (בערך 300–400 גרם / 11–14 ליברות)	1–3 יחידות	20–25	180°C	
פילה דגים (בערך 200 גרם / 7 ליברות)	1–5 יחידות	25–32	160°C	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	200–1000 גרם/7–28 ליברות	10–22	180°C	- קבע את זמן הבישול לפי טעמך - נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
מאפינס (בערך 50 גרם / 1.8 ליברות)	1–9 כוסות	13–15	160°C	- שימוש בגביעי מאפינס
עוגה	500 גר' / 18 ליברות	50–60	140°C	- יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL - יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם / 2 ליברות)	1–6 יחידות	6–8	200°C	
לחם תוצרת בית	500 גרם / 28 ליברות	45–55	150°C	- יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL - צורת הבצק צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה. - יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת הלחם

סיר קטן

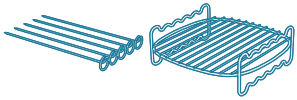
מרכיבים	כמות מינימום–מקסימום	זמן (דקות)	טמפרטורה	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	100–300 גרם / 4–11 ליברות	14–28	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב פעמיים באמצע הבישול

מרכיבים	כמות מינימום–מקסימום	זמן (דקות)	טמפרטורה	הערה
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' בעובי)	100–300 גרם / 4–11 ליברות	20–30	180°C	- יש לנער, להפוך או לערבב פעמיים באמצע הבישול
נגיסי עוף קפואים	100–300 גרם / 4–11 ליברות	9–20	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	100–300 גרם / 4–11 ליברות	9–20	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות)	150–300 גרם / 5–11 ליברות	16–21	200°C	- יש להפוך במחצית זמן ההכנה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 150 גרם / 5 ליברות)	150–300 גרם / 5–11 ליברות	15–20	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות (כ-50 גרם / 1.8 ליברות)	2–6 יחידות	11–15	200°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	2–5 יחידות	17–28	180°C	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	1–3 יחידות	20–30	180°C	- יש להפוך במחצית זמן ההכנה
דג שלם (בערך 300–400 גרם / 11–14 ליברות)	1 יחידה	20–25	180°C	
פילה דגים (בערך 200 גרם / 7 ליברות)	1–2 יחידות	25–32	160°C	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	200–400 גרם / 7–14 ליברות	12–25	180°C	- קבע את זמן הבישול לפי טעמך - נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
מאפינס (בערך 50 גרם / 1.8 ליברות)	2–6 כוסות	13–20	160°C	- שימוש בגביעי מאפינס
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם / 2 ליברות)	1–3 יחידות	6–8	200°C	

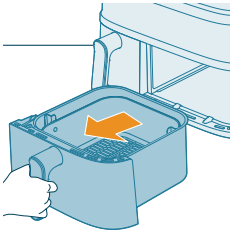
אביזרים

שימוש בשכבה הכפולה

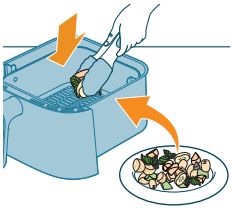
השכבה הכפולה והשיפוד מגיעים עם הדגמים הבאים: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



השכבה הכפולה היא אביזר שימושי המאפשר בישול בשני משטחים, אבל היא תואמת רק את לסיר הגדול.



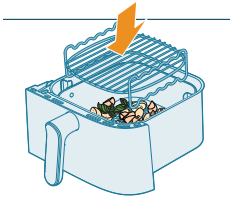
1 יש להסיר את הסיר הגדול מהמכשיר.



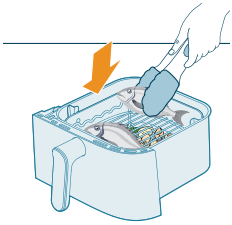
2 יש להכניס את המזון הרצוי לתוך הסל.

הערה:

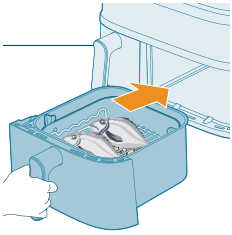
- ניתן לעיין בטבלת המזונות שלהלן לפריטים מומלצים לבישול עם השכבה הכפולה.



3 יש להניח את השכבה הכפולה מעל פריטי המזון בסל.



4 יש להוסיף את המנה הנוספת לשכבה הכפולה.

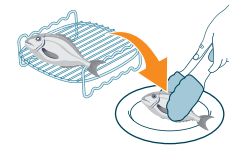


5 יש להכניס את המחבת לתוך המכשיר ולכוונן את השעה והטמפרטורה כמפורט בטבלה הבאה. כשהכל מוכן, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה.

מנות	משקל (לפני בישול)	זמן הבישול	טמפרטורה		הערה
נגיסי עוף קפואים	300 גר' / 11 ליברות	20–17 דקות	180°C		
צ'יפס דקים מטוגנים	400 גר' / 14 ליברות				
כנפי עוף קפואות	450 גרם / 16 ליברות	20–16 דקות	200°C		
קציצות המבורגר עוף קפואות	350 גרם / 12 ליברות				
קלחי תירס	1000-800 גרם / 35-28 ליברות	28–24 דקות	180°C	-	3 קלחי תירס
רצועות תפוחי אדמה	500 גר' / 18 ליברות				
דג דניס	600–500 גרם / 21–18 ליברות	20–18 דקות	200°C	-	2 חתיכות של דגים שלמים
תפוח אדמה אפוי (חתוך לרבעים)	350 גרם / 12 ליברות				
פטריות שלמות	200 גרם / 7 ליברות	14–12 דקות	200°C		
שרימפסים מזן King עם השריון	400 גר' / 14 ליברות				
גבינה או טופו בגריל	250 גרם / 9 ליברות	18–15 דקות	180°C	-	יש לסובב את הגבינה או הטופו באמצע זמן הבישול
ירקות מעורבים	500 גר' / 18 ליברות				

הערה:

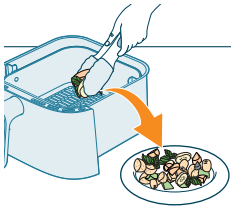
- פריט המזון העליון הרשום בטבלה צריך להיות ממוקם על השכבה העליונה של אביזר השכבה הכפולה והפריט השני על השכבה התחתונה.



6 לאחר השלמת תהליך הבישול, יש להשתמש בכפפות תנור ובמלקחיים כדי להסיר בזהירות את המזון מהסל.

זהירות

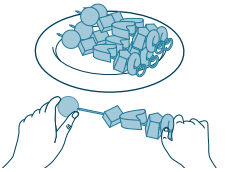
- **חשוב להיזהר בהסרת השכבה הכפולה כיוון שהיא מתחממת במהלך הבישול.**



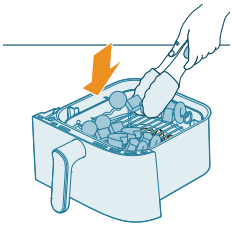
שימוש בשיפוד

ניתן להשתמש בשיפוד בשילוב עם השכבה הכפולה.

1 יש להשחיל את הבשר והירקות הרצויים על השיפודים.

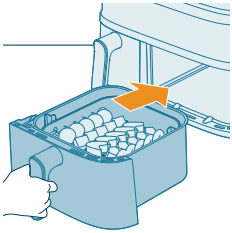


2 יש להניח את השיפודים בחריצים המיועדים בשכבה הכפולה.



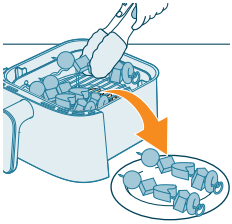
3 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

4 יש להגדיר את הזמן והטמפרטורה בהתאם למצוין בטבלה ולהתחיל בתהליך הבישול.



5 לאחר הבישול, יש להשתמש בכפפות תנור ובמלקחיים כדי להסיר בזהירות את האוכל מהסל.

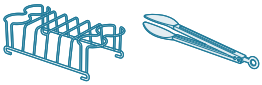
יש לעיין בטבלה לקבלת המלצות ספציפיות על זמני בישול וטמפרטורות.



תוכן סל	מנה	זמן הבישול	טמפרטורה	הערה
5 שיפודי מזון	5 שיפודים	15–18 דקות	180°C	- יש להניח את הירקות המעורבים בתחתית הסיר, ואת השיפודים על גבי השכבה הכפולה.
ירקות מעורבים	500 גרם			

שימוש בערכת ארוחת הבוקר

ערכת ארוחת הבוקר מגיעה עם הדגמים הבאים: NA350/03, NA350/08.

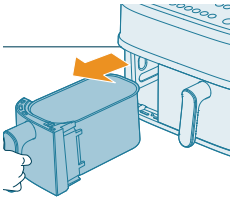


ערכת ארוחת הבוקר מאפשרת בישול של עד ארבע ביצים וארבע מנות טוסט בו זמנית.

זהירות

- **כדי להסיר בבטחה את הביצים המבושלות ואת הטוסט מתוך ערכת ארוחת הבוקר, יש להשתמש תמיד במלקחיים כדי למנוע כל סיכון פוטנציאלי לשריפה.**

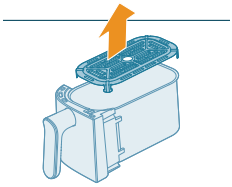
1 יש להסיר את הסיר הקטן מהמכשיר.



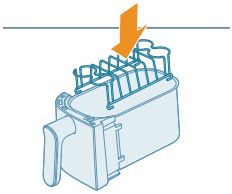
2 יש להוציא את התחתית מהמחבת.

הערה:

- אם התחתית אינה מוסרת, פרוסות הטוסט עשויות שלא להתאים כראוי לסיר.

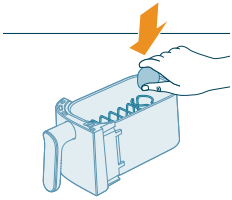


3 יש להניח את ערכת ארוחת הבוקר במחבת הקטנה.



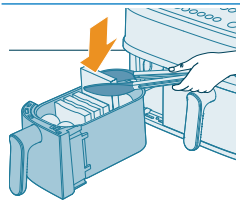
4 יש להניח עד ארבע ביצים על ערכת ארוחת הבוקר ולהכניס את הסיר בחזרה לתוך המכשיר.

5 יש להתאים את הזמן והטמפרטורה בהתאם לטבלת המזון שלהלן וללחוץ על לחצן ההפעלה.



ערכת ארוחת בוקר	כמות	זמן הבישול	טמפרטורה	הערה

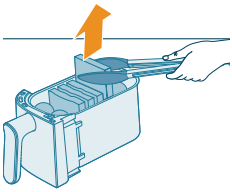
ביצים קשות	4 ביצים	12–10 דקות	180°C	- יש לבשל תחילה את הביצים. יש להוסיף את הטוסט באמצע תהליך הבישול.
ביצים רכות	4 ביצים	10–8 דקות		
קלייה	5 יחידות	6–5 דקות		



6 באמצע תהליך הבישול, יש להוסיף את פרוסות הטוסט לערכת ארוחת הבוקר ולהמשיך בבישול.

עצה:

- כדאי להפעיל תזכורת לניעור כדי שלא לשכוח להוסיף את הטוסט.
- אם הטוסט לא מתאים למחבת, אפשר לחתוך אותו לחצי.



7 לאחר סיום הבישול, יש להשתמש במלקחיים כדי להסיר בזהירות את הביצים ואת הטוסט.

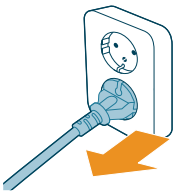
ניתן לעיין בטבלה שלהלן לזמני בישול וטמפרטורות ספציפיים.

ניקוי

אזהרה

- **לפני התחלת הניקוי, חכה שהסל, הסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.**
- **בסיר ובסל של המכשיר יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.**

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.



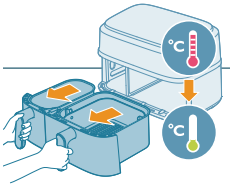
1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.

עצה

- הסר את הסיר והסל כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.

2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.

3 נקה את הסיר והסל במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עיין ב"טבלת הניקוי").

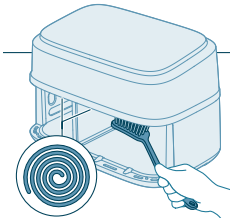


עצה

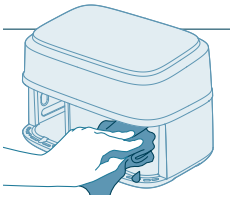
- אם שאריות מזון תקועות בסיר או בסל, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 15–10 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסיר או בסל שלא הצלחת להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש במסיר שומן נוזלי.
- אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

4 כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.

5 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.

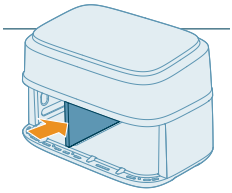


6 יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.



הערה

- במקרה שהמחלק נמשך החוצה בטעות, הוא ממוקם בין הסיר הקטן לסיר הגדול, ובמהלך ניקוי, חשוב לוודא שהוא מוחזר למקומו כראוי.



טבלת ניקוי

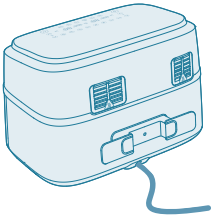
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14	✓	✓	✓

אחסון

1. נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
2. הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.
3. יש ללפף את הכבל סביב מחזיק הכבלים הייעודי שבגב המכשיר.

הערה

- בנשיאת ה-Airfryer, חשוב תמיד להחזיק אותו באופן אופקי כדי שהסירים לא ייפלו בטעות, מה שעלול להזיק להם.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer, לדוגמה לתחתית הרשת הנשלפת וכו', 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.philips.com/support** לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל הידיות והחוגות הדרושות לך במהלך השימוש יישארו קרות מספיק למגע.
		הסיר, הסל ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.
		אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:
		כל עוד אתה מודע לאזורים החמים ונמנע מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש לגמרי.
הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון.
	כמות מרכיבי המזון בסל גדולה מדי.	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 הפיוזים.
אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.	עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת הסל).	ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הסל לסיר כהלכה. אם תכניס את הסל בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסיר ולגרום לחתיכות קטנות של הציפוי להתקלף. אם דבר זה מתרחש, שים לב שהוא אינו מזיק מאחר שכל החומרים שבהם נעשה שימוש הם בטוחים למזון.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
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 נקה את הסיר ואת הסל 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 בסל.
המסך של ה-Airfryer מציג "E1".	המכשיר שבור/פגום.	התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
	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 שלך עדיין מציג "E1", התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
המסך של ה-Airfryer מציג "E4–E12".	ייתכן שיש תקלה במכשיר.	יש לנסות לנתק ולחבר מחדש את המכשיר. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו החם של שירות פיליפס או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתך.

2024 © 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.

(03/2024)